

# 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.

<b>Sicurezza delle strutture</b>		
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 vetrate 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	
<b>Prevenzione incendi</b>		
Gli estintori sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, cartellistica 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
---	----	--



<b>Immagazzinamento</b>		
Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?	No	Dispensa cucina: fissare a parete le scaffalature

<b>Illuminazione</b>		
I locali appaiono adeguatamente illuminati (corpi luce puliti, etc)?	No	Cucina: predisporre lampada sopra al banco da lavoro
		
<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: cartellonistica indicante i pulsanti presente, facilmente visibile e con indicazione delle zone di sgancio?	Si	

<b>Rischio elettrico</b>		
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	
<b>Aerazione</b>		
I locali appaiono adeguatamente aereati?	Si	
E' presente un impianto di aspirazione in prossimita' dell'emissione di sostanza pericolose?	Si	cucina
<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

### 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?	Si	
I DPI hanno un buono stato di manutenzione?	Si	

### Primo soccorso

Le cassette sono pulite ed ordinate?	Si	
Il contenuto e' controllato periodicamente?	Si	

<b>Primo soccorso</b>		
Sono assenti elementi scaduti o rovinati?	Si	
Le cassette sono segnalate chiaramente?	Si	
Le cassette sono facilmente accessibili?	Si	
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 22-11-2018	
Consulente Alessandro Versari	Data 22-11-2018	