

# Verifica di conformità legislativa

Condotto per

## Comune di Cesena - Scuola San Mauro

**Descrizione:**

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

**Data:**

16-04-2019

**Consulente:**

Alessandro Versari

**Luogo:**

CESENA

**Persone che partecipano al sopralluogo:****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.

<b>Sicurezza delle strutture</b>		
Pavimenti e spazi esterni 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 presenti rischi evidenti dovuti ad attrezzature didattiche e/o arredi?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	Presenti porte scorrevoli (vecchio tipo) con difficoltà nell'apertura: sezione luna, sezione sole
<b>Prevenzione incendi</b>		
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	

<b>Prevenzione incendi</b>		
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?	Si	
Presidi antincendio controllati semestralmente	Si	
Sono correttamente posizionate e ben distribuite le planimetrie di evacuazione?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	Porte tagliafuoco mantenute bloccate aperte

## Prevenzione incendi



## Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta

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

No

Predisporre adeguata scala per il deposito lavanderia



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

Non pertinente

### Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta

Nei gradini scivolosi sono presenti strisce antiscivolo?	Non pertinente	
Tutti i luoghi elevati sono muniti di parapetto normale?	Non pertinente	

### Immagazzinamento

Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?	Si	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	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	

<b>Rischio elettrico</b>		
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	
<b>Aerazione</b>		
I locali appaiono adeguatamente aereati (compresi spogliatoi e servizi igienici)?	Si	
E' presente un impianto di aspirazione in prossimita' dell'emissione di sostanza pericolose?	Si	cappa cucina
<b>Macchine ed attrezzature</b>		
Le macchine e le attrezzature sono mantenute pulite?	Si	
Il pavimento intorno alle macchine e' mantenuto pulito?	Si	

<b>Macchine ed attrezzature</b>		
Le protezioni risultano in buone condizioni?	Si	Attrezzature in cucina
<b>Dispositivi di protezione individuale (DPI)</b>		
I lavoratori fanno un uso regolare e corretto dei DPI?	Si	
<b>Primo soccorso</b>		
Sono presenti le cassette di primo soccorso?	Si	
Le cassette sono segnalate chiaramente e facilmente accessibili?	Si	
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 16-04-2019	>
Consulente Alessandro Versari	Data 16-04-2019	