

MANUALE PRATICO DELL'ALBERGATORE

INDICE

PREMESSA

CAPITOLO I URBANISTICA

1. CONCESSIONE EDILIZIA / AGIBILITÀ / SANATORIA

CAPITOLO II SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO - D.Lgs.626/94

1. DEFINIZIONI

2. SOGGETTI DELLA SICUREZZA - COMPITI E FUNZIONI

- Datore di lavoro
 - Obblighi dei lavoratori non delegabili
- Il lavoratore
 - Obblighi dei lavoratori
- Rappresentante per la sicurezza dei lavoratori
- Servizio di Prevenzione e Protezione
 - Caratteristiche, capacità e requisiti del Responsabile S.P.P.
 - Caratteristiche, capacità e requisiti dell' Addetto S.P.P.
 - La riunione periodica
- Addetti Antincendio e Gestione Emergenza
- Addetti Primo Soccorso
- Il Medico Competente
- Organismi paritetici

3. RISCHI SALUTE E SICUREZZA E LORO VALUTAZIONE

- Rischio Macchine
- Rischio Elettrico
- Rischio Movimentazione Manuale dei Carichi
- Rischio Movimenti Ripetuti degli Arti Superiori (C.T.D.)
- Rischio Videoterminali
- Rischio Rumore e Vibrazioni
 - Rumore
 - Vibrazioni
- Rischio Atmosfere Esplosive
- Rischio Radiazioni
 - Ionizzanti
 - Radon
 - Non ionizzanti
 - Elettromagnetismo
- Rischio Agenti Chimici

- Rischio Agenti Cancerogeni – Mutageni
 - Amianto
 - Fumo e Fumo passivo
 - Rischio Agenti Biologici
 - Legionella
 - Rischio Lavori in Solitaria
 - Rischio Lavori in Quota
 - Rischio di natura Psico-sociale
4. PREVENZIONE E PROTEZIONE
- Informazione e Formazione
 - Sorveglianza sanitaria
 - Segnaletica di Sicurezza
 - D.P.I.
5. CATEGORIE PARTICOLARI DI LAVORATORI
- Gestanti / Puerpere
 - Minori
 - Apprendisti e Tirocinanti
 - Lavoro notturno
6. GESTIONE DELL'EMERGENZA
- Lotta antincendio e gestione dell'emergenza
 - Gestione handicap
 - Procedure di emergenza
 - Primo Soccorso
7. GLI APPALTI
8. LA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA
9. PRINCIPALI NORMATIVE DI RIFERIMENTO

CAPITOLO III LOCALI ED IMPIANTI

1. STRUTTURE E LOCALI
- Strutture
 - Locali
 - Barriere architettoniche
 - Scale, corridoi e porte
 - Aree Fumatori
 - Sale Convegni
 - Piscine e centri fitness – spa
 - Discoteche
 - Locali interrati e seminterrati
 - Autorimesse
 - Lavanderie / Stirerie
 - Cucine
 - Sala ristorante
2. IMPIANTI
- Impianti Elettrici
 - Impianti Speciali

- Protezione contro le scariche atmosferiche
- Impianto di terra
- Impianti Termici
- Impianti Idraulici e Antincendio
- Impianti a Pressione
- Impianti di Condizionamento
- Rivelazione Incendio e Allarme
- Ascensori e Montacarichi
- Gruppi Elettrogeni
- Depositi di Combustibili

3. LA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA

4. PRINCIPALI NORMATIVE DI RIFERIMENTO

CAPITOLO IV AUTORIZZAZIONI VVF

1. CASI SOGGETTI A CPI

- Modalità di ottenimento del CPI
- Strutture alberghiere
- Autorimesse
- Centrali termiche
- Serbatoi gpl
- Gruppi elettrogeni
- Locali di pubblico spettacolo

2. CARATTERISTICHE IDONEITA'

- Locali
- Impianti
- Materiali
- Commissione di vigilanza pubblico spettacolo

3. LA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA

4. PRINCIPALI NORMATIVE DI RIFERIMENTO

CAPITOLO V L'AMBIENTE

1. GLI SCARICHI IDRICI

2. EMISSIONI IN ATMOSFERA

3. LA GESTIONE DEI RIFIUTI

4. IL RUMORE ESTERNO E L'IMPATTO ACUSTICO AMBIENTALE

5. LA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA

6. PRINCIPALI NORMATIVE DI RIFERIMENTO

CAPITOLO VI HACCP ED IL PACCHETTO IGIENE

1. CAMPO DI APPLICAZIONE
2. PRINCIPI STANDARD DELL'HACCP
3. APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP
 - Formazione del gruppo HACCP
 - Raccolta dati
 - Identificazione della destinazione del prodotto
 - Costruzione del diagramma di flusso
 - Identificazione dei pericoli
 - Determinazione dei CCP
 - Individuazione dei limiti critici
 - Sistemi di monitoraggio
 - Azioni correttive
 - Verifica del sistema
 - Le procedure delocalizzate
4. IL PACCHETTO IGIENE – RINTRACCIABILITA'
5. LA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA
6. PRINCIPALI NORMATIVE DI RIFERIMENTO

CAPITOLO VII LA PRIVACY

1. DEFINIZIONI
2. I SOGGETTI
3. INFORMATIVA, CONSENSO, AUTORIZZAZIONE E NOTIFICA
4. TIPOLOGIA DI DATI
 - Dati del personale dipendente
 - Dati di appaltatori - fornitori - professionisti
 - Dati del cliente
 - Videosorveglianza
 - Trasferimento di dati personali all'estero
 - In relazione a qualunque tipologia di dato
5. MISURE MINIME DI SICUREZZA E D.P.S.
 - Trattamento con strumenti elettronici
 - Trattamenti senza l'ausilio di strumenti elettronici
6. MISURE IDONEE
7. LE SCADENZE
 - Adempimenti annuali
 - Adempimenti semestrali
8. CHECK-LIST DI CONTROLLO SULLA GESTIONE ELETTRONICA

9. LA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA

10. PRINCIPALI NORMATIVE DI RIFERIMENTO

CAPITOLO VIII LE CERTIFICAZIONI

1. I MODELLI NORMATIVI INTERNAZIONALI

2. IL MARCHIO ECOLABEL

3. IL MARCHIO YES

PREMESSA

Il settore alberghiero e turistico-ricettivo è senz'altro di primaria importanza nella sfera dell'occupazione, sia diretta sia indotta, a livello nazionale, comunitario ed internazionale.

Core business di questa attività sono ovviamente l'accoglienza del cliente e la ricerca delle condizioni che più lo aggradano, facendolo sentire "a casa propria".

Ma a differenza della propria abitazione, quando si giunge presso un hotel, sono gli altri a dover fare, a dover essere, a dover dare il meglio di sé, perché ... si sa ... "il cliente ha sempre ragione".

Pertanto dal direttore al personale di sala, dal maitre al fattorino, dall'usciera al giardiniere, sono tutti impegnati a "coccolare l'ospite".

Ma per alcuni di loro le responsabilità non si limitano alle esigenze della clientela; esistono decine, se non centinaia, di problematiche legate alla corretta, funzionale ed economicamente valida gestione della struttura.

Tra tutte le incombenze che gravano sui responsabili aziendali, anche la garanzia della sicurezza e della salute, sia dei dipendenti sia dei clienti, viene a porsi con osservanze, documenti, normative non sempre di facile, immediata ed, a volte, anche economica applicazione.

Proprio a costoro, direttori e gestori d'albergo, tale guida si rivolge per mettere un po' d'ordine nella complessa ed estesa normativa inerente le condizioni di sicurezza e salute di un'azienda, cercando di riassumere in maniera schematica le responsabilità, i criteri da adottare, le misure di prevenzione e protezione, gli effetti sulla salute, le disposizioni tecniche. Non si vuole avere la presunzione di riuscire a considerare e a dirimere tutte le questioni che si possono incontrare in questo argomento, ma, almeno, dare un quadro applicativo di insieme e specifico del settore ricettivo.

Il fine ultimo, quindi, è quello di fornire uno strumento di utile valutazione ed analisi sull'argomento, allo scopo di comprendere e definire le scelte prioritarie e necessarie.

Importante, infine, è la consapevolezza dell'albergatore di trovarsi in un campo di accettabilità del rischio variabile, nel quale deve scegliere come collocare la propria attività, determinare le risorse ed i tempi di adeguamento che intende pianificare, avvalendosi delle informazioni e dei contenuti che a tal fine vengono di seguito riportati.

Ormai in tutto il campo turistico-alberghiero c'è attenzione al rispetto delle normative e alla valutazione dei rischi, ma la sicurezza non è solo tecnicismo; è quel sistema di informazione ed organizzazione del lavoro che agisce portando ad una diffusa cultura della prevenzione. Così diventa necessario che la sicurezza, cioè quella che produce risultati concreti, non può e non deve essere limitata solo all'adempimento delle norme tecniche sulla sicurezza, ma deve necessariamente diventare un valore aziendale e un segno di civiltà con il fine di salvaguardare la vita umana ed il bene produttivo.

CAPITOLO I - URBANISTICA

1. CONCESSIONE EDILIZIA / AGIBILITÀ / SANATORIA

Gli edifici devono ottenere l'agibilità, rilasciata dal Comune, a conclusione di un percorso tecnico e burocratico, che consiste in:

- richiesta della concessione edilizia
- approvazione comunale
- dichiarazione di fine lavori
- collaudo dell'opera.

In mancanza dell'agibilità l'edificio non può essere utilizzato.

In caso di realizzazioni effettuate senza aver seguito il percorso normativo, è possibile ricorrere alla sanatoria, solo per carenze di tipo burocratico e non tecnico, che si ottiene presentando domanda al Comune e subendo le sanzioni previste.

CAPITOLO II - SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO – D.Lgs. 626/94

Il decreto legislativo 626/94 ha introdotto un nuovo modo di attuare la sicurezza sul lavoro, rendendo partecipi e responsabili tutti i soggetti presenti in azienda.

1. DEFINIZIONI

Pericolo:

Capacità potenziale di una entità (oggetto, ambiente, evento, ...) di generare un danno inerente, nella fattispecie, alla salute e/o alla sicurezza della persona.

Danno:

Effetto negativo temporaneo o permanente alla salute (malattia) o alla sicurezza (infortunio) causato da condizioni nocive di lavoro connesse all'utilizzo di ambienti, attrezzature, macchinari o sostanze pericolose.

Rischio:

Probabilità che possa essere raggiunto il limite potenziale di danno; situazione che può determinare probabilità di causare danni alla salute dei lavoratori, da valutare e ridurre al minimo.

Valutazione del rischio:

Procedimento di valutazione della possibile tipologia/entità del danno, quale conseguenza del rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori nell'espletamento delle loro mansioni, derivante dal verificarsi di un pericolo sul luogo di lavoro.

Prevenzione:

Insieme di metodologie organizzative, gestionali e tecniche rivolte alla eliminazione o, quantomeno, alla riduzione dei rischi per la salute/sicurezza di chi lavora.

Informazione:

Attività continua con cui il datore di lavoro fornisce al lavoratore le notizie necessarie per operare in sicurezza sui rischi generali e specifici del lavoro, le misure di prevenzione da adottare, le procedure di emergenza con scambi di notizie continue, consegna di manuali, dispense, etc.

Formazione:

Obbligo del datore di lavoro di rendere i lavoratori responsabili della prevenzione, coerentemente con i principi della sicurezza sulla cultura e sui comportamenti da tenere per operare in sicurezza all'atto dell'assunzione o del cambiamento di mansione, se si modificano macchinari o sostanze.

