

# Verifica di conformità legislativa

Condotto per

## Comune di Cesena - cucina scuola Ronta

**Descrizione:**

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

**Data:**

10-03-2020 14:50:16

**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.

### Sicurezza delle strutture

Pavimenti e spazi esterni privi di buche e/o inciampi?	No	Forno: predisporre cartello di riposizionare il tubo dell'acqua in modo corretto dopo ogni utilizzo, al fine di non creare pericoli di inciampo
--	----	---



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	
Sono valutati i rischi degli ambienti confinati?	Non pertinente	

<b>Sicurezza delle strutture</b>		
Nelle porte o nelle pareti in vetro sono presenti decalcomanie ad altezza occhi?	Non pertinente	
<b>Prevenzione incendi</b>		
Gli estintori sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, cartellonistica corretta, altezza adeguata)?	Si	
Gli idranti sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, adeguatamente segnalati, buone condizioni, etc)?	Non pertinente	
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?	Si	
Punti di raccolta in caso di evacuazione segnalati?	Si	
Presidi antincendio controllati semestralmente	Si	
Segnalazione aggiuntiva n. 1 Comune di Cesena - cucina scuola Ronta	Si	mantenere le porte Rei in posizione di chiusura

### Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta

Le scale portatili sono in buone condizioni e conformi alla norma UNI 131?	Non pertinente	Prelievo in dispensa direttamente da terra
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	
Nei soppalchi e' indicata la portata massima?	Non pertinente	

### Immagazzinamento

Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?	No	Installare cartellonistica indicante la portata massima ammessa. le scaffalature risultano fissate a parete
---	----	---



Comune di Cesena - cucina scuola Ronta

Verifica di conformità legislativa - 10-03-2020 14:50:16 - Pagina: 5

<b>Immagazzinamento</b>		
Le merci impilate verticalmente risultano stabili?	Si	
Bacini di raccolta per raccogliere eventuali liquidi che fuoriescono?	Non pertinente	
<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	
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 (compresi spogliatoi e servizi igienici)?	Si	

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	
Pulsanti di emergenza facilmente raggiungibili?	Si	
Spazi di lavoro adeguati? (altezza 3m, superficie 2mq, volume 10mc)	Si	
Le bombole contenti gas sono stoccate in maniera corretta (separazione piene vuote, segnalate in luoghi ventilati, etc)?	Non pertinente	
I rischi residui sono segnalati con cartellonistica?	No	installare cartellonistica alte temperature laddove permane un rischio residuo (piastra cottura cibi)
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	al fine di minimizzare il rischio MMC valutare l'adozione di un bollitore per la cottura della pasta
Segnalazione aggiuntiva n. 2	No	raccogliere tutti i libretti di uso e manutenzione delle attrezzature presenti in cucina. Manca per il mixer ad immersione Fimar mx4023m

<b>Primo soccorso</b>		
Sono presenti le cassette di primo soccorso?	Si	
Le cassette sono segnalate chiaramente e facilmente accessibili?	Si	fissare a parete e installare la cartellonistica indicante la cassetta di primo soccorso. risolto
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 10-03-2020 14:50:16	
Consulente Ceccarelli Michele	Data 10-03-2020 14:50:16	