

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

ROMAGNA SERVICE srl

Descrizione:

ROMAGNA SERVICE srl - Verifica di conformità legislativa

Data:

29-04-2021 09:01:19

Consulente:

Federico Spadoni

Luogo:

FORLI'

Persone che partecipano al sopralluogo:

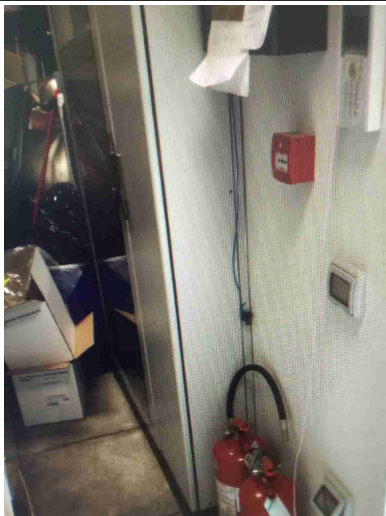

Note:

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.

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?	No	Predisporre cartellonistica di divieto di accesso ai non autorizzati nei locali adibiti a magazzino (piano interrato)
<div data-bbox="359 1137 671 1249" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="884 936 1267 1449" data-label="Image"> </div>		
Nelle vetrature sono assenti fratture o vetri fragili che possono causare pericoli di infortuni?	Si	
Nelle porte o nelle pareti in vetro sono presenti decalcomanie ad altezza occhi?	Si	

Sicurezza delle strutture		
Sono presenti adeguati spogliatoi (armadietti, docce, posti a sedere) e sono mantenuti in un corretto stato di igiene?	No	Presenti armadietti a doppio comparto ma è necessario prevederne almeno uno per lavoratore. Ad oggi risultano utilizzati impropriamente, con un comparto assegnato ad ogni lavoratore (totale 8 comparti per 8 lavoratori)
Prevenzione incendi		
Gli estintori sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, cartellonistica corretta, altezza adeguata)?	No	È necessario installare correttamente i due estintori collocati a terra in cucina, prevedendo almeno uno in reparto produzione, e almeno uno in reparto sala. Applicare idonea segnaletica
<div>   </div>		
Gli idranti sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, adeguatamente segnalati, buone condizioni, etc)?	Non pertinente	
Le valvole del gas sono segnalate e sono facilmente raggiungibili?	Non pertinente	Presente riscaldamento tramite impianto elettrico, assente impianto a gas metano

Prevenzione incendi		
I tubi (interni ed esterni) di adduzione del combustibile sono colorati di giallo?	Non pertinente	
Le uscite di emergenza sono libere da ingombri, segnalate e facilmente apribili verso l'esodo?	Si	
L'allarme antincendio e' efficiente ed adeguatamente segnalato?	No	Installare segnaletica verticale (foto), sia nell'allarme collocato all'ingresso, sia nel locale produzione (foto)
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>		
Pulsanti allarme antincendio facilmente raggiungibili?	Si	
Presidi antincendio controllati semestralmente (es. estintori, idranti, porte tagliafuoco, ecc..)	Si	Prossimo controllo Agosto 2021, ditta Antincendio di Maurizio Gherardi
Gli arredi, tendaggi, la tappezzeria, etc, rispettano l'adeguata reazione al fuoco?	Non pertinente	

Prevenzione incendi		
Sono correttamente posizionate e ben distribuite le planimetrie di evacuazione?	No	Seguirà offerta per la realizzazione di n.2 planimetrie, come condiviso in sede di sopralluogo
Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta		
Le scale portatili sono in buone condizioni e conformi alla norma UNI 131?	Si	
Le scale fisse sono munite di corrimano e di parapetto alto almeno 1m (misurando l'altezza all'inizio del gradino)?	Non pertinente	
Nei gradini scivolosi sono presenti strisce antiscivolo?	Non pertinente	
Nei soppalchi e' indicata la portata massima?	Non pertinente	
Immagazzinamento		
Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?	No	Verificare che tutte le scaffalature presenti nel reparto produzione e magazzini siano ancorate, e provvedere in tal senso nel caso non lo siano. Dotare di cartelli di portata

Immagazzinamento

**PORTATA
MASSIMA
PER RIPIANO**
kg



Nelle scaffalature singole non a parete sono previste reti di contenimento per la merce?

