

# Verifica di conformità legislativa

Condotto per

## PIOLANTI S.R.L.

**Descrizione:**

PIOLANTI S.R.L. - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

02-12-2020 09:13:10

**Consulente:**

Ceccarelli Michele

**Luogo:**

FORLI'

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

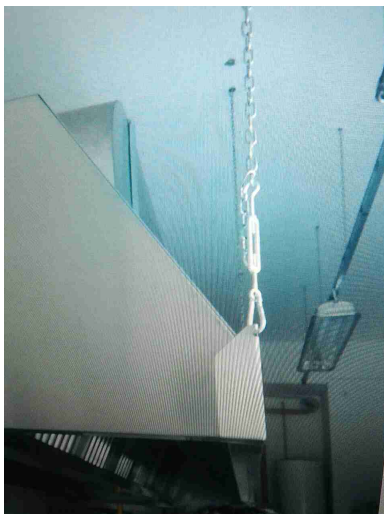
Ceccarelli, Pedini, Lavatura

**Note:**

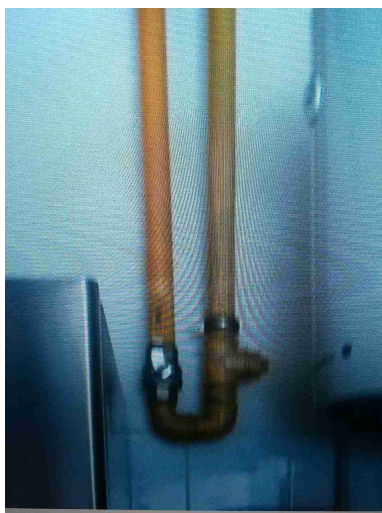
## Premessa

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.

Documenti di Gestione		
E' presente e compilato il registro per la verifica di funi e catene?	No	e catene non gestite. devono essere censite e poi verificate trimestralmente
E' presente e compilato il registro per la verifica dei dispositivi di sicurezza di macchine ed impianti?	No	da predisporre registro
Sono disponibili i libretti di manutenzione ed uso dei macchinari?	No	reperire i libretti
E' stata eseguita la prova di evacuazione?	Si	programmato a per il 2021; Lavatura riferisce che è stata effettuata lo scorso anno
E' presente e compilato il registro per la verifica dei dispositivi antincendio?	No	reperire il registro e se non presente deve essere predisposto per tutti i presidi antincendio
Altre autorizzazioni		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	predisporre manuale HACCP per la cucina
Sicurezza delle strutture		
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?	No	applicare il cartello di divieto di accesso ai non autorizzati in tutti i locali tecnici

Sicurezza delle strutture		
Sono presenti adeguati spogliatoi (armadietti, docce, posti a sedere) e sono mantenuti in un corretto stato di igiene?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	segnalare tutti gli spigoli vivi e i ribassamenti dei solai al di sotto di 2m (cappa cucina)
		
Prevenzione incendi		
Gli idranti sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, adeguatamente segnalati, buone condizioni, etc)?	Si	
Le valvole del gas sono segnalate e sono facilmente raggiungibili?	No	cucina: installare cartellonistica indicante la valvola di intercettazione del metano

## 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 (es. estintori, idranti, porte tagliafuoco, ecc..)	No	gli idranti non risultano verificati ogni 6 mesi inoltre le manichette risultano scadute
Sono correttamente posizionate e ben distribuite le planimetrie di evacuazione?	No	installare planimetrie di evacuazione in ogni piano della parte uffici, sala riunioni, locale mensa, e all'interno di tutti i locali officina, garage e magazzini
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	ascensore: installare cartello di divieto d'uso in caso d'incendio

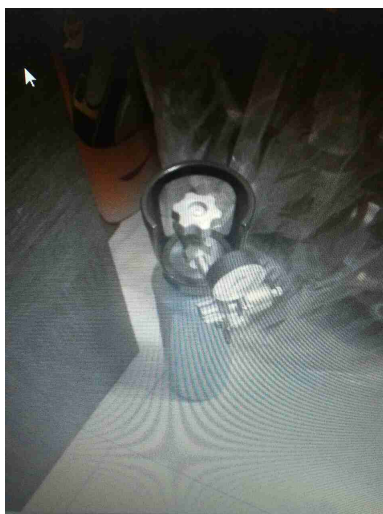
## Prevenzione incendi



Segnalazione aggiuntiva n. 2

No

Le bombole devono essere ancorate a muro e suddivise per tipologia. Se trasportate devono avere sempre montato il cappello di protezione del gruppo valvolare.



<b>Rischio di formazione di atmosfere esplosive</b>		
Le zone ATEX sono segnalate?	No	previo esito della Valutazione del R. Atex, è necessario segnalare tutte le aree con pericolo di esplosione mediante cartellonistica specifica (es. aree di ricarica dei carrelli elevatori)
L'area di ricarica dei carrelli elevatori e' adeguata aereata e lontana da fonti di innesco?	Si	
<b>Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta</b>		
Nei gradini scivolosi sono presenti strisce antiscivolo?	No	installare in corrispondenza delle scalinate di collegamento ai piani
Nei soppalchi e' indicata la portata massima?	No	apporre su ciascun soppalco l'indicazione del carico massimo ammesso del solaio
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	zona uffici: i locale di accesso ai accedi (n.1 per piano), presentano una pavimentazione costituita da un grigliato metallico amovibile; tale pavimentazione espone i lavoratori o i manutentori ad un pericolo di caduta nel vuoto

## Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta



## Immagazzinamento

Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?

No

diverse scaffalature non risultano ancorate: es. magazzino cucina



## Rischio elettrico

Sui principali quadri elettrici

No  
PIOLANTI S.R.L.

in diversi Q.E. mancano uno o



<b>Rischio elettrico</b>		
sono presenti i cartelli di Divieto di spegnere incendi con acqua e pericolo folgorazione?		entrambe dei cartelli obbligatori previsti per legge: divieto di spegnimento con acqua e pericolo di elettrocuzione. installare su ogni Q.E.
Nei quadri elettrici sono presenti gli sportelli e risultano chiusi?	No	Q.E. locale cavedio al piano 2° - uffici
<b>Macchine ed attrezzature</b>		
Le macchine e le attrezzature sono mantenute pulite?	Si	
Il pavimento intorno alle macchine e' mantenuto pulito?	Si	
Illuminazione a disposizione appare adeguata al compito?	Si	
I lavoratori attuano comportamenti sicuri?	Non pertinente	
Le bombole contenenti gas sono stoccate in maniera corretta (separazione piene vuote, segnalate in luoghi ventilati, etc)?	No	vedi locale cucina al piano secondo
Gli accessori di sollevamento (brache, fasce) sono marcati CE e verificati trimestralmente?	No	tutti gli accessori di sollevamento devono essere censiti e mediante un codice colore verificati trimestralmente

## Macchine ed attrezzature



Segnalazione aggiuntiva n. 2

No

cucina:tutte le attrezzature della cucina devono essere censite e mantenute secondo quanto previsto all'interno del libretto di uso e manutenzione (es. tritacarne, addestratrice) inoltre devono essere disponibili i guanti ammiraglio e anticalore per il forno



Firme		
Referente Aziendale	Data 02-12-2020 09:13:10	X
Consulente Ceccarelli Michele	Data 02-12-2020 09:13:10	