2. SOGGETTI DELLA SICUREZZA

Datore di Lavoro

Il datore di lavoro è il soggetto titolare del rapporto di lavoro o comunque colui che ha la responsabilità dell'impresa (in quanto titolare dei poteri decisionali di spesa).

Il datore di lavoro deve adottare tutte le misure necessarie alla tutela dell'integrità fisica e della personalità morale dei prestatori di lavoro (articolo 2087 Codice Civile). E' il responsabile dell'organizzazione globale della sicurezza nell'azienda.

N.B.:

Delega di funzioni

"In materia antinfortunistica devono ritenersi destinatari delle disposizioni di prevenzione coloro che presiedono direttamente o per delega alla organizzazione aziendale; non sono invece responsabili dell'incidente derivante dalla mancanza o insufficienza di cautele e mezzi antinfortunistici coloro ai quali – non esplicitando essi un potere di supremazia e di direzione nell'organizzazione del lavoro – spetta unicamente l'onere di vigilare sull'osservanza dei precetti imposti. Al preposto ... omissis... può essere delegato l'apprestamento delle misure preventive, ma non anche quei compiti affidati in maniera esclusiva dalla legge ai dirigenti o all'imprenditore. Ne consegue che la delega non scagiona dalla responsabilità penale l'imprenditore o il direttore dei lavori, ... omissis ..." (Cass.Sez. IV, 7 dic 2005, n. 44650)

I compiti del datore di lavoro, alla luce del titolo I, richiamati (o impliciti) nell' art. 4 e seguenti, sono:

- organizzare e attribuire compiti e responsabilità
- istituire il servizio di prevenzione e protezione e comunicare alla Direzione Provinciale del Lavoro e alle ASL (Servizio Prevenzione Sicurezza Lavoro) il nominativo del Responsabile SPP
- nominare il medico competente nei casi previsti
- effettuare la valutazione dei rischi ed elaborare il documento di valutazione
- programmare la prevenzione, individuando le linee di azione, gli strumenti, i metodi di controllo ed il loro aggiornamento
- programmare le attività conseguenti
- fornire ai lavoratori necessari e idonei mezzi di protezione ~ richiedere l'osservanza da parte dei singoli lavoratori delle norme e delle disposizioni aziendali in materia di sicurezza e di uso dei mezzi di protezione collettivi e individuali messi a loro disposizione
- informare e formare i lavoratori
- verificare idoneità e coordinare le ditte appaltatrici
- consultare il rappresentante per la sicurezza, garantirgli l'accesso alla documentazione e informazioni e permettere la verifica dell' applicazione delle misure di sicurezza e protezione
- organizzare la prevenzione incendi ~ organizzare il pronto soccorso
- designare i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi, evacuazione in caso di pericoli gravi e immediati e di pronto soccorso

Obblighi esclusivi del datore di lavoro non delegabili

- *La valutazione dei rischi e l'elaborazione e stesura del documento di valutazione – compresi:*
 - *gli aggiornamenti periodici*
 - *le nuove valutazioni e le integrazioni*

- *l'autocertificazione nelle imprese familiari o al di sotto dei dieci dipendenti.*
- *La nomina del responsabile del SPP (interno o esterno)*

Tralasciando le varie clausole sanzionatorie modificate o introdotte dalla nuova legislazione, si cita un solo caso di notevole rilevanza.

Nei casi di omicidio colposo e lesioni colpose gravi o gravissime, commessi con violazione delle norme antinfortunistiche e sulla tutela dell'igiene e della salute sul lavoro, si applica una sanzione pecuniaria in misura non inferiore alle mille quote. L'importo di una quota va da un minimo di circa 250 euro ad un massimo di circa 1500 euro ed è fissato sulla base delle condizioni economiche e patrimoniali dell'ente allo scopo di assicurare l'efficacia della sanzione.

Per chiarimento: se la violazione di un disposto in materia antinfortunistica è sanzionata con una pena pecuniaria di 500 Euro, in caso da tale violazione derivi un decesso od un grave/gravissimo infortunio, a questa sanzione si dovrà aggiungere, una seconda sanzione pari a 1000 volte la quota stabilita, che se supponiamo essere 250 Euro, porta ad una sanzione totale di 250.500 Euro (!!!)

In caso di condanna si applicano le sanzioni interdittive per una durata non inferiore a tre mesi e non superiore ad un anno.

Lavoratori

Il lavoratore è, nella logica del sistema sicurezza, la "figura" da tutelare. L'art 2 del D.Lgs 626/94 definisce lavoratore colui che presta il proprio lavoro alle dipendenze di un datore di lavoro.

Rientrano nella norma:

- Lavoratori con contratto di lavoro a tempo indeterminato
- Lavoratori con contratto di lavoro a tempo determinato
- Lavoratori con contratto di lavoro part-time
- Lavoratori interinali
- Lavoratori soci di cooperative
- Lavoratori con contratti di lavoro somministrato e lavoro a progetto
- Apprendisti e Contratti di Formazione Lavoro
- Stagisti e Tirocinanti (es. studenti degli Istituti Alberghieri) anche a titolo gratuito.
- Soci lavoratori di società

Sono esclusi:

- gli addetti ai servizi domestici e familiari (di cui alla disciplina dell'art. 230 bis del c.c.)

I lavoratori hanno il diritto:

- all'informazione generale e specifica;
- alla formazione, che deve essere adeguata e sufficiente, mirata (con particolare riferimento al singolo posto di lavoro o mansione) e periodicamente ripetuta in relazione ad eventuali evoluzioni e/o mutamenti delle situazioni di rischio;
- alla consultazione e alla partecipazione, attraverso i propri rappresentanti, a tutti i momenti fondamentali di elaborazione e messa a punto delle strategie prevenzionali;
- di allontanarsi dal posto di lavoro, in caso di pericolo grave ed immediato e che non può essere evitato, senza subire pregiudizi o conseguenze per il loro comportamento;
- di astenersi dal riprendere l'attività lavorativa nelle situazioni in cui persista un pericolo grave ed immediato;

- di prendere misure di emergenza di propria iniziativa in caso di pericolo grave, immediato e non altrimenti evitabile e nell'impossibilità di contattare un superiore gerarchico;
- di essere sottoposti a visite mediche personali, qualora la relativa richiesta sia giustificata da una connessione, documentabile, con rischi professionali.

Obblighi dei lavoratori

- Ciascun lavoratore deve prendersi cura della propria sicurezza e della propria salute e di quella delle persone presenti sul posto di lavoro, su cui possono ricadere gli effetti delle sue azioni o omissioni, conformemente alla sua formazione e alle istruzioni e mezzi forniti dal datore di lavoro;
- Osservano le disposizioni e le istruzioni impartite dal DDL, dirigenti, preposti;
- Utilizzano correttamente macchine, apparecchi, utensili, dispositivi di sicurezza e di protezione e tutti gli strumenti di lavoro;
- Segnalano immediatamente al Datore di lavoro, dirigenti, preposti le deficienze delle macchine, impianti, dispositivi;
- Non manomettono dispositivi di sicurezza, segnalazione, ecc.;
- Non compiono di propria iniziativa operazioni non di loro competenza;
- Si sottopongono ai controlli sanitari previsti;
- Segue i programmi di formazione e informazione
- Contribuiscono all'adempimento degli obblighi imposti dall'autorità competente:

Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza

Il Decreto 626/94 introduce per la prima volta nel nostro ordinamento giuridico la figura del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS).

E' un diritto dei lavoratori, pertanto gli obblighi del datore di lavoro sono unicamente quelli di informare i lavoratori di tale diritto e mettere a disposizione tempi, spazi e attrezzature per la elezione. Il datore di lavoro non può obbligare i lavoratori all'elezione di tale figura.

La designazione o elezione del rappresentante della sicurezza avrà modalità diverse a seconda delle dimensioni dell'azienda:

aziende o unità produttive sino a 15 dipendenti

il Rappresentante per la sicurezza dei lavoratori è eletto direttamente dai lavoratori al loro interno; il Rappresentante per la sicurezza può inoltre essere individuato per più aziende nell'ambito territoriale. Esso può essere designato o eletto dai lavoratori nell'ambito delle rappresentanze sindacali, così come definito dalla contrattazione collettiva di riferimento.

aziende o unità produttive con oltre 15 dipendenti

il Rappresentante per la sicurezza è eletto o designato dai lavoratori nell'ambito delle rappresentanze sindacali in azienda. In assenza di tali rappresentanze, è eletto dai lavoratori dell'azienda al loro interno.

Sono eletti dai lavoratori in numero di:

- uno nelle aziende fino a 200 dipendenti
- tre nelle aziende da 200 a 1000 dipendenti
- sei nelle aziende con più di 1000 dipendenti.

In base alla Legge 123/07, con apposito decreto del Ministero del lavoro e della previdenza sociale, verranno stabilite le modalità di attuazione dell'elezione, compresa l'individuazione di una unica giornata per l'intero territorio nazionale in cui procedere all'elezione

Il Rappresentante per la sicurezza:

- accede ai luoghi di lavoro
- è consultato in ordine alla valutazione rischi e le attività di prevenzione
- è consultato per l'organizzazione e per la nomina degli addetti ai fini della gestione delle emergenze
- riceve informazioni dai servizi di vigilanza
- promuove la prevenzione e propone in merito
- formula osservazioni in occasione delle visite delle autorità competenti
- avverte l'azienda dei rischi riscontrati nella sua attività
- può far ricorso alle autorità
- dispone di tempo e mezzi
- non può subire pregiudizio
- partecipa alla riunione periodica
- ha accesso alla documentazione – a tal proposito l'azienda ha l'obbligo di consegnare copie della valutazione del rischio e del registro infortuni, qualora richiesti.

Il corso di formazione, a cui il rappresentante dei lavoratori deve partecipare per svolgere tale ruolo, dopo essere stato eletto, è pari a 32 ore (minime), i cui costi sono a carico dell'azienda.

Servizio di prevenzione e protezione (S.P.P.)

Il Datore di Lavoro designa, all'interno dell'azienda, una o più persone da lui dipendenti tra cui il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, in possesso delle capacità e dei requisiti professionali definiti dalla legge (vedi più avanti); la designazione prevede la consultazione del Rappresentante dei Lavoratori.

Il numero di dipendenti deve essere in numero adeguato, costoro devono possedere capacità necessarie e disporre di tempi e strumenti idonei allo svolgimento del compito assegnato.

E' consentito l'avvalersi di persone o strutture esterne all'azienda per integrare l'azione di prevenzione e protezione.

Il servizio di prevenzione e protezione dai rischi professionali provvede:

- all'individuazione dei fattori di rischio, alla valutazione dei rischi e all'individuazione delle misure per la sicurezza e la salubrità degli ambienti di lavoro, nel rispetto della normativa vigente sulla base della specifica conoscenza dell'organizzazione aziendale;
- ad elaborare, per quanto di competenza, le misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale e i sistemi di controllo di tali misure;
- ad elaborare le procedure di sicurezza per le varie attività aziendali;
- a proporre i programmi di informazione e formazione dei lavoratori;
- a partecipare alle consultazioni in materia di tutela della salute e di sicurezza (Riunione periodica);
- a fornire ai lavoratori le informazioni relative ai rischi generici e specifici, ai pericoli connessi a sostanze e preparati pericolosi, alle misure di prevenzione e protezione adottate, alle procedure per la gestione dell'emergenza sanitaria e antincendio, ai nominativi del RSPP e del Medico competente, ai nominativi dei componenti le squadre di emergenza.

