

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

Comune di Cesena - cucina scuola Pievesestina

Descrizione:

Comune di Cesena - cucina scuola Pievesestina - Verifica di conformità legislativa

Data:

10-03-2020 14:37:44

Consulente:

Ceccarelli Michele

Luogo:

CESENA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Ceccarelli Michele e Esposito Antonio

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.

Informazione, Formazione ed addestramento dei lavoratori

Segnalazione aggiuntiva n. 1

No

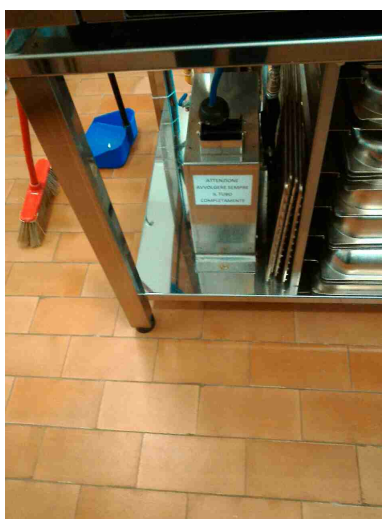
non presente bollitore per la cottura della pasta; verificare il livello di rischio MMC connesso alla movimentazione delle pentole utilizzate per la cottura della pasta, valutando anche l'adozione di bollitori

Sicurezza delle strutture

Pavimenti e spazi esterni privi di buche e/o inciampi?

Si

installare cartello indicante l'obbligo di riposizionare nel proprio alloggiamento il tubo flessibile dell'acqua in dotazione al forno. risolto



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

Sicurezza delle strutture

Nelle vetrate sono assenti fratture o vetri fragili che possono causare pericoli di infortuni?

Si

Segnalazione aggiuntiva n. 1

No

segnalare e proteggere le valvole di intercettazione del metano che possono rappresentare una causa di inciampo



Prevenzione incendi

Gli estintori sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, cartellonistica corretta, altezza adeguata)?

Si

Le valvole del gas sono segnalate e sono facilmente raggiungibili?

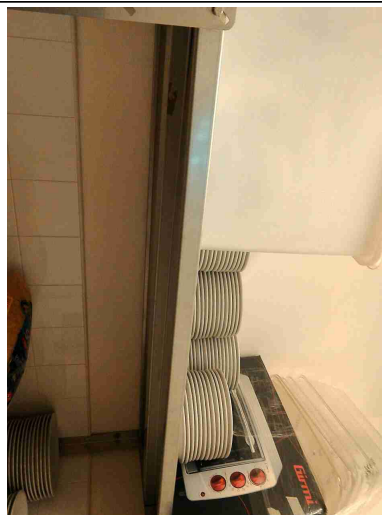
Si

I tubi (interni ed esterni) di adduzione del combustibile sono colorati di giallo?

Si

Prevenzione incendi		
Le uscite di emergenza sono libere da ingombri, segnalate e facilmente apribili verso l'esodo?	Si	
Uscite di emergenza con sistemi di apertura omologati CE?	Si	
Presidi antincendio controllati semestralmente	Si	
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)?	Non pertinente	
Nei gradini scivolosi sono presenti strisce antiscivolo?	Non pertinente	
Tutti i luoghi elevati sono muniti di parapetto normale?	Non pertinente	
Immagazzinamento		
Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?	No	manca indicazione di portata inoltre occorre posizionare i materiali piu' pesanti nei ripiani piu' prossimi alla pavimentazione

Immagazzinamento



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

Comune di Cesena - cucina scuola Pievesestina

Rischio elettrico		
Sono assenti fonti di rischio causate da una cattiva gestione dell'impianto elettrico (adattatori non conformi, prese elettriche e/o prolunghie rovinate, cavi che creano fonte di inciampo, etc)?	Si	
Aerazione		
I locali appaiono adeguatamente aereati (compresi spogliatoi e servizi igienici)?	Si	
E' presente un impianto di aspirazione in prossimità dell'emissione di sostanza pericolose?	Si	Attrezzature correttamente disposte sotto cappa aspirante
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	
Illuminazione a disposizione appare adeguata al compito?	Si	

Macchine ed attrezzature		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	riordinare i libretti di uso e manutenzione di tutte le attrezzature. manca per il frullatore ad immersione Bermixer B3000
		
Dispositivi di protezione individuale (DPI)		
I lavoratori fanno un uso regolare e corretto dei DPI?	No	manca il guanto antitaglio (se previsto dal DVR) e non vengono utilizzati i guanti anticalore perché i dipendenti riferiscono essere difficilmente utilizzabili
Primo soccorso		
Sono presenti le cassette di primo soccorso?	Si	
Le cassette sono segnalate chiaramente e facilmente accessibili?	Si	

Firme		
Referente Aziendale	Data 10-03-2020 14:37:44	X
Consulente Ceccarelli Michele	Data 10-03-2020 14:37:44	