

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

Comune di Cesena - Scuola San Mauro

Descrizione:

Comune di Cesena - Scuola San Mauro - Verifica di conformità legislativa

Data:

22-11-2018

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 vetrature 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 percorsi di esodo in cucina e zona lavanderia
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?	No	Spistare il cartello di punto di raccolta nei pressi del cancello di ingresso (in attesa del termine dei lavori nel giardino)
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	

Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta		
Le scale fisse sono munite di corrimano e di parapetto alto almeno 1m (misurando l'altezza all'inizio del gradino)?	Non pertinente	
Nei gradini scivolosi sono presenti strisce antiscivolo?	Non pertinente	
I soppalchi sono muniti di parapetto normale?	Non pertinente	
Immagazzinamento		
Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?	No	Fissare scaffalature in dispensa cucina
Illuminazione		
I locali appaiono adeguatamente illuminati (corpi luce puliti, etc)?	Si	
Luci di emergenza mantenute in buono stato di efficienza	No	Presenti avarie da sistemare


Illuminazione



Rischio elettrico

<p>Sui principali quadri elettrici sono presenti i cartelli di Divieto di spegnere incendi con acqua e pericolo folgorazione?</p>	<p>Si</p>	
<p>Nei quadri elettrici sono presenti gli sportelli e risultano chiusi?</p>	<p>Si</p>	
<p>Pulsanti di sgancio corrente elettrica: cartellonistica indicante i pulsanti presente, facilmente visibile e con indicazione delle zone di sgancio?</p>	<p>Si</p>	
<p>I differenziali (salvavita) vengono testati almeno ogni 6 mesi?</p>	<p>Si</p>	

Rischio elettrico		
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)?	Si	
Aerazione		
I locali appaiono adeguatamente aereati?	Si	
E' presente un impianto di aspirazione in prossimita' dell'emissione di sostanza pericolose?	Si	cappa 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	Si	

Dispositivi di protezione individuale (DPI)		
regolare e corretto dei DPI?		
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	
Firme		
Referente Aziendale	Data 22-11-2018	
Consulente Alessandro Versari	Data 22-11-2018	