Il datore di lavoro fornisce ai servizi di prevenzione e protezione informazioni in merito a:

- la natura dei rischi;
- l'organizzazione del lavoro, la programmazione e l'attuazione delle misure preventive e protettive;
- la descrizione degli impianti e dei processi produttivi;
- i dati del registro degli infortuni e delle malattie professionali;
- le prescrizioni degli organi di vigilanza.

I componenti del servizio di prevenzione e protezione e i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza sono tenuti al segreto in ordine ai processi lavorativi di cui vengono a conoscenza nell'esercizio delle funzioni di cui al presente decreto.

Il servizio di prevenzione e protezione è utilizzato dal datore di lavoro.

Caratteristiche, capacità e requisiti professionali del Responsabile S.P.P.

Per il settore alberghiero possiamo riassumere che:

per le aziende fino a 200 dipendenti possono ricoprire l'incarico:

- il datore di lavoro
 - con frequenza di apposito corso di 16 ore (sono esonerati dal corso i D.d.L. nominatisi RSPP entro il 31.12.96 e da allora in carica)
 - con trasmissione agli organi di vigilanza competenti per territorio (ASL Servizio di Prevenzione e Sicurezza sul Lavoro e Direzione Provinciale del Lavoro) di una notifica della nomina, contenente:
 - dichiarazione attestante le capacità di svolgimento del compito;
 - dichiarazione attestante gli adempimenti di:
 - valutazione dei rischi - elaborazione di un documento inerente la valutazione stessa, le misure di prevenzione e protezione, il programma di realizzazione - custodia del documento presso l'azienda - svolgimento della riunione periodica;
 - relazione inerente l'andamento di infortuni e malattie professionali degli ultimi tre anni;
 - attestazione di frequenza al corso di formazione per D.d.L.
- lavoratore dipendente
 - con frequenza corso secondo quanto previsto dalla legislazione in vigore e riassumibile in:
 - Corso per RSPP modulo A 28 ore
 - Corso per RSPP modulo B 12 ore (settore Ateco 8 relativo ad attività alberghiere)
 - Corso per RSPP modulo C 24 ore
 - Esoneri e riconoscimenti di formazioni pregresse sono da valutare in base ai singoli casi.*
 - E' inoltre obbligatorio l'aggiornamento quinquennale con modalità contenute nella normativa specifica.*
- personale esterno
 - con capacità e requisiti professionali come sopra

- qualora, all'interno della struttura aziendale, il datore di lavoro non individui le capacità sufficienti e previa consultazione del rappresentante dei lavoratori

per le aziende oltre 200 dipendenti - viene a mancare la possibilità per il D.d.L. di ricoprire tale incarico.
- per le altre figure (dipendenti o personale esterno) valgono le regole di cui sopra

La notifica della nomina di RSPP, deve essere inviata agli organi di vigilanza competenti per territorio (ASL Servizio di Prevenzione e Sicurezza sul Lavoro e Direzione Provinciale del Lavoro) unitamente, per il personale dipendente o esterno, a una dichiarazione contenente, in riferimento alle persone designate, - i compiti svolti in materia di prevenzione e protezione – il periodo nel quale sono stati svolti – il curriculum professionale.

Non possono sussistere nella stessa figura le funzioni di R.S.P.P. ed R.L.S
"Incompatibilità tra la funzione di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e quella di Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza" (Corte di Cassazione, Sezione Lavoro - Sentenza n.19965 del 15 settembre 2006)

Caratteristiche, capacità e requisiti professionali degli Addetti S.P.P.

Frequenza corso secondo quanto previsto dalla legislazione in vigore e riassumibile in:
Corso per ASPP modulo A 28 ore
Corso per ASPP modulo B 12 ore (settore Ateco 8 relativo ad attività alberghiere)

La riunione periodica di prevenzione e protezione dai rischi

Per le aziende con più di 15 dipendenti deve essere indetta dal D.d.L., o dal Servizio Prevenzione e Protezione, almeno una volta l'anno coinvolgendo:

- datore di lavoro o suo rappresentante
- responsabile s.p.p.
- medico competente
- rappresentante dei lavoratori

Gli argomenti da trattare sono: - il documento di valutazione dei rischi ed il programma di attuazione delle misure adottate – l'idoneità dei mezzi di protezione individuale – i programmi di informazione e formazione dei lavoratori ai fini della loro sicurezza e salute. In tale sede il Medico Competente comunica i risultati anonimi e collettivi delle visite mediche effettuate.

Tale riunione deve inoltre essere indetta in occasione di significative variazioni della esposizione al rischio (nuovi macchinari e tecnologie – variazione organizzative e di mansioni, ecc.)

Per le aziende con meno di 15 dipendenti non vige l'obbligo della riunione annuale ; pur tuttavia in conseguenza di significative variazioni inerenti la salute e al sicurezza dei lavoratori, il rappresentante per la sicurezza degli stessi può richiedere la convocazione di apposita riunione.

Addetti antincendio e gestione dell'emergenza

All'esito della valutazione dei rischi d'incendio e sulla base del piano di emergenza, il datore di lavoro o i dirigenti designano preventivamente i lavoratori incaricati di attuare le misure di prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze.

I lavoratori designati devono frequentare un corso di formazione specifico:

- per aziende a rischio incendio basso corso di 4 ore
- per aziende a rischio incendio medio corso di 8 ore
- per aziende a rischio incendio alto corso di 16 ore

L'attestato di idoneità tecnica (rilasciato dal Comando Provinciale dei VVF), per i lavoratori designati di cui sopra è necessario per le seguenti strutture ricettive:

- alberghi con oltre 100 posti letto
- locali di spettacolo e trattenimento con capienza superiore a 100 posti

Ai fini delle designazioni di cui sopra, il Datore di lavoro o il Dirigente tengono conto delle dimensioni dell'azienda o dei rischi specifici dell'azienda o dell'unità produttiva.

I lavoratori non possono, se non per giustificato motivo, rifiutare la designazione. Essi devono essere informati, essere in numero sufficiente e disporre di attrezzature adeguate, tenendo conto delle dimensioni o dei rischi specifici dell'azienda o dell'unità produttiva.

Addetti al primo soccorso

Il datore di lavoro, tenendo conto della natura dell'attività e delle dimensioni dell'azienda ovvero dell'unità produttiva, sentito il medico competente ove previsto, prende i provvedimenti necessari in materia di pronto soccorso e di assistenza medica di emergenza, tenendo conto delle altre eventuali persone presenti sui luoghi di lavoro e stabilendo i necessari rapporti con i servizi esterni, anche per il trasporto dei lavoratori infortunati.

Il datore di lavoro, qualora non vi provveda direttamente, designa uno o più lavoratori incaricati dell'attuazione dei provvedimenti di cui sopra.

Formazione degli Addetti al Primo Soccorso

In base alla classificazione delle aziende in materia di organizzazione del Primo Soccorso aziendale (si rimanda al capitolo "Gestione dell'emergenza") la formazione prevista prevede:

Aziende gruppo A: corso teorico pratico di 16 ore di cui 10 ore di teoria e 6 di esercitazioni pratiche

Aziende gruppi B – C: corso teorico pratico di 12 ore di cui 8 ore di teoria e 4 di esercitazioni pratiche

La formazione deve essere tenuta da personale medico, in collaborazione ove possibile con il servizio di emergenza del S.S.N.

Per la parte pratica della formazione il medico può avvalersi di personale infermieristico o specializzato.

Obbligatorio un aggiornamento triennale almeno per la parte pratica.

Medico competente (laddove previsto)

E' obbligo del datore di lavoro nominare, nei casi in cui la sorveglianza sanitaria è prevista, un medico competente.

La sorveglianza sanitaria comprende:

- accertamenti preventivi ai fini della idoneità dei lavoratori alla mansione specifica (ad esempio il portiere notturno);
- accertamenti periodici per controllare lo stato di salute dei lavoratori;

Gli accertamenti di cui sopra comprendono esami clinici, biologici e indagini diagnostiche ritenute necessarie dal medico competente.

Il giudizio di idoneità alla mansione

Il medico competente può formulare, al termine degli accertamenti sanitari un giudizio di idoneità parziale, temporanea o totale ed informa per iscritto il datore di lavoro ed il lavoratore. Il lavoratore può formulare un ricorso contro il giudizio del medico all'organo di vigilanza territoriale competente (ASL) che dispone dopo ulteriori accertamenti la conferma, la modifica o la revoca del giudizio stesso.

Il lavoratore può presentare ricorso entro 30 giorni dalla data della comunicazione del giudizio da parte del medico competente.

Inoltre il medico competente:

- aggiorna, per ogni lavoratore sottoposto a sorveglianza sanitaria, una cartella di rischio, da custodire presso il datore di lavoro con l'obbligo del segreto professionale.;
- informa i lavoratori sull'esito delle visite mediche ed accertamenti sanitari ed a richiesta degli stessi rilascia copia della documentazione sanitaria.
- informa in modo anonimo sui risultati delle visite il Datore di lavoro, il Servizio di prevenzione e protezione, i Rappresentanti di lavoratori per la sicurezza.
- visita una volta l'anno gli ambienti di lavoro per le aziende di cui all'allegato I del D.Lgs. 626/94 (tra cui "altre aziende fino a 200 dipendenti" in cui classificare le strutture alberghiere)

Organismi paritetici

Sono previsti organismi paritetici, tra le Organizzazioni Sindacali dei datori di lavoro e dei lavoratori, con funzioni di orientamento e di promozione di iniziative formative nei confronti dei lavoratori.

Sulla effettiva costituzione, a livello territoriale, occorre fare riferimento alla propria organizzazione di rappresentanza.

3. RISCHI SALUTE E SICUREZZA E LORO VALUTAZIONE

Rischio Macchine

Con il termine macchine si intendono tutte le attrezzature, costituite da componenti, organi e/o altre apparecchiature, con almeno un elemento mobile e collegati fra loro con attuatori e circuiti di comando e potenza, ai fini di trasformazione, trattamento, spostamento e condizionamento di materiali.

Riportare in questo manuale le normative inerenti le macchine è cosa dispersiva e di scarso interesse pratico per il gestore della struttura ricettiva.

Verranno pertanto citate le principali documentazioni da richiedere ai fornitori e i criteri di valutazione a carico del datore di lavoro per definire il livello di rischio una volta installata l'attrezzatura di lavoro. Eventuali certificazioni di sicurezza del macchinario non esonerano il datore di lavoro dalla valutazione del rischio che il macchinario introduce nelle attività lavorative dei dipendenti.

Acquisto di macchine ed attrezzature

Richiesta della documentazione inerente la sicurezza:

Dichiarazione di conformità CE

Manuale di uso e manutenzione (nella lingua dell'utilizzatore)

Obbligatoria per tutte le macchine commercializzate dopo 21.09.1996

Uso di macchine ed attrezzature (sia marchiate CE sia non marchiate)

Le macchine messe a disposizione dei lavoratori devono essere adeguate al lavoro da svolgere ed idonee ai fini della sicurezza e della salute.

Le macchine devono essere installate in conformità alle istruzioni del fabbricante ed oggetto di idonea manutenzione al fine di garantire nel tempo la rispondenza ai requisiti di sicurezza.

Il personale utilizzatore deve essere informato e formato sull'uso delle macchine, con particolare riguardo alle condizioni di sicurezza.

