

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

PIOLANTI S.R.L.

Descrizione:

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

Data:

09-12-2020 17:26:40

Consulente:

Ceccarelli Michele

Luogo:

FORLI'

Persone che partecipano al sopralluogo:

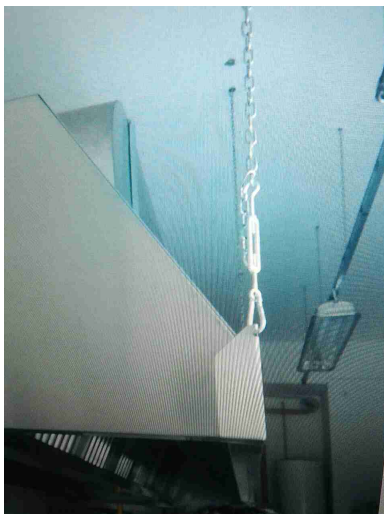
Ceccarelli Michele, Pedini Amati Francesco e Lavatura

Note:

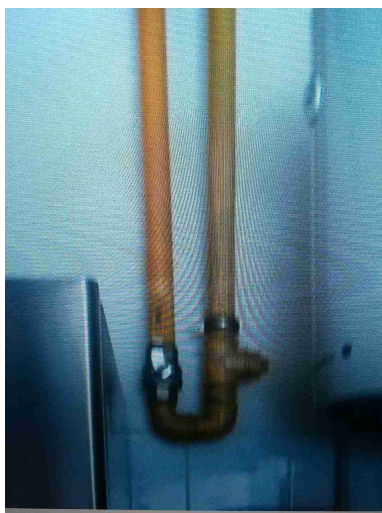
Premessa

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

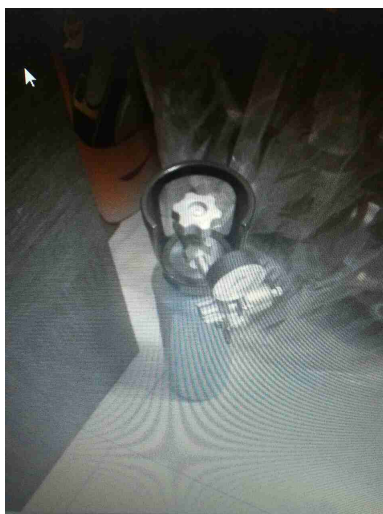
Prevenzione incendi



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.



Segnalazione aggiuntiva n. 3

No

sala server: installare un estintore a CO2

Rischio di formazione di atmosfere esplosive		
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	
Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta		
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



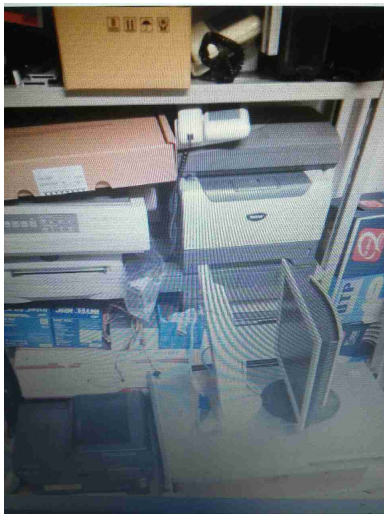
Immagazzinamento

Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?

No

diverse scaffalature non risultano ancorate e prive di indicazioni di portata e controventate (se necessario): es. magazzino cucina e locale cancelleria



Immagazzinamento		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	locale deposito: eliminare il materiale elettrico elettronico obsoleto
		
Illuminazione		
I locali appaiono adeguatamente illuminati (corpi luce puliti, etc)?	Si	
Luci di emergenza mantenute in buono stato di efficienza	No	verificare semestralmente le luci di emergenza (es. sala riunioni piano primo)
Rischio elettrico		
Sui principali quadri elettrici sono presenti i cartelli di Divieto di spegnere incendi con acqua e pericolo folgorazione?	No	in diversi Q.E. mancano uno o entrambe dei cartelli obbligatori previsti per legge: divieto di spegnimento con acqua e pericolo di elettrocuzione. installare su ogni Q.E.

Rischio elettrico		
Nei quadri elettrici sono presenti gli sportelli e risultano chiusi?	No	Q.E. locale cavedio al piano 2° - uffici
Macchine ed attrezzature		
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



Rischi chimico e cancerogeno		
Sono disponibili le schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati?	No	reperire SDS per tutti i prodotti delle pulizie stoccati all'interno dei n.2 sgabuzzini posizionati in corrispondenza delle scale
E' presente un deposito dedicato per prodotti chimici ed e' opportunamente segnalato?	No	installare idonei armadi per il contenimento dei prodotti chimici pericolosi (es materiali per le pulizie e prodotti di uso quotidiano presenti all'interno delle officine)
		
Primo soccorso		
Le cassette sono in buone condizioni e sono assenti elementi scaduti o rovinati?	Si	predispone valutazione una procedura specifica per la verifica periodica semestrale delle cassette di Primo Soccorso
Firme		
Referente Aziendale	Data 09-12-2020 PIOLANTI S.R.L.	

Firme		
	17:26:40	
Consulente Ceccarelli Michele	Data 09-12-2020 17:26:40	