

# 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

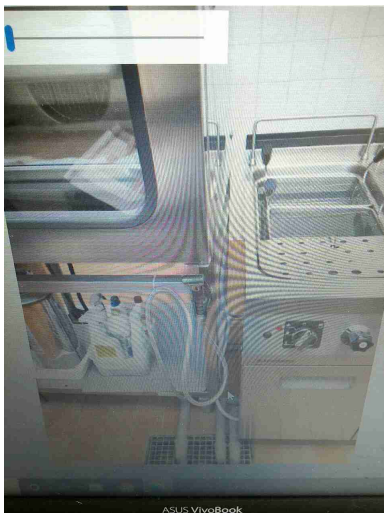
**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Ceccarelli Michele e Moretti Massimo


**Note:**

## **Premessa**


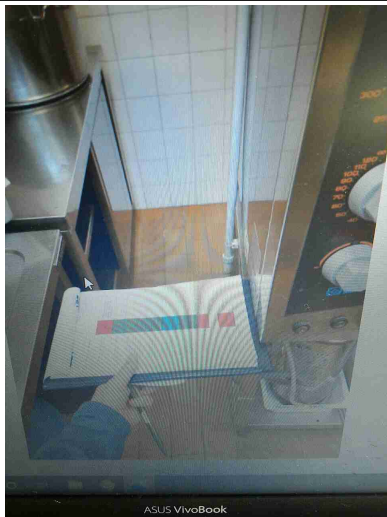
A seguito della rilevazione dati, sopralluogo e relativa compilazione della presente Verifica di Conformità Legislativa dell'Azienda, in base alle normative vigenti, si comunicano le situazioni non conformi. La visita è stata condotta verificando a campione l'attività aziendale nel sito identificato 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.

<b>Organigramma e Formazione</b>		
E' presente l'organigramma aziendale?	Si	
<b>Sicurezza delle strutture</b>		
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 vetrature sono assenti fratture o vetri fragili che possono causare pericoli di infortuni?	Si	

<b>Sicurezza delle strutture</b>		
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?	Sì	
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
<b>Prevenzione incendi</b>		
Gli estintori sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, cartellonistica corretta, altezza adeguata)?	Sì	
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?	Sì	
Presidi antincendio controllati semestralmente	Sì	

<b>Prevenzione incendi</b>		
Sono correttamente posizionate e ben distribuite le planimetrie di evacuazione?	No	affiggere le planimetrie in posizione visibile
		
<b>Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta</b>		
Le scale portatili sono in buone condizioni e conformi alla norma UNI 131?	Si	
<b>Immagazzinamento</b>		
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

<b>Illuminazione</b>		
I locali appaiono adeguatamente illuminati (corpi luce puliti, etc)?	Si	
Luci di emergenza mantenute in buono stato di efficienza	Si	
<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	
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>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	
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
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>		
Illuminazione a disposizione appare adeguata al compito?	Si	
<b>Dispositivi di protezione individuale (DPI)</b>		
I lavoratori fanno un uso regolare e corretto dei DPI?	Si	

<b>Dispositivi di protezione individuale (DPI)</b>		
E' presente la segnaletica con obbligo di utilizzo dei DPI?	No	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	il cuoco non ha a disposizione un paio di guanti anticamorra (dispone di un solo guanto)
<b>Primo soccorso</b>		
Sono presenti le cassette di primo soccorso?	Sì	
Le cassette sono in buone condizioni e sono assenti elementi scaduti o rovinati?	Sì	
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 6-10-2020	X
Consulente Ceccarelli Michele	Data 6-10-2020	