Fattori di pericolo e rischio da considerare in fase di valutazione

- Elementi mobili con movimento vincolato (rotatorio o traslatorio)
- Elementi mobili con movimento libero
- Elementi taglienti e/o pungenti
- Elementi in altezza
- Lavori in posture innaturali
- Lavori in spazi limitati
- Movimento di veicoli
- Lavori monotoni
- Rumore e Vibrazioni
- Schiacciamento
- Cesoimento
- Taglio
- Impigliamento
- Trascinamento
- Urto
- Puntura
- Abrasione

- Intrappolamento
- Scivolamento
- Inciampamento
- Caduta
- Attrezzi elettrici
- Proiezione di fluidi ad alta pressione/temperatura
- Proiezione di materiale solido
- Perdita di stabilità della postazione e/o degli accessi
- Contatto con superfici calde/fredde
- Esposizione a sostanze infiammabili/combustibili

Macchine ed Attrezzature utilizzate

In fase di valutazione si deve tener conto delle macchine e/o attrezzature utilizzate nei seguenti ambienti di lavoro, mansioni ed utenze:

- Pulizie
- Cucina
- Bar e distributori automatici
- Ristorazione
- Condizionamento e riscaldamento
- Officina di manutenzione
- Piscine, saune, idromassaggi
- Palestre e locali fitness
- Giardinaggio
- Parco veicoli
- Parco giochi e ricreazione
- Uffici
- Audiovisivi e Informatica

Rischio elettrico

Gli effetti del passaggio della corrente elettrica nel corpo umano sono derivati da un ampio studio basato su osservazioni cliniche, ricerche bibliografiche ed esperimenti effettuati su animali, persone defunte e, in qualche caso, con correnti di breve durata, su persone vive consenzienti. In particolare sono stati studiati gli effetti sul corpo umano dell'intensità della corrente elettrica anche in funzione della sua durata, del suo percorso all'interno del corpo, delle caratteristiche elettriche dei tessuti interessati al passaggio della corrente e della forma dell'onda. In queste note si farà riferimento esclusivamente ai rischi che possono derivare dall'uso di macchine ed impianti elettrici sui posti di lavoro tenuto conto delle caratteristiche dell'energia elettrica usata in Italia.

Effetti sulla salute

I movimenti muscolari del corpo sono originati da impulsi elettrici generati dal cervello. I muscoli, stimolati da questi impulsi, reagiscono contraendosi; al di là di una visione meccanicistica del corpo, tutta la possibilità di movimento dell'uomo è correlata con la capacità fine che hanno i muscoli di reagire agli stimoli provenienti dal cervello.

Le fasce muscolari, quando vengono interessate da correnti che hanno origine da sorgenti esterne al corpo, ad esempio quando si prende la "scossa", si contraggono obbedendo anche ad esse; se la corrente "esterna" è più intensa di quella "interna"

possono ingenerarsi situazioni di pericolo e le conseguenze, sul corpo umano, possono essere le più varie. Di seguito si riportano solo i fenomeni più importanti:

- La contrazione muscolare

E' quel fenomeno per cui i muscoli, se attraversati dalla corrente, si irrigidiscono. Se l'ingresso della corrente elettrica avviene attraverso una mano, come normalmente succede, la contrattura dei muscoli fa stringere la mano sull'elemento in tensione (tetanizzazione). L'infortunato, pur nella consapevolezza del rischio corso, non riesce a fare nulla per distaccarsi dalla parte in tensione. Quando si è investiti da correnti elevate, invece, tutti i muscoli, normalmente anche quelli più lontani, vengono interessati al fenomeno; fra questi anche quelli delle fasce lombari e delle cosce (eccitazione motoria). La contrazione dei muscoli degli arti inferiori comporta violenti movimenti involontari che possono causare salti dell'infortunato con caduta lontano dal punto di contatto.

- L'arresto respiratorio

L'arresto viene provocato dall'entrata in contrazione dei muscoli respiratori (diaframmatici, intercostali, pettorali) con conseguente paralisi della gabbia toracica ed impedimento dei normali movimenti respiratori. In questi casi si presentano fenomeni di asfissia con progressivo impoverimento dell'ossigeno presente nei polmoni e comparsa di cianosi. Le conseguenze possono arrivare fino alla perdita di coscienza e, nei casi, più gravi alla morte dell'infortunato.

- L'arresto cardiaco

Per comprendere il fenomeno occorre ricordare che il muscolo cardiaco si contrae ritmicamente sostenendo, in tal maniera, la circolazione del sangue nel corpo. A differenza degli altri muscoli che vengono stimolati dalla attività elettrica del cervello, la contrazione dei muscoli cardiaci è provocata da una attività elettrica del cuore stesso. Si comprende facilmente come un passaggio di una corrente elettrica esterna, andando a sovrapporsi alla attività elettrica propria del cuore, getti le fasce muscolari cardiache in uno stato di confusione impedendo loro di svolgere la propria funzione.

- Le ustioni

Alla stregua di qualsiasi circuito elettrico anche il corpo umano quando viene attraversato dalla corrente si riscalda; se la quantità di calore sviluppata è molto alta possono aversi bruciature nei tessuti attraversati dalla corrente. La parte del corpo umano maggiormente interessata a questo fenomeno è la pelle. Ma quando le intensità di corrente sono molto alte si possono verificare ustioni profonde in molti tessuti e possono essere danneggiati interi arti (braccia, spalle, arti inferiori, ecc.).

La valutazione del rischio

I rischi connessi con l'uso dell'energia elettrica sono essenzialmente:

- rischi dovuti a contatti elettrici diretti (sono quelli derivati da contatti con elementi normalmente in tensione ad esempio l'alveolo di una presa, un conduttore nudo, ecc);
- rischi dovuti a contatti elettrici indiretti (sono quelli derivati da contatti che avvengono con elementi finiti sotto tensione a causa del guasto (ad esempio la scossa presa quando si apre un frigorifero o si tocca un tornio o una qualsiasi altra macchina);
- rischi di incendio dovuti a cortocircuiti o sovracorrenti;
- rischi di esplosione (sono quelli dovuti al funzionamento degli impianti elettrici installati in ambienti particolari nei quali è possibile la presenza di miscele esplosive come ad esempio nelle raffinerie, industrie chimiche, in talune centrali termiche funzionanti a gas, nei mulini, ecc).

Tutti questi rischi sono stati studiati e la prevenzione degli infortuni in questi casi si basa sull'uso di macchine ed impianti realizzati a regola d'arte, su una loro adeguata manutenzione e su un loro uso corretto.

Gli impianti e le macchine

Per legge le norme CEI forniscono una presunzione assoluta, anche se non esclusiva, di regola d'arte e quindi le apparecchiature e gli impianti realizzati e mantenuti secondo le indicazioni delle norme CEI sono da considerare sicuri. Gli impianti, inoltre, devono essere realizzati secondo i principi individuati dalla legge 46/90; in particolare devono essere:

- realizzati da ditte iscritte nell'apposito albo delle imprese artigiane o nel registro delle ditte presso le Camere di Commercio;
- progettati a partire dai limiti previsti dalla legislazione vigente;
- realizzati secondo le norme CEI o normativa equivalente;
- realizzati con materiali anch'essi realizzati a regola d'arte;
- verificati ai fini della sicurezza e funzionalità;
- forniti di dichiarazione di conformità rilasciata dall'installatore completa di tutti gli allegati obbligatori.

Per quanto riguarda le macchine o i componenti elettrici non è ammesso l'uso apparecchiature "anonime" per le quali non sia possibile risalire al costruttore. In particolare ogni componente elettrico deve essere fornito degli elementi che lo identificano compiutamente (targa del costruttore, contrassegni, marcature o marchi, libretti di manutenzione ed uso, ecc.).

La manutenzione

Al fine di evitare rischi connessi con l'uso di apparecchiature rotte o deteriorate occorre controllare periodicamente lo stato di conservazione delle attrezzature che si usano segnalando al servizio di manutenzione la loro sostituzione o riparazione. L'uso di componenti elettrici deteriorati (cavi spellati, custodie rotte, connessioni elettriche approssimate, prese a spina spaccate, ecc.) fa aumentare considerevolmente il rischio di contatti elettrici.

Usi impropri

Particolare cura deve essere posta nell'uso proprio di apparecchiature elettriche. Un impianto o un apparecchio elettrico anche ben costruiti possono diventare pericolosi se utilizzati o conservati in maniera impropria. Valgono le seguenti avvertenze:

- non effettuare mai riparazioni sugli impianti elettrici o sulle macchine se non si è in possesso delle caratteristiche di professionalità previste dalla legislazione vigente. Un impianto elettrico o una apparecchiatura nati sicuri possono, per errata riparazione, diventare pericolosi. Inoltre la manomissione di un impianto o di un componente fa perdere agli stessi la garanzia del costruttore;
- non utilizzare componenti non conformi alle norme. Tutta la sicurezza di un impianto finisce quando si usano utilizzatori elettrici (ad esempio spine, adattatori, prese multiple, prolunghe, lampade portatili, ecc) non rispondenti alle norme;
- non utilizzare componenti elettrici o macchine per scopi non previsti dal costruttore. In questi casi l'uso improprio del componente può ingenerare situazioni di rischio, elettrico o meccanico, non previsti all'atto della sua costruzione;
- non usare apparecchiature elettriche in condizioni di rischio elettrico accresciuto ad esempio con le mani bagnate, con i piedi immersi nell'acqua o in ambienti umidi. In questi casi possono diventare pericolose anche tensioni abitualmente non pericolose;

- non lasciare apparecchiature elettriche (cavi, prolunghe, trapani, ecc.) abbandonate sulle vie di transito. In questi casi, oltre ad essere occasione di inciampo e di caduta di persone, i componenti sono soggetti a deterioramento meccanico non previsto dal costruttore con conseguenti situazioni di rischio.

Rischio Movimentazione Manuale dei Carichi

Qualora l'attività lavorativa preveda il sollevamento e/o il trasporto, mediante traino o spinta, di carichi da parte di uno o più lavoratori, si è in presenza di rischi per l'apparato dorso-lombare.

Ad esempio le attività di facchinaggio, pulizia camere, lavanderia.

Valori limite di carico:

ETÀ	MASCHI	FEMMINE
> 18 anni	30 kg	20 kg
15-18 anni	20 kg	15 kg

La nuova direttiva europea EN 1005-2 abbassa a 25 kg e 20 kg i limiti per adulti rispettivamente maschi e femmine.

Il Niosh (National Institute for Occupational Safety and Health) considera il carico limite pari a 23 kg per soggetti adulti maschi e femmine.

Movimentazione non occasionale di carichi inferiori ai tre chili

Sebbene le norme si applichino a qualsiasi tipo o azione di movimentazione manuale, sotto il profilo applicativo occorrerà tenere presente che per carichi di peso inferiore a 3 kg il rischio può considerarsi trascurabile qualunque siano la categoria di lavoratori e le condizioni di lavoro.

Movimentazione non occasionale di carichi compresi tra tre e trenta chili

Si rende necessaria una valutazione con algoritmi Niosh (operazioni di sollevamento) oppure Snook-Ciriello (operazioni di traino-spinta).

