

# Verifica di conformità legislativa

Condotto per

## Comune di Cesena - Scuola Vigne Parco

**Descrizione:**

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

**Data:**

23-05-2019

**Consulente:**

Ceccarelli Michele

**Luogo:**

CESENA

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Moretti Massimo

**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 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?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	la capodanno risulta fissata in modo stabile

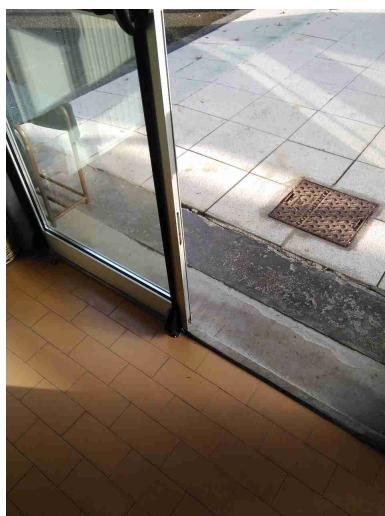


### Prevenzione incendi

Gli estintori sono installati	Si	
Comune di Cesena - Scuola Vigne Parco		

## Prevenzione incendi

correttamente (facilmente raggiungibili, cartellistica corretta, altezza adeguata)?		
Gli idranti sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, adeguatamente segnalati, buone condizioni, etc)?	Si	
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	Ingresso nido: presente soglia che crea ostacolo al lettone porta bambini durante l'evacuazione



## Prevenzione incendi

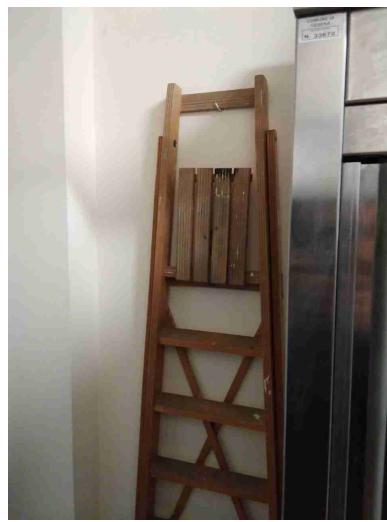
Uscite di emergenza con sistemi di apertura omologati CE?	Si	
L'allarme antincendio e' efficiente ed adeguatamente segnalato?	No	allarme poco udibile in tutte le sezioni e nella sezione grandi 2 non è udibile
Pulsanti allarme antincendio facilmente raggiungibili?	Si	
Presidi antincendio controllati semestralmente	Si	
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
--	----	---



Le scale fisse sono munite di corrimano e di parapetto alto almeno 1m (misurando l'altezza all'inizio del gradino)?	No	Dormitori materna: 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



Luci di emergenza mantenute in buono stato di efficienza

No

riparare lampada n. 100

### 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

<b>Rischio elettrico</b>		
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	
<b>Aerazione</b>		
I locali appaiono adeguatamente aereati (compresi spogliatoi e servizi igienici)?	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	

### Macchine ed attrezzature

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 pi spazio nello locale lavanderia
---	----	---



### Dispositivi di protezione individuale (DPI)

I lavoratori fanno un uso regolare e corretto dei DPI?	Si	
--	----	--

### Primo soccorso

Sono presenti le cassette di pronto soccorso?	Si	
---	----	--

**Primo soccorso**

Le cassette sono segnalate chiaramente e facilmente accessibili?	Si	
--	----	--

**Firme**

Referente Aziendale	Data 23-05-2019	
Consulente Ceccarelli Michele	Data 23-05-2019	