

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

Comune di Cesena - cucina scuola Villarco

Descrizione:

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

Data:

6-10-2020

Consulente:

Ceccarelli Michele

Luogo:

CESENA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Ceccarelli Michele e 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 e attraverso le informazioni rilasciate dal datore di lavoro. Per questo motivo non può essere esclusa l'esistenza di eventuali ulteriori non conformità non evidenziate nel corso della presente visita.

Organigramma e Formazione

E' presente l'organigramma aziendale?	Si	
---------------------------------------	----	--

Sicurezza delle strutture

Pavimenti e spazi esterni privi di buche e/o inciampi?	No	installare cartello indicante l'obbligo di riposizionare la doccetta nella propria sede dopo ogni utilizzo
--	----	--



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	

Sicurezza delle strutture		
Nelle porte o nelle pareti in vetro sono presenti decalcomanie ad altezza occhi?	Non pertinente	
Sono presenti adeguati spogliatoi (armadietti, docce, posti a sedere) e sono mantenuti in un corretto stato di igiene?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	porta REI mantenuta non completamente chiusa
Segnalazione aggiuntiva n. 2	No	organizzare le attività in modo tale da evitare il passaggio di teglie e pentolame al di sopra dei fuochi e bollitori
Prevenzione incendi		
Gli estintori sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, cartellonistica corretta, altezza adeguata)?	Si	
Le uscite di emergenza sono libere da ingombri, segnalate e facilmente apribili verso l'esodo?	No	predisporre cartello di esodo verso l'uscita esterna
Punti di raccolta in caso di evacuazione segnalati?	Si	
Presidi antincendio controllati semestralmente	Si	

Prevenzione incendi

Sono correttamente posizionate e ben distribuite le planimetrie di evacuazione?	No	affiggere le planimetrie in posizione visibile
---	----	--



Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta

Le scale portatili sono in buone condizioni e conformi alla norma UNI 131?	Si	
--	----	--

Immagazzinamento

Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	posizionare gli oggetti più pesanti all'interno dei ripiani più vicini al pavimento

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: cartellistica indicante i pulsanti presente, facilmente visibile e con indicazione delle zone di sgancio?	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	

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	
Scarti di lavorazione raccolti in sicurezza?	Si	
Spazi di lavoro adeguati? (altezza 3m, superficie 2mq, volume 10mc)	No	in diversi punti si rilevano spazi stretti inferiori a 80 cm



Illuminazione a disposizione appare adeguata al compito?	Si	
--	----	--

Dispositivi di protezione individuale (DPI)

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

Dispositivi di protezione individuale (DPI)

E' presente la segnaletica con obbligo di utilizzo dei DPI?	No	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	il cuoco non ha ha disposizione un paio di guanti anticamorra (dispone di un solo guanto)

Primo soccorso

Sono presenti le cassette di primo soccorso?	Si	
Le cassette sono in buone condizioni e sono assenti elementi scaduti o rovinati?	Si	

Firme

Referente Aziendale	Data 6-10-2020	
Consulente Ceccarelli Michele	Data 6-10-2020	