Tali valutazioni vengono effettuate in base a parametri soggettivi (sesso – età) ed oggettivi (frequenza – dislocazione verticale iniziale e finale – dislocazione angolare – condizioni di presa) che portano alla formulazione di un indice di sollevamento IS:

IS < 0,75	• situazione accettabile	• non occorre nessun tipo di intervento
0,75 < IS < 1,25	• situazione ai limiti del rischio • una quota della popolazione è a rischio	• occorrono cautele • attivare l'informazione e la formazione
1,25 < IS < 3	• situazione a rischio • grossa quota di popolazione a rischio	• inform. / formazione • interventi programmati • sorvegl. sanitaria
IS > 3	• situazione ad altissimo rischio	• intervento immediato • inform. / formazione • sorvegl. sanitaria

La strategia di miglioramento prevede nell'ordine di priorità:

- l'individuazione dei compiti che comportano una movimentazione manuale potenzialmente a rischio

- la meccanizzazione dei processi con movimentazione di carichi per eliminare il rischio;
- laddove ciò non sia possibile, l'ausiliazione degli stessi processi e/o l'adozione di adeguate misure organizzative per il massimo contenimento del rischio;
- l'uso condizionato della forza manuale;
- la sorveglianza sanitaria dei lavoratori addetti ad attività di movimentazione manuale;
- l'informazione e la formazione degli stessi lavoratori.

Movimentazione occasionale di carichi

Per azioni occasionali con frequenza inferiore a 1 movimentazione ogni 10 minuti, specie per il sollevamento, si consiglia di non superare i limiti di carico sopra riportati.

N.B.

Il limite di carico di 30 kg (e analoghi per sesso/età) non è da ritenere un limite assoluto non superabile, da cui scaturirebbe il divieto a tali movimentazioni, bensì, semplicemente una soglia a partire dalla quale il datore di lavoro deve adottare comunque, senza la valutazione di altri parametri, misure organizzative o mezzi adeguati per ridurre i rischi di lesioni dorso-lombari e deve sottoporre i lavoratori alla sorveglianza sanitaria. (circolare Ministero Lavoro 30 maggio 1997, n. 73)

Le gestanti o madri fino a 7 mesi dopo il parto, in base alla normativa italiana, non possono essere adibite al sollevamento dei carichi.

Rischio Movimenti Ripetuti degli Arti Superiori (CTD)

Nei paesi industrializzati le patologie muscoloscheletriche rappresentano, nel loro complesso, una delle più diffuse malattie da lavoro associate a movimenti ripetuti degli arti superiori

Il trend di crescita trova giustificazione in un più sensibile e diffuso meccanismo di riconoscimento della natura professionale della malattia. Inoltre le denunce presentate all'INAIL di malattie, in generale, da Cumulative Trauma Disorders (CTD) hanno raggiunto un quantitativo numerico significativo tale da renderle degne di attenzione anche sotto l'aspetto assicurativo.

I settori lavorativi interessati dal fenomeno in esame sono numerosi e variamente rappresentati; essi riguardano in particolare le realtà lavorative contraddistinte da un elevato grado di impegno diretto della manualità degli addetti (human intensive). Nell'ambito di queste realtà trovano spazio settori caratterizzati da un ciclo lavorativo ripetitivo, non uniformabile ad un processo tipo "catena di montaggio" ma costituito da sequenze di operazioni non pienamente automatizzabili. Esempi significativi nel settore alberghiero possono essere rappresentati da attività quali preparazione cibi, lavaggio stoviglie, stiratura, riassetto camere, massaggi, ...

Al fine di riuscire a stimare il rischio da CTD anche in questa tipologia di contesti lavorativi, si provvede, attraverso un adattamento della metodica OCRA (OCcupational Ripetitive Actions), alla determinazione di "indicatori di esposizione" relativi ai singoli compiti di cui si compone l'attività lavorativa, indipendenti dai tempi e dai volumi di produzione.

La valutazione si presenta abbastanza complessa e destinata a professionisti del settore, soprattutto per una corretta valorizzazione dei parametri in gioco, spesso

determinabile unicamente con riprese filmate anonime, scomposte in fotogrammi e sequenze.

Individuato il livello di rischio, le azioni a carico del datore di lavoro rientrano a grandi linee in quelle previste per la movimentazione manuale dei carichi:

- l'individuazione dei compiti che comportano una movimentazione manuale ripetitiva potenzialmente a rischio
- la meccanizzazione dei processi con movimentazione manuale ripetitiva per eliminare il rischio;
- laddove ciò non sia possibile, l'ausiliazione degli stessi processi e/o l'adozione di adeguate misure organizzative per il massimo contenimento del rischio;
- la sorveglianza sanitaria dei lavoratori addetti ad attività di movimentazione manuale ripetitiva;
- l'informazione e la formazione degli stessi lavoratori.

Rischio Videoterminali

Si definisce "videoterminale" uno schermo alfanumerico o grafico, indipendentemente dal tipo di procedimento tecnologico utilizzato per la visualizzazione.

Rientrano pertanto in tale definizione i monitor di qualunque natura utilizzati dai personal computer:

- schermo con tubo a raggi catodici
- schermo piatto a cristalli liquidi LCD
- schermi al plasma.

N.B.

- *tutti gli studi e le indagini epidemiologiche svolte portano ad escludere per i VDT rischi specifici derivanti da radiazioni, ionizzanti e non ionizzanti, sia a carico dell'operatore sia della prole*
- *per quanto riguarda i campi elettromagnetici, la marcatura CE sul VDT comporta che tali campi siano mantenuti al di sotto dei limiti raccomandati e riscontrabili nei comuni ambienti di vita dotati di apparecchiature elettriche e televisive*

Non rientrano:

- gli schermi dei sistemi definiti "portatili" quando non siano oggetto di utilizzazione prolungata in un posto di lavoro
- i sistemi informatici destinati in modo prioritario all'utilizzazione da parte del pubblico
- gli schermi delle macchine calcolatrici, dei registratori di cassa e di tutte le attrezzature munite di un piccolo dispositivo di visualizzazione di dati e misure

Sono definiti "videoterminalisti" i lavoratori che in modo sistematico ed abituale utilizzano attrezzature munite di videoterminali per almeno venti ore settimanali, al netto delle interruzioni consentite (vedi seguito)

Obblighi del datore di lavoro

All'atto della valutazione di rischi, il datore di lavoro analizza i posti di lavoro con particolare riguardo:

- ai rischi per la vista e per gli occhi

- ai problemi legati alla postura ed all'affaticamento fisico e/o mentale
- alle condizioni ergonomiche e di igiene ambientale

Per tutte le postazioni di lavoro dotate di VDT si rende necessario:

- il rispetto delle caratteristiche ergonomiche e funzionali dell'arredo
 - scrivania
 - sufficientemente ampia per ospitare materiali ed attrezzature e consentire l'appoggio degli avambracci davanti alla tastiera
 - profondità da consentire una distanza visiva dallo schermo di 50-70 cm
 - colore chiaro, non bianco, e non riflettente
 - altezza fissa o regolabile, tra 70 e 80 cm
 - idoneo spazio per l'alloggiamento e la movimentazione degli arti inferiori
 - sedile
 - di tipo girevole con basamento stabile o a cinque appoggi a terra
 - piano di seduta e schienale regolabili in maniera indipendente
 - bordi smussati, materiale non troppo cedevole e pulibile
 - facilmente spostabile in rapporto al tipo di pavimento
- il rispetto delle caratteristiche sugli ambienti in sede di predisposizione degli stessi per quanto riguarda:
 - rumore
 - segregazione/insonorizzazione delle stampanti ad impatto (ad aghi)
 - microclima
 - sono validi i parametri generali per gli uffici
 - velocità dell'aria molto ridotta
 - umidità media dell'aria
 - fonti di calore radianti (caloriferi – finestre assolate) non nelle immediate vicinanze della postazione
 - illuminazione
 - orientamento della postazione per evitare abbagliamenti dell'operatore, riflessi sullo schermo, eccessivi contrasti di luminosità
 - illuminazione artificiale con lampade dotate di schermi, prive di sfarfallio e poste fuori del campo visivo degli operatori

Per i lavoratori "videoterminalisti":

- qualora il lavoratore svolga la sua attività per quattro ore consecutive vige il diritto ad una interruzione dell'attività mediante pause ovvero cambio di attività, pari a quindici minuti (non cumulabili) ogni due ore di applicazione continuativa al VDT (salvo diverse modalità stabilite in sede di contrattazione collettiva o diverse necessità individuali stabilite dal medico)
- sorveglianza sanitaria da effettuarsi:
 - mediante visita medica, supportata da eventuali indagini specialistiche, prima di essere addetti alla mansione
 - mediante visite di controllo
 - biennali per i lavoratori idonei con prescrizioni o che abbiano compiuto il 50° anno di età
 - quinquennali per gli altri casi
 - con diversa frequenza stabilita dal medico per casi particolari

N.B.

qualora la sorveglianza sanitaria evidenzi la necessità di dispositivi speciali di correzione, diversi dai normali dispositivi correttivi utilizzati nella vita quotidiana od integrati ad essi, il datore di lavoro è tenuto alla copertura delle spese inerenti il solo dispositivo speciale.

- informazione e formazione con particolare riguardo a indicazioni atte ad evitare:
 - l'insorgenza di disturbi muscolo-scheletrici
 - l'insorgenza di problemi visivi
 - disturbi da affaticamento mentale

Per tutti i lavoratori addetti alla postazione VDT, videoterminalisti e non:

- controllo oftalmologico a richiesta del lavoratore in caso di sospetta alterazione della funzione visiva

Rumore e Vibrazioni

Pur essendo fenomeni collegati dal punto di vista fisico, Rumore e Vibrazioni sono indipendenti dal punto di vista legislativo avendo entrambi decreti specifici di attuazione di direttive europee, uno solo dei quali (rumore) introdotto nel D.Lgs. 626/94; pertanto il rischio Vibrazioni, al momento della stesura della presente guida, non trova riscontro nel più ampio ordinamento legislativo costituito dal D.Lgs. 626/94 attuativo di direttive comunitarie in materia di sicurezza e salute sul posto di lavoro.

Nell'ambito della valutazione dei rischi, il datore di lavoro valuta l'esposizione dei lavoratori a Rumore e Vibrazioni

Rumore

La nuova normativa inerente il rischio rumore prevede i seguenti livelli di esposizione e le relative azioni da intraprendere:

LIVELLO DI AZIONE	VALORI DI RIFERIMENTO	DISPOSITIVI PROTEZIONE INDIVIDUALE	CONTROLLO SANITARIO	ALTRI ADEMPIMENTI
Azioni per LEX (8h) inferiore 80 dB(A)		Non previste		
Valore inferiore di azione	▪ LEX (8h) = 80 dB(A) ▪ Ppeak = 112 Pa → 135 dB(C)			
Azioni per LEX (8h) intermedio tra 80 – 85 dB(A)		▪ Fornitura a disposizione	▪ Se il lavoratore lo richiede e/o il medico competente lo ritiene opportuno	▪ Valutaz. / Misurazione rumore ogni 4 anni ▪ Informaz. / Formaz.

