

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

Comune di Cesena - Scuola Vigne Parco

Descrizione:

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

Data:

22-11-2018

Consulente:

Alessandro Versari

Luogo:

CESENA

Persone che partecipano al sopralluogo:

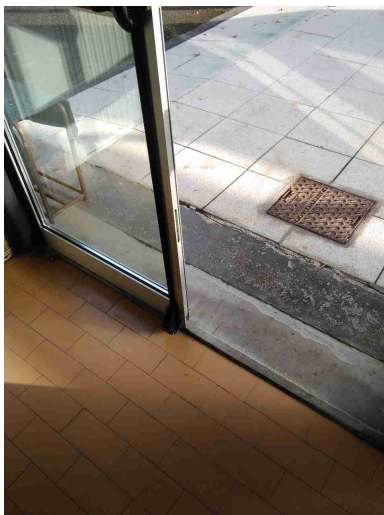
Ing. Massimo Moretti

Note:

Premessa

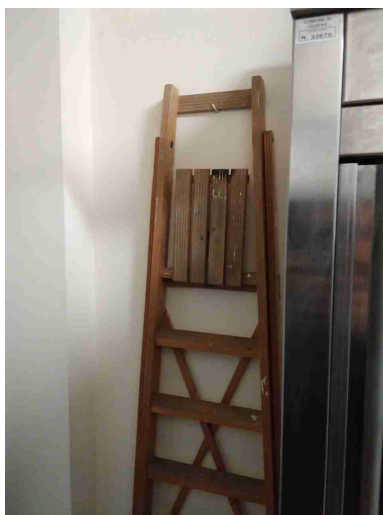
A seguito della rilevazione dati, sopralluogo e relativa compilazione della presente Verifica di Conformità Legislativa dell'Azienda, in base alle normative vigenti, si comunicano le situazioni non conformi. La visita è stata condotta verificando a campione l'attività aziendale nel sito identificato, 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	
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	
Le valvole del gas sono segnalate e sono facilmente raggiungibili?	Si	

Prevenzione incendi		
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	Ingresso nido: presente soglia che crea ostacolo al lettone porta bambini durante l'evacuazione
		
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	
Presidi antincendio controllati semestralmente	Si	

Prevenzione incendi		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	Pulsanti allarme antincendio: predisporre chiavette per i vari pulsanti
		
Segnalazione aggiuntiva n. 2	No	Porte tagliafuoco bloccate
Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta		
Le scale portatili sono in buone condizioni e conformi alla norma UNI 131?	No	Scala in legno in dispensa cucina da sostituire

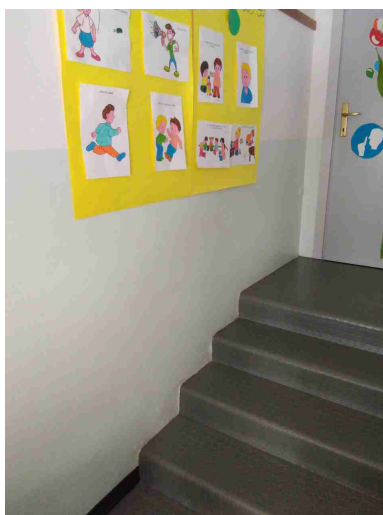
Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta



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

No

Dormitori: predisporre corrimani per le gradinate di accesso




Immagazzinamento

Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?

No

Dispensa cucina: fissare a parete le scaffalature

Illuminazione		
I locali appaiono adeguatamente illuminati (corpi luce puliti, etc)?	No	Cucina: predisporre lampada sopra al banco da lavoro
		
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	

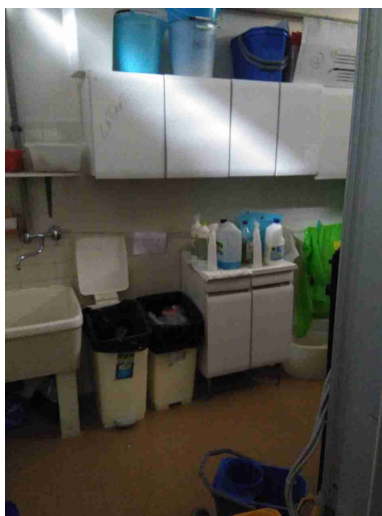
Rischio elettrico		
I differenziali (salvavita) vengono testati almeno ogni 6 mesi?	Si	
Attrezzi elettrici portatili mantenuti in buone condizioni?	Si	
Sono assenti fonti di rischio causate da una cattiva gestione dell'impianto elettrico (adattatori non conformi, prese elettriche e/o prolunghe rovinate, 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	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

Rischi chimico e cancerogeno

E' presente un deposito dedicato per prodotti chimici ed e' opportunamente segnalato?

No

Posizionare i prodotti chimici in armadietto nell'area esterna per liberare più spazio nel locale lavanderia



Dispositivi di protezione individuale (DPI)

I lavoratori fanno un uso regolare e corretto dei DPI?

Sì

I DPI hanno un buono stato di manutenzione?

Sì

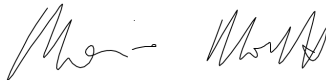
Primo soccorso

Le cassette sono pulite ed ordinate?

Sì

Il contenuto e' controllato periodicamente?

Sì

Primo soccorso		
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	