

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

Comune di Cesena - Scuola Vigne Centro

Descrizione:

Comune di Cesena - Scuola Vigne Centro - Verifica di conformità legislativa

Data:

22-11-2018

Consulente:

Alessandro Versari

Luogo:

CESENA

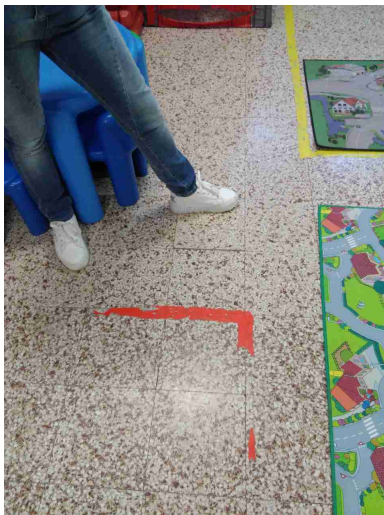
Persone che partecipano al sopralluogo:

Ing. Massimo Moretti

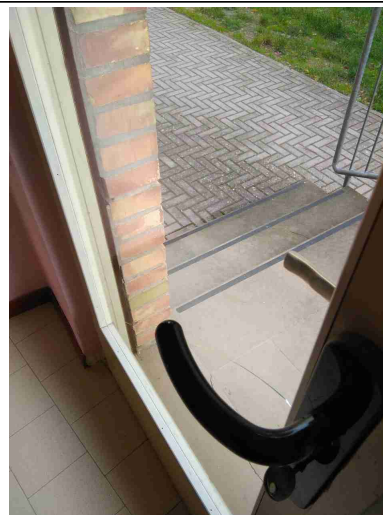
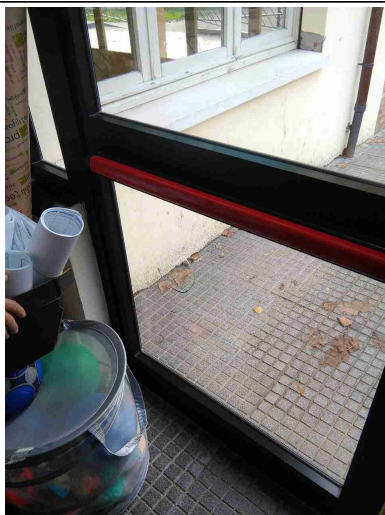
Note:

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?	No	Area giochi materna: mattonella a pavimento staccata da riparare
		
Ingressi e passaggi mantenuti puliti da ingombri?	Sì	
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?	Sì	
Nelle vetrate sono assenti fratture o vetri fragili che possono causare pericoli di infortuni?	No	Vetri rotti da riparare - Dormitorio nido - Uscita di emergenza dormitorio nido - Laboratorio materna

Sicurezza delle strutture



In caso di amianto a vista e' stata verificata la concentrazione di fibre aerodisperse?

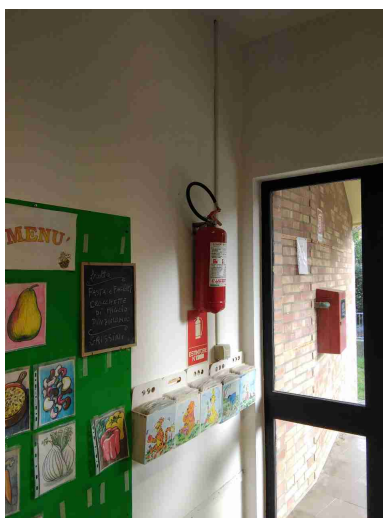
Non
pertinente


Prevenzione incendi

Gli estintori sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, cartellonistica corretta, altezza adeguata)?

No

- Estintori appesi in alto

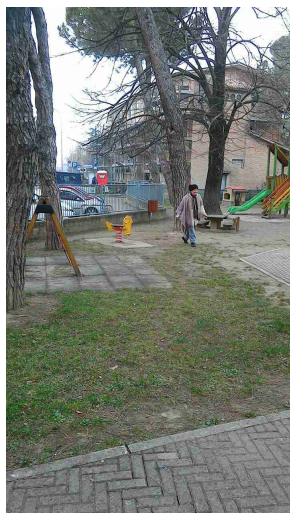


Prevenzione incendi		
Le valvole del gas sono segnalate e sono facilmente raggiungibili?	Si	
I tubi (interni ed esterni) di adduzione del combustibile sono colorati di giallo?	Si	
Le uscite di emergenza sono libere da ingombri, segnalate e facilmente apribili verso l'esodo?	No	Cucina: predisporre cartello esodo
Uscite di emergenza con sistemi di apertura omologati CE?	Si	
L'allarme antincendio e' efficiente ed adeguatamente segnalato?	No	Presente avaria in centralina antincendio da sistemare
		
Pulsanti allarme antincendio facilmente raggiungibili?	Si	

Prevenzione incendi

Punti di raccolta in caso di evacuazione segnalati?

Si



Segnalazione aggiuntiva n. 1

No

Porte tagliafuoco bloccate




Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta

Le scale portatili sono in buone condizioni e conformi


No

Predisporre scaletta a tre gradini da tenere in dispensa

Comune di Cesena - Scuola Vigne Centro

Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta		
alla norma UNI 131?		cucina. Presente scala portata insufficiente
		
Scale e rampe mantenute pulite da ingombri	Si	
Le scale fisse sono munite di corrimano e di parapetto alto almeno 1m (misurando l'altezza all'inizio del gradino)?	Si	
Nei gradini scivolosi sono presenti strisce antiscivolo?	Si	
Immagazzinamento		
Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?	Si	

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	
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	

Rischio elettrico		
Sono assenti fonti di rischio causate da una cattiva gestione dell'impianto elettrico (adattatori non conformi, prese elettriche e/o prolungherovinate, cavi che creano fonte di inciampo, etc)?	No	Dispensa cucina: predisporre idoneo collegamento elettrico per i frigoriferi
		
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	

Dispositivi di protezione individuale (DPI)		
I DPI hanno un buono stato di manutenzione?	Si	
E' presente la segnaletica con obbligo di utilizzo dei DPI?	Non pertinente	
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	
Sono presenti i pacchetti di medicazione nei mezzi?	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 22-11-2018	

Firme		
Consulente Alessandro Versari	Data 22-11-2018	