Valore superiore di azione	▪ LEX (8h) = 85 dB(A) ▪ Ppeak = 140 Pa → 137 dB(C)			
Azioni per LEX (8h) intermedio tra 85 – 87 dB(A)		▪ Obbligo di uso	▪ Controlli periodici	▪ Come sopra + ▪ Programma di misure per ridurre il valore di esposizione ▪ Segnaletica ▪ Aree delimitate e accesso regolato
Valore limite di esposizione	▪ LEX (8h) = 87 dB(A) ▪ Ppeak = 200 Pa → 140 dB(C)			
Azioni per LEX (8h) superiore a 87 dB(A)		▪ Obbligo di uso ▪ Valutazione del livello di esposizione considerata l'attenuazione prodotta dai DPI indossati	▪ Controlli periodici	▪ Come sopra + ▪ Adozione delle misure per riportare l'esposizione al di sotto del valore limite

Esistono tabelle formulate dall'Ispesl riportanti le lavorazioni/attività per le quali si può ragionevolmente ritenere che il livello equivalente di emissione sonora sia inferiore a $Leq = 80 \text{ dB(A)}$, e per le quali non sia necessaria la misurazione strumentale del rumore prodotto. Tra queste citiamo:

- alberghi
- bar
- mense / ristoranti / pizzerie
- lavanderie / stirerie
- acconciatori
- estetiste / manicure
- trasporti su strada
- gestione imprese turistiche
- podologi / masso-fisioterapisti / massaggiatori
- uffici e servizi amministrativi

In alcune strutture ricettive, tuttavia, potrebbero esistere mansioni non comprese in tali esclusioni quali:

- addetti manutenzione (falegnami – fabbri - carpentieri – muratori - ...)
- giardinieri
- cuochi ed addetti preparazione cibi
- addetti lavaggio stoviglie
- ...

per le quali possa essere necessaria la misurazione del livello di rumore in funzione delle attrezzature utilizzate (attrezzi portatili, macchine utensili, decespugliatori, tagliaerba, lavastoviglie, attrezzi da cucina, ...)

La valutazione del rischio rumore è effettuata sulla base:

- del livello, tipo, durata dell'esposizione compreso il rumore impulsivo
- dei valori limite di esposizione e dei valori di azione

- degli effetti sulla salute/sicurezza dei lavoratori particolarmente sensibili al rumore
- degli effetti sulla salute /sicurezza derivanti da interazioni fra rumore e sostanze ototossiche e fra rumore e vibrazioni
- degli effetti indiretti sulla salute/sicurezza dovuti ad interazioni fra rumore e segnali di avvertimento emessi ai fini della riduzione rischi infortuni
- delle informazioni sull'emissione sonora fornite dai costruttori dell'attrezzatura
- delle informazioni raccolte dalla sorveglianza sanitaria o dalla letteratura scientifica esistente

Se, in seguito a tale valutazione, si può ritenere che i valori inferiori di azione siano superati, il datore di lavoro procede alla misurazione dei livelli di rumore a cui sono esposti i lavoratori.

In ogni caso, la legislazione prevede che la valutazione o la misurazione siano effettuate da personale adeguatamente qualificato nell'ambito del Servizio Prevenzione e Protezione.

L'aggiornamento della valutazione è fissato con cadenza quadriennale, fermi restando gli aggiornamenti conseguenti a notevoli mutamenti tecnici-organizzativi o resi necessari dai risultati della sorveglianza sanitaria.

La valutazione, con o senza rilievi strumentali, deve inoltre individuare le misure di prevenzione e protezione necessarie tra:

- eliminazione o riduzione dei rischi alla fonte a livelli in ogni caso non superiori al valore limite di esposizione
- elaborazione e applicazione di un programma di misure tecnico organizzative, qualora siano superati i valori di azione, volto a ridurre al minimo l'esposizione ed i rischi conseguenti, mediante:
 - adozione di altri metodi di lavoro
 - scelta di attrezzature con minor emissione rumorosa possibile
 - progettazione dei luoghi e posti di lavoro
 - adeguata informazione e formazione su:
 - natura dei rischi
 - misure volte alla riduzione o eliminazione dei rischi
 - valori limite di esposizione e valori di azione
 - risultati delle valutazioni / misurazioni
 - uso corretto dei dispositivi di protezione individuale
 - diritto alla sorveglianza sanitaria e obiettivi della stessa
 - procedure di lavoro sicure
 - misure tecniche di contenimento del rumore trasmesso via aerea e/o strutturale
 - migliore organizzazione del lavoro in termini di:
 - durata e/o intensità dell'esposizione
 - orari di lavoro

Vibrazioni

Si intendono:

- vibrazioni trasmesse al sistema mano-braccio:
le vibrazioni meccaniche che, se trasmesse al sistema mano-braccio dell'uomo, comportano un rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori, in particolare disturbi vascolari, osteoarticolari, neurologici o muscolari.

Generano tale tipo di vibrazione:

- gli utensili portatili elettrici e pneumatici
- impugnature, organi di comando e regolazione di attrezzature fisse o semoventi

- vibrazioni trasmesse al corpo intero:

le vibrazioni meccaniche che, se trasmesse all'intero corpo, comportano rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori, in particolare lombalgie e traumi del rachide.

Sono fonte di vibrazione al corpo:

- mezzi di trasporto (auto, pulmann, biciclette,...)
- mezzi di movimentazione (ruspe, carrelli elevatori, ...)
- mezzi agricoli (trattori, tosaerba, ...)

I limiti imposti dalla normativa prevenzionistica sono di seguito riportati

Vibrazioni trasmesse al sistema mano-braccio	
Livello d'azione giornaliero di esposizione $A(8) = 2,5 \text{ m/s}^2$	Valore limite giornaliero di esposizione $A(8) = 5 \text{ m/s}^2$
Vibrazioni trasmesse al corpo intero	
Livello d'azione giornaliero di esposizione $A(8) = 0,5 \text{ m/s}^2$	Valore limite giornaliero di esposizione $A(8) = 1,15 \text{ m/s}^2$

L'unità di misura è rappresentata dalla accelerazione media ponderata su tre assi ortogonali ed i valori $A(8)$ sono riferiti ad un livello di esposizione giornaliero, normalizzato ad un periodo di riferimento di 8 ore.

Nelle strutture ricettive potrebbero esistere alcune attività da prendere in considerazione quali:

- per le vibrazioni mano-braccio:
 - addetti pulizie (aspirapolvere, lucidatrici, ...)
 - addetti cucina (frullatori con impugnatura, coltelli elettrici, tritatutto, ...)
 - addetti manutenzione (trapani, avvitatori, smerigliatrici, ...)
 - giardinieri (decespugliatori, motozappe, motoseghe, ...)
- per le vibrazioni corpo intero:
 - autisti
 - fattorini

La valutazione del rischio è effettuata sulla base:

- del livello, tipo, durata dell'esposizione incluse esposizioni a vibrazioni intermittenti e a urti ripetuti
- dei valori limite di esposizione e dei valori di azione
- degli effetti sulla salute/sicurezza dei lavoratori particolarmente sensibili al rischio
- degli effetti sulla salute /sicurezza derivanti da interazioni fra vibrazioni meccaniche e l'ambiente di lavoro o altre attrezzature
- delle informazioni fornite dai costruttori dell'attrezzatura

- delle condizioni di lavoro particolari, come le basse temperature
- delle informazioni raccolte dalla sorveglianza sanitaria o dalla letteratura scientifica esistente

Il datore di lavoro, ai fini della valutazione, può riferirsi alle informazioni relative ai livelli di vibrazione presso le banche dati dell'Ispesl, delle Regioni o del CNR o direttamente presso i produttori o fornitori delle attrezzature.

In mancanza di tale documentazione, il datore di lavoro misura i livelli di vibrazioni meccaniche a cui sono esposti i lavoratori.

In ogni caso, la legislazione prevede che la valutazione o la misurazione siano effettuate da personale adeguatamente qualificato nell'ambito del Servizio Prevenzione e Protezione

L'aggiornamento della valutazione è effettuato periodicamente senza indicazioni ulteriori sulla frequenza di tale aggiornamento, ferme restando le revisioni conseguenti a significative variazioni tecnico-organizzative o rese necessarie dai risultati della sorveglianza sanitaria.

La valutazione, con o senza misurazione, deve inoltre individuare le misure di prevenzione e protezione necessarie tra:

- eliminazione o riduzione dei rischi alla fonte a livelli in ogni caso non superiori al valore limite di esposizione
- elaborazione e applicazione di un programma di misure tecnico organizzative, qualora siano superati i valori di azione, volto a ridurre al minimo l'esposizione ed i rischi conseguenti, mediante:
 - adozione di altri metodi di lavoro
 - scelta di attrezzature con minor livello di vibrazioni, anche nel rispetto di principi ergonomici
 - la fornitura di attrezzature accessorie per ridurre i rischi di lesioni, quali sedili con attenuazione del fenomeno vibrante trasmesso al corpo intero e maniglie o guanti che attenuino le vibrazioni al sistema mano-braccio.
 - adeguati programmi di manutenzione dei mezzi e delle attrezzature
 - progettazione dei luoghi e posti di lavoro
 - adeguata informazione e formazione su:
 - natura dei rischi
 - misure volte alla riduzione o eliminazione dei rischi
 - valori limite di esposizione e valori di azione
 - risultati delle valutazioni / misurazioni
 - utilità e modalità di individuazione dei sintomi di lesioni
 - diritto alla sorveglianza sanitaria e obiettivi della stessa
 - procedure di lavoro sicure
 - migliore organizzazione del lavoro in termini di:
 - durata e/o intensità dell'esposizione
 - orari di lavoro

Atmosfere esplosive

Si intende per "atmosfera esplosiva" una miscela con l'aria, a condizioni atmosferiche, di sostanze infiammabili allo stato di gas, vapori, nebbie o polveri in cui, dopo accensione, la combustione si propaga all'insieme della miscela incombusta.

Un'area in cui può formarsi un'atmosfera esplosiva in quantità tale da richiedere particolari provvedimenti di protezione per tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori interessati è considerata area esposta al rischio di esplosione ai sensi della normativa vigente.

Le sostanze infiammabili e combustibili sono da considerare come sostanze che possono formare un'atmosfera esplosiva, a meno che l'esame delle loro caratteristiche non abbia evidenziato che, in miscela con l'aria, non sono in grado di propagare autonomamente un'esplosione.

Sono esclusi gli apparecchi a gas di cui al DPR 15 novembre 1996 n.661, inerente gli apparecchi utilizzati per la cottura, il riscaldamento, la produzione di acqua calda, il raffreddamento, l'illuminazione ed il lavaggio, che bruciano combustibili gassosi e hanno una temperatura normale dell'acqua, se impiegata, non superiore a 105 gradi centigradi.

Ai fini della presente guida destinata alle strutture ricettive rientrano nella categoria di cui sopra, e pertanto sono escluse dall'obbligo di protezione delle atmosfere esplosive,:

- cucine e piani cottura
- caldaie per il riscaldamento e la produzione di acqua calda sanitaria
- ...

Viceversa rientrano negli obblighi per le atmosfere esplosive:

- tubazioni di adduzione del gas alle apparecchiature
- serbatoi e bombole gpl
- bombole per saldatura ossiacetilenica
- stazioni di ricarica delle batterie di mezzi di trasporto elettrici
- ...