Non
pertinente

I materiali stoccati sono correttamente imballati?

Sì

Le merci impilate verticalmente risultano stabili?

Sì

Bacini di raccolta per raccogliere eventuali liquidi che fuoriescono?

Non
pertinente


Illuminazione

I locali appaiono adeguatamente illuminati (corpi luce puliti, etc)?

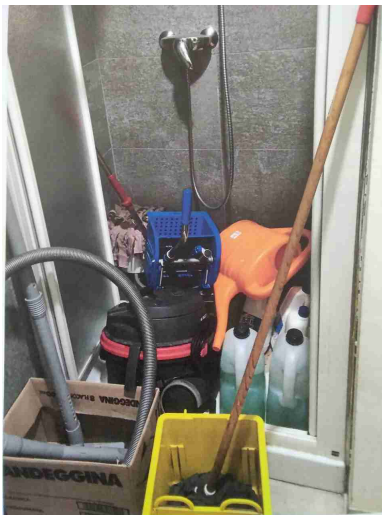
Sì

Luci di emergenza mantenute in buono stato di efficienza

Sì

Rischio elettrico		
Sui principali quadri elettrici sono presenti i cartelli di Divieto di spegnere incendi con acqua e pericolo folgorazione?	No	Applicare in tutti i quadri elettrici cartellonistica di avvertimento rischio folgorazione e divieto di spegnere incendi con acqua
		
Nei quadri elettrici sono presenti gli sportelli e risultano chiusi?	Sì	
Attrezzi elettrici portatili mantenuti in buone condizioni?	Sì	
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)?	Sì	
Aerazione		
I locali appaiono	Sì	

Aerazione		
adeguatamente aereati (compresi spogliatoi e servizi igienici)?		
E' presente un impianto di aspirazione in prossimità dell'emissione di sostanza pericolose?	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	
Pulsanti di emergenza facilmente raggiungibili?	Si	
Spazi di lavoro adeguati? (altezza 3m, superficie 2mq, volume 10mc)	Si	
I lavoratori attuano comportamenti sicuri?	Si	
Le cappe aspiranti sono ben posizionate e in buone condizioni?	Si	
I rischi residui sono segnalati con cartellonistica?	Si	

Rischi chimico e cancerogeno		
Sono disponibili le schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati?	No	Reperire le schede di sicurezza di tutti i prodotti chimici utilizzati, compresi quelli per la pulizia (es prodotto "lava brillantante", "spidy igienizzante") e fare in modo che siano prontamente a disposizione dei lavoratori
Tutti i contenitori sono etichettati correttamente?	Si	Esempio: prodotto "Brill special" correttamente imballato ed etichettato
E' presente un deposito dedicato per prodotti chimici ed e' opportunamente segnalato?	Si	Si consiglia di dedicare un armadietto apposito a prodotti chimici, opportunamente segnalato e posizionato in luogo ben ventilato (presenti prodotti infiammabili, es. "poly soap gel igienizzante")
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	Si raccomanda di migliorare la gestione dei prodotti a magazzino nell'antibagno, reparto produzione
		

Dispositivi di protezione individuale (DPI)

I lavoratori fanno un uso regolare e corretto dei DPI?

Si

I DPI hanno un buono stato di manutenzione (controllo annuale cintura anticaduta, sostituzione filtri maschere respiratorie, etc)?

Si

Primo soccorso

Sono presenti le cassette di primo soccorso?

Si

Le cassette sono in buone condizioni e sono assenti elementi scaduti o rovinati?

Si

Le cassette sono segnalate chiaramente e facilmente accessibili?

No

Applicare segnaletica (come in foto) prevista da DM 388/2003



Firme		
Referente Aziendale	Data 29-04-2021 09:01:19	
Consulente Federico Spadoni	Data 29-04-2021 09:01:19	