

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

Comune di Cesena - cucina scuola Carducci

Descrizione:

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

Data:

4-6-2019

Consulente:

Ceccarelli Michele

Luogo:

CESENA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Grilli Giampaolo

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 vetrature sono assenti fratture o vetri fragili che possono causare pericoli di infortuni?	Si	
Sono presenti spigoli vivi non adeguatamente protetti?	Non pertinente	
Prevenzione incendi		
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	

Prevenzione incendi		
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	Predisporre cartelli di esodo in cucina per raggiungere l'uscita di emergenza
L'allarme antincendio e' efficiente ed adeguatamente segnalato?	Si	
Pulsanti allarme antincendio facilmente raggiungibili?	Si	
Punti di raccolta in caso di evacuazione segnalati?	Si	
Presidi antincendio controllati semestralmente	Si	
Sono correttamente posizionate e ben distribuite le planimetrie di evacuazione?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	Porta tagliafuoco tenuta bloccata aperta

Prevenzione incendi



Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta

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

No

Predisporre idonea scala in dispensa, attualmente utilizzata una sedia



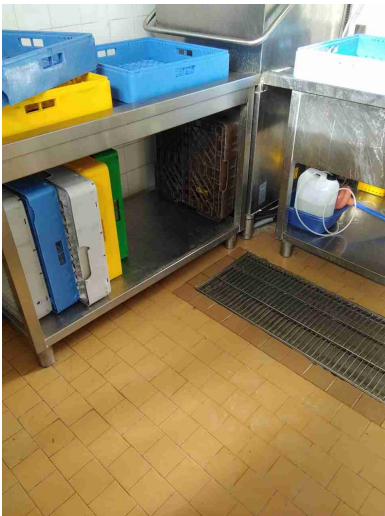
Le scale fisse sono munite di corrimano e di parapetto alto almeno 1m (misurando l'altezza all'inizio del gradino)?

Non
pertinente

Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta		
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)?	Si	
Illuminazione		
I locali appaiono adeguatamente illuminati (corpi luce puliti, etc)?	Si	
Luci di emergenza mantenute in buono stato di efficienza	Si	da verificare la luce di emergenza all'interno del locale cucina in quanto ad una analisi visiva mostra un segnale luminoso lampeggiante di colore rosso
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	

Rischio elettrico		
Pulsanti di sgancio corrente elettrica: cartellonistica indicante i pulsanti presente, facilmente visibile e con indicazione delle zone di sgancio?	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	
Aerazione		
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	Tutte le attrezzature sono sotto cappa
Macchine ed attrezzature		
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?	No	grattugia: la griglia metallica inferiore risulta parzialmente rotta, esponendo il lavoratore ad un pericolo di abrasione delle mani
		
Pulsanti di emergenza facilmente raggiungibili?	Sì	
Illuminazione a disposizione appare adeguata al compito?	Sì	
Le bombole contenenti gas sono stoccate in maniera corretta (separazione piene vuote, segnalate in luoghi ventilati, etc)?	Non pertinente	
I rischi residui sono segnalati con cartellonistica?	No	adottare un cavalletto bifacciale di segnalazione "attenzione pavimento bagnato"

Macchine ed attrezzature		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	Lavastoviglie: i lavoratori segnalano la fuoriuscita di ingenti quantit di acqua all'apertura e chiusura dello sportello
		
Dispositivi di protezione individuale (DPI)		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	Predisporre guanto antitaglio (resistenza meccanica con livello 5 di resistenza al taglio)
Primo soccorso		
Sono presenti le cassette di primo soccorso?	Sì	
Le cassette sono segnalate chiaramente e facilmente accessibili?	No	installare cartellonistica indicante la cassetta di Primo Soccorso