Nell'assolvere gli obblighi di valutazione dei rischi derivanti da atmosfere esplosive, il datore di lavoro tiene conto almeno dei seguenti elementi:

- probabilità e durata delle atmosfere esplosive
- probabilità che le fonti di accensione, comprese le scariche elettrostatiche, siano presenti e diventino attive ed efficaci
- caratteristiche degli impianti, sostanze utilizzate, processi e loro interazioni
- entità degli effetti prevedibili
- ambienti che sono o possono essere collegati tramite aperture, con quelli in cui si sviluppa l'atmosfera esplosiva

I criteri di classificazione delle aree soggette a tale rischio sono:

Luogo pericoloso	Zona	Presenza miscela esplosiva	Caratteristiche apparecchi	Obbligo verifiche ai sensi DPR 462/01
Presenza di gas, vapori o nebbie	0	Continua o per lunghi periodi	Categoria 1	Si
	1	Saltuaria	Categoria 1 – 2	Si
	2	Solo per guasti o brevissimi periodi	Categoria 1 – 2 - 3	No
Presenza di polveri	20	Continua o per lunghi periodi	Categoria 1	Si

	21	Saltuaria	Categoria 1 – 2	Si
	22	Solo per guasti o brevissimi periodi	Categoria 1 – 2 - 3	No

Il documento contenente la valutazione sulla protezione contro le esplosioni deve precisare:

- che i rischi sono stati individuati e valutati
- che saranno prese misure per la protezione contro le esplosioni
- la classificazione dei luoghi come da tabella sopraccitata
- in quali luoghi si applicano le prescrizioni minime in termini di:
 - provvedimenti organizzativi
 - formazione professionale dei lavoratori
 - istruzioni scritte ed autorizzazione al lavoro
 - segnalazione mediante apposita cartellonistica delle aree a rischio
 - misure di protezione, per le quali si rimanda a testi e normative specifiche
- che luoghi, attrezzature di lavoro, compresi i dispositivi di allarme, sono concepiti, utilizzati e mantenuti in efficienza tenendo conto della sicurezza
- che sono stati adottati accorgimenti per l'impiego sicuro di attrezzature di lavoro.

Radiazioni

In fisica, il termine radiazione viene generalmente utilizzato per indicare un insieme di fenomeni caratterizzato dal trasporto di energia nello spazio. Caratteristica comune a quasi tutti i tipi di radiazione (luminosa, termica, etc.) è la cessione di energia alla materia. Questa "cessione" di energia si può spiegare, semplicisticamente, considerando che l'energia cinetica posseduta dalle "particelle", che compongono la relativa radiazione, venga ceduta alla materia quando la particella ne venga a contatto.

Radiazioni Ionizzanti

Le radiazioni ionizzanti sono quelle radiazioni dotate di sufficiente energia da poter rimuovere o aggiungere uno o più elettroni, per effetto di collisioni tra particelle e atomi; tale processo si definisce ionizzazione in quanto gli atomi urtati dalle radiazioni perdono la loro neutralità e si caricano elettricamente, diventando "ioni".

La ionizzazione può causare negli organismi viventi fenomeni bio-chimici che portano a lesioni osservabili sia a livello cellulare che dell'organismo, con conseguenti alterazioni funzionali e morfologiche, fino alla morte delle cellule o alla loro radicale trasformazione. Si parla di danni somatici quando le radiazioni danneggiano le strutture cellulari ed extracellulari e di danni genetici quando provocano alterazioni nella costituzione dei geni.

Se la radiazione ha un potere di penetrazione molto elevato, può risultare pericolosa per gli esseri viventi colpiti da irradiazione esterna. Se la radiazione presenta un basso potere di penetrazione, non è pericolosa per l'uomo nei casi di irradiazione esterna, ma diventa invece pericolosa nelle situazioni in cui la sorgente radioattiva viene inalata o ingerita (irradiazione interna) perché in questo caso può ledere direttamente tessuti radiosensibili.

Radon

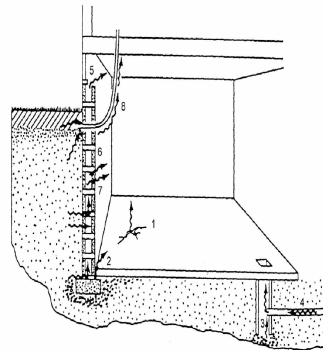
Tra le varie tipologie di radiazioni ionizzanti, la più interessante dal punto di vista delle strutture alberghiere, è la presenza, all'interno degli edifici, di gas Radon, un gas naturale, incolore ed inodore, in grado di emettere particelle radioattive, che se respirato può dare origine a patologie di origine tumorale a carico dei polmoni.

La provenienza del radon nelle costruzioni può essere dovuta al suolo (85-90%), all'acqua (<1%), ai materiali di costruzione (2-5%). Il diverso contributo di queste fonti dipende:

- dalla conformazione geologica del sito
- dalla tipologia della costruzione
- dalle attività svolte

Il radon penetra nelle costruzioni mediante processi di trasporto e diffusione sfruttando varie vie di ingresso :

- permeabilità e granularità del suolo
- fessurazioni nei pavimenti o nelle pareti
- aperture tra pavimentazione e muri
- pozzetti di drenaggio
- cavità dei materiali da costruzione
- canaline e altri condotti



Valutazione del rischio

Ai fini della stesura del Documento di Valutazione del Rischio, il datore di lavoro deve includere il rischio da esposizione al Radon fra i rischi presenti qualora esistano:

- attività lavorative durante le quali i lavoratori ed, eventualmente, persone del pubblico sono esposti al radon in particolari luoghi di lavoro quali tunnel, sottovie, catacombe, grotte e, **comunque, in tutti i luoghi di lavoro sotterranei**;

N.B.

Le precisazioni di "Ambiente sotterraneo" sono indicate dai Regolamenti Comunali Edilizi e di Igiene.

*Secondo le Linee Guida del Coordinamento delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano, per **locali o ambienti sotterranei** si intende:*

"locale o ambiente con almeno tre pareti interamente sotto il piano di campagna, indipendentemente dal fatto che queste siano a diretto contatto con il terreno circostante o meno".

Tale definizione include, fra i locali sotterranei nei quali effettuare le misure riguardanti il livello di radon presente, anche tutti quelli che hanno un'apertura verso l'esterno ed i locali che sono circondati da una intercapedine aerata.

- attività lavorative durante le quali i lavoratori e, eventualmente, persone del pubblico sono esposti a prodotti al radon in luoghi di lavoro **diversi da quelli di cui al punto precedente in zone ben individuate o con caratteristiche determinate**;

N.B.

Si possono intendere compresi in tale definizione anche ambienti superficiali a diretto/indiretto contatto con il piano di campagna.

Inoltre la normativa vigente in tema di Esposizione alle Radiazioni prevede la misurazione del livello di esposizione al Radon per:

- tutti i luoghi di lavoro sotterranei
- altri ambienti quali magazzini, bunker delle banche e locali di utilizzo simile, che rimangono chiusi a lungo, nei quali il personale entra senza occupare una vera e propria postazione di lavoro, e nel complesso vi trascorra una frazione di tempo superiore ad un tetto significativo, che viene indicativamente fissato in 10 ore al mese.

Possono essere esclusi sia dalla valutazione sia dalla misurazione i locali che non siano occupati con continuità dai lavoratori, come per esempio i locali di servizio, gli spogliatoi e gli ambienti di passaggio come i corridoi.

Ai fini della valutazione si possono considerare i seguenti parametri:

- livello di concentrazione medio riscontrato da indagini di OO.VV. (Arpa) sul territorio
- N.B. *Il Piemonte, da monitoraggio Arpa sez. Ivrea, risulta ampiamente al di sotto dei limiti di concentrazione ritenuti dannosi;*
- possibilità di aerazione dei locali mediante aperture con sbocco all'aperto o su intercapedini aerate
- variazioni dei parametri microclimatici favorevoli all'aumento della concentrazione di radon
 - diminuzione della pressione atmosferica
 - aumento della temperatura
- le caratteristiche della costruzione
 - materiale a contatto di pavimento e pareti
 - lo stato della pavimentazione e delle pareti
 - i materiali di costruzione
 - la fattura dei materiali di costruzione (pieni/cavi)
 - la presenza di vespai e di pozzetti di drenaggio
 - la presenza di canaline, tubazioni, condutture
 - la presenza di pozzi d'acqua
- tempo di permanenza

La misurazione del livello di concentrazione deve essere svolta secondo le indicazioni delle Linee Guida del Coordinamento delle Regioni e Province Autonome, in particolare:

- il periodo di misura è fissato in termini di concentrazione media annua;
- le tecniche di misura da utilizzare devono coprire interamente l'arco di un anno solare, mediante una o più esposizioni (generalmente due esposizioni semestrali per ogni rilevamento);
- i dosimetri impiegati per effettuare le misure di radon dovranno essere posizionati ad una altezza compresa fra circa 1 e 3 metri, in un'area lontana dalle fonti di calore e di ricambio d'aria
- gli organismi o laboratori devono essere conformi alla norma EN ISO/IEC 17025
- il valore d'azione è fissato in 500 Bq/m³ (becquerel / m³)
- in base alla concentrazione media annua misurata si possono verificare i seguenti casi con conseguenti adempimenti:
 - media annua < 400 Bq/m³: rischio trascurabile
 - media annua 400 ÷ 500 Bq/m³: nuova misurazione nell'anno seguente:
 - se < 500 Bq/m³: azioni non richieste
 - se > 500 Bq/m³: vedi seguente
 - media annua > 500 Bq/m³: - comunicazione ad OO.VV. entro 30gg

- nomina dell'esperto qualificato
- valutazione della dose personale
- azioni di rimedio
- eventuale sorveglianza sanitaria

Si tenga conto che la Normativa in materia impone alle Regioni di individuare l'eventuale presenza di aree ad elevata probabilità di alte concentrazioni di attività di radon nelle quali l'obbligo della misura del radon è estesa anche ai luoghi di lavoro non interrati.

Pur avendo la Regione Piemonte effettuato mappature della distribuzione territoriale del rischio radon, al momento, tuttavia, non si hanno ancora indicazioni a livello nazionale sui criteri di definizione delle suddette aree a rischio.

Radiazioni Non Ionizzanti

Il termine di radiazioni non ionizzanti (NIR, Non Ionizing Radiations) si riferisce a quelle forme di radiazione elettromagnetica, onde radio, microonde, infrarosso, visibile ed ultravioletto, che interagendo con gli atomi della materia non ne producono la ionizzazione. Tali radiazioni possiedono un'energia minore di 10 eV, che rappresenta in effetti la minima energia necessaria per la ionizzazione di un atomo.

Per comprendere i danni prodotti sull'organismo umano da una radiazione non ionizzante e' necessario ricordare che ad ogni radiazione e' associata una ben determinata energia.

Quando una radiazione elettromagnetica urta un ostacolo, una parte dell'onda incidente viene riflessa ed una parte trasmessa all'interno del materiale. In questo ultimo caso, nel materiale sono presenti campi magnetici ed elettrici, oscillanti con una frequenza tipica della radiazione stessa, che interagiscono con gli atomi e le molecole della materia attraversata cedendo una parte della loro energia.

I meccanismi con cui l'energia viene ceduta dipendono dalla frequenza dell'onda incidente e dalle caratteristiche dei materiali attraversati.

In base alla frequenza i campi elettromagnetici possono suddividersi in:

- campi a frequenza estremamente bassa (ELF, extremely low frequency). I campi ELF hanno generalmente frequenze fino a 300 Hz. . I sistemi che ci forniscono elettricità, e tutti gli apparecchi che la usano, costituiscono le principali sorgenti di campi ELF.
- campi a frequenza intermedia (IF, intermediate frequency), con frequenze tra 300 Hz e 10 MHz: gli schermi dei computer, i dispositivi anti-taccheggio e i sistemi i sicurezza sono le principali sorgenti di campi IF
- campi a radiofrequenza (RF) con frequenze da 10 MHz a 300 GHz.: radio, televisione, radar, antenne per la telefonia cellulare e forni a microonde sono le principali sorgenti di campi RF.

Proprio in base alla frequenza, le norme che regolamentano il settore, impongono limiti di esposizione. Per tener conto delle incertezze nelle conoscenze (dovute, ad esempio, agli errori sperimentali, all'estrapolazione dall'animale all'uomo o all'indeterminazione statistica), i limiti di esposizione includono ampi fattori di sicurezza, sia per i sistemi di trasporto e diffusione, sia per gli apparati elettronici.

La responsabilità dell'accertamento dei campi attorno agli elettrodomesti, alle stazioni radio base per telefonia mobile e a tutte le altre sorgenti accessibili al pubblico ricade

sugli enti governativi e sulle autorità locali. Questi devono assicurare il rispetto delle linee guida.

Per quanto riguarda gli apparati elettronici, il costruttore è responsabile del rispetto dei limiti fissati dalle normative di prodotto. Comunque, come già visto, le caratteristiche della maggior parte dei dispositivi assicurano che i campi emessi siano ben al di sotto dei valori limite. Inoltre, molte associazioni di consumatori effettuano regolarmente delle loro prove. Nel caso in cui abbiate particolari dubbi o preoccupazioni, rivolgetevi direttamente al costruttore o alla vostra autorità sanitaria locale.

Effetti sulla salute

I rischi specifici legati all'emissione di onde radio e di microonde sono legati all'interazione dei campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici con il mezzo costituente il corpo umano. L'interazione dei campi elettromagnetici con il mezzo biologico è molto complessa per i seguenti motivi:

- inomogeneità dei tessuti biologici
- variabilità temporale delle caratteristiche elettriche dei tessuti a causa del loro riscaldamento
- presenza dei vestiti e del sudore che modificano la propagazione dei campi
- presenza dei vasi sanguigni che provvedono ad eliminare il calore prodotto.

Per frequenze inferiori a 15 MHz, l'energia elettromagnetica si trasforma in calore per effetto Joule prodotto dalle correnti indotte nei tessuti. E' quindi chiaro che più la frequenza dell'onda incidente è bassa e quindi più elevata è la profondità di penetrazione, maggiormente vengono interessati organi profondi del corpo umano.

Un anomalo innalzamento del livello termico del corpo può:

- sollecitare i meccanismi di termoregolazione in modo tale da provocare anche la morte per lesioni causate da ipotermia.
- provocare cataratte o distacco della retina; l'occhio è un organo molto sensibile alla radiazione elettromagnetica per il calore prodotto durante l'assorbimento. Infatti, poichè l'occhio è scarsamente irrorato dalle vene, il calore assorbito stenta a dissiparsi con conseguente aumento della temperatura locale.
- determinare situazioni anomale nel sistema cardiocircolatorio, come l'aumento del flusso sanguigno, una vasodilatazione, l'aumento della pressione nei capillari.

All'aumentare della frequenza gli effetti sono più che altro superficiali, come già detto in precedenza.

Esistono anche degli effetti atermici che sembrano essere associati alla durata dell'esposizione: si manifestano come cefalee, astenie, crampi muscolari, inappetenze, sonnolenza e affaticamento generale.

Comunque, per produrre effetti di questo genere i campi esterni al corpo devono essere molto intensi, notevolmente al di sopra di quelli presenti nei normali ambienti.

Agenti Chimici

Ai fini dell'applicazione della normativa in materia di Protezione da Esposizione ad Agenti Chimici si intendono per tali:

“Tutti gli elementi o composti chimici, sia da soli sia nei loro miscugli, allo stato naturale o ottenuti, utilizzati o smaltiti, compreso lo smaltimento di rifiuti, mediante qualsiasi attività lavorativa, siano essi prodotti intenzionalmente o no e siano immessi o no sul mercato”.

Sono invece ritenuti Agenti Chimici Pericolosi:

- innanzi tutto gli agenti classificati secondo la "normativa di prodotto": il D.Lgs.52/97 per le sostanze e il D.Lgs.285/98 per i preparati;
- quelli che, pur non rientrando nell'applicazione dei due decreti prima citati, corrispondono ai criteri di classificazione previsti dalla normativa di prodotto (es. medicinali, prodotti fitosanitari, cosmetici, esplosivi, ecc.).
- quelli che pur non essendo classificabili con i precedenti criteri , possono comportare un rischio per la salute e sicurezza a causa delle proprietà chimico-fisiche, chimiche o tossicologiche e dalle modalità di con cui è utilizzato o presente sul luogo di lavoro (facilmente dispersibile in aria, presente in notevole quantità, impiegato ad alte temperature, ecc.); o quando per quell'agente si è pervenuti all'individuazione di un valore limite d'esposizione professionale (es. TLV).

Valutazione dei rischi

Nell'ambito della più generale valutazione richiesta dall'art. 4 del D.Lgs. 626/94, il datore di lavoro, determina preliminarmente l'eventuale presenza di agenti chimici pericolosi e ne valuta l'incidenza sulla salute e sicurezza dei lavoratori tenendo in considerazione:

- elenco degli agenti chimici in uso presso l'azienda, compresi i rifiuti
- le loro proprietà pericolose riscontrabili
 - dalla etichettatura
 - dalla simbologia di pericolosità



F Infiammabile



F+ Facilmente Infiammabile



E Esplosivo



O Comburente



T Tossico



T+ Molto Tossico



Xi Irritante



Xn Nocivo



C Corrosivo



N Nocivo per l'ambiente

- dalle frasi di rischio (si riportano le più significative)

R 2 rischio di esplosione per urto, sfregamento, fuoco o altre sorgenti d'ignizione
R 3 elevato rischio di esplosione per urto, sfregamento, fuoco o altre sorgenti d'ignizione
R 7 può provocare un incendio
R 8 può provocare l'accensione di materiale combustibile

R 9 esplosivo in miscela con materiale combustibile
 R 10 infiammabile
 R 11 facilmente infiammabile
 R 12 altamente infiammabile
 R 20 nocivo per inalazione
 R 21 nocivo a contatto con la pelle
 R 22 nocivo per ingestione
 R 23 tossico per inalazione
 R 24 tossico a contatto con la pelle
 R 25 tossico per ingestione
 R 26 molto tossico per inalazione
 R 27 molto tossico a contatto con la pelle
 R 28 molto tossico per ingestione
 R 34 provoca ustioni
 R 35 provoca gravi ustioni
 R 36 irritante per gli occhi
 R 37 irritante per le vie respiratorie
 R 38 irritante per la pelle
 R 39 pericolo di effetti irreversibili molto gravi
 R 40 possibilità di effetti cancerogeni-prove insufficienti
 R 41 rischio di gravi lesioni oculari
 R 42 può provocare sensibilizzazione per inalazione
 R 43 può comportare una sensibilizzazione per contatto con la pelle
 R 45 può provocare il cancro
 R 46 può provocare alterazioni genetiche ereditarie
 R 48 pericolo di gravi danni per la salute in caso di esposizione prolungata
 R 49 può provocare il cancro per inalazione
 R 60 può ridurre la fertilità
 R 61 può danneggiare i bambini non ancora nati
 R 62 possibile rischio di ridotta fertilità
 R 63 possibile rischio di danni ai bambini non ancora nati
 R 65 nocivo può provocare danni ai polmoni in caso di ingestione
 R 68 possibilità di effetti irreversibili

- le informazioni su salute e sicurezza comunicate dal produttore/fornitore tramite la scheda di sicurezza
 - obbligatoria per i prodotti chimici pericolosi
 - conforme ai 16 punti definiti dalle normative vigenti
 - redatta nella lingua dell'utilizzatore
 - aggiornata secondo gli adeguamenti relativi alla classificazione delle sostanze
- i valori limite di esposizione professionale (si riferiscono all'ambiente di lavoro)
 - TLV – TWA: limite di esposizione riferito alle 8 ore di attività per l'intera vita lavorativa.
 - TLV – Stel: limite di esposizione per brevi periodi (15 min)
 - TLV – C: limite di esposizione assoluto
 N.B. qualora i limiti TWA o Stel siano superati, il datore di lavoro identifica e rimuove la causa dell'evento, adottando immediatamente le misure di prevenzione e protezione necessarie.
- i valori limite biologici (si riferiscono alla persona esposta in quanto indicatori dell'"grado di inquinamento" dei fluidi organici analizzati)
- quantitativi di agenti chimici in uso ed in deposito;
- aree aziendali in cui gli agenti chimici sono utilizzati;
- modalità di utilizzo;

- individuazione degli esposti nelle differenti fasi, comprese le attività di manutenzione e di manipolazione dei rifiuti;
- caratterizzazione dell'esposizione del lavoratore (livello, tipo e durata) comprese le modalità di inalazione, ingestione ed assorbimento cutaneo;
- effetti delle misure preventive e protettive adottate o da adottare;
- risultanze di monitoraggi ambientali, qualora disponibili e necessari;
- risultanze delle eventuali azioni di sorveglianza sanitaria.

Il complesso delle informazioni sopra richiamate fornisce il quadro conoscitivo di riferimento per individuare situazioni lavorative a differente profilo di rischio, connesso all'uso di agenti chimici.

Le situazioni di rischio che ne scaturiscono si riconducono alle seguenti definizioni:

rischio trascurabile: definito come il livello di rischio assimilabile a quello statisticamente atteso per la popolazione generale non esposta, non prevede l'applicazione di prescrizioni.

rischio moderato: definito come il livello di rischio basso compreso tra il rischio trascurabile e la linea di demarcazione oltre la quale il rischio non può essere ritenuto moderato; prevede l'applicazione delle misure generali di tutela:

- progettazione ed organizzazione del luogo di lavoro
- fornitura di attrezzature idonee e procedure per la corretta manutenzione
- riduzione del numero di lavoratori esposti, della durata ed intensità dell'esposizione
- misure igieniche
- riduzione al minimo della quantità di agenti chimici presenti
- informazione e formazione dei lavoratori compresi:
 - l'accesso alla scheda di sicurezza dei prodotti
 - l'identificazione degli eventuali rischi per i prodotti chimici che sui contenitori o sulle condutture non siano contrassegnati dalla segnaletica di sicurezza

rischio non moderato: ricorrono le condizioni per l'applicazione delle specifiche prescrizioni previste:

- progettazione di appropriati processi lavorativi, controlli tecnici, uso di attrezzature e materiali adeguati
- misure organizzative e di protezione collettiva alla fonte del rischio
- misure di protezione individuali, compresi i dispositivi di protezione individuali
- sorveglianza sanitaria
 - da effettuarsi nel caso di utilizzo di prodotti classificati come molto tossici, tossici, nocivi, sensibilizzanti, irritanti, tossici per la riproduzione
 - da svolgersi
 - prima di adibire il lavoratore alla mansione con esposizione
 - periodicamente con frequenza stabilita dal medico competente
 - alla cessazione del rapporto di lavoro
 - da registrare su apposita cartella sanitaria e di rischio
 - custodita con il segreto professionale presso l'azienda
 - da consegnare, a richiesta, agli OO.VV.
 - da trasmettere all'Ispesl in caso di cessazione del rapporto di lavoro

In attesa che siano emanati decreti ministeriali che individuino univocamente i valori limite e la definizione dei criteri per stabilire il rischio moderato, la valutazione è effettuata attraverso un'analisi accurata di *"ogni attività lavorativa in cui sono utilizzati agenti chimici o se ne prevede l'utilizzo, in ogni tipo di procedimento, compresi la*

produzione, la manipolazione, l'immagazzinamento, il trasporto o l'eliminazione e il trattamento dei rifiuti o che risