

# 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.

<b>Organigramma e Formazione</b>		
E' presente l'organigramma aziendale?	Si	
<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?	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	
---	----	--

<b>Illuminazione</b>		
I locali appaiono adeguatamente illuminati (corpi luce puliti, etc)?	Si	
Luci di emergenza mantenute in buono stato di efficienza	Si	
<b>Rischio elettrico</b>		
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: cartellistica 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>Macchine ed attrezzature</b>		
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
<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 pronto soccorso?	Si	
Le cassette sono segnalate chiaramente e facilmente accessibili?	Si	
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 22-10-2020 10:03:38	
Consulente Ceccarelli Michele	Data 22-10-2020 10:03:38	