

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

Comune di Cesena - Scuola Vigne Centro

Descrizione:

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

Data:

22-10-2020 10:03:38

Consulente:

Ceccarelli Michele

Luogo:

CESENA


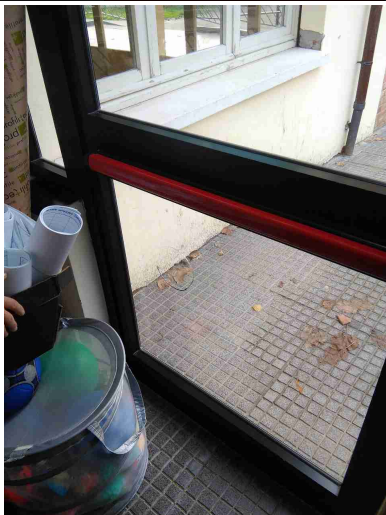
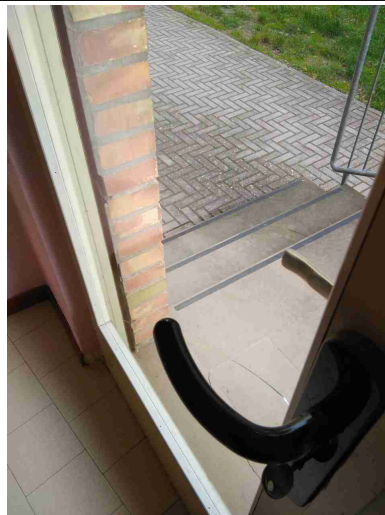
Persone che partecipano al sopralluogo:

Michele Ceccarelli Massimo Moretti Federico Spadoni

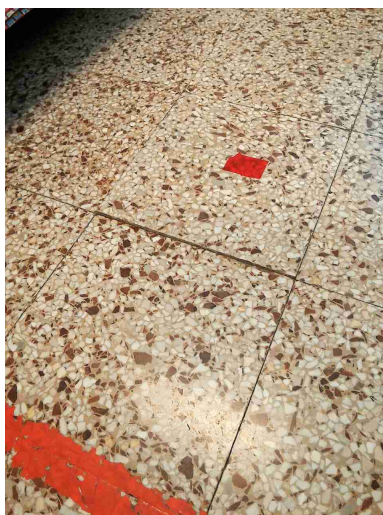
Note:

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?	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?	No	Vetri rotti da riparare- Dormitorio nido- Uscita di emergenza dormitorio nido- Laboratorio materna
		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	sistemare mattonelle sconnesse

Sicurezza delle strutture



Segnalazione aggiuntiva n. 2

No

segnalare i ribassamenti del solaio al disotto di 2 metri



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?	Si	
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	
Sono correttamente posizionate e ben distribuite le planimetrie di evacuazione?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	Porte tagliafuoco bloccate

Prevenzione incendi



Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta

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

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	
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 10:03:38	
Consulente Ceccarelli Michele	Data 22-10-2020 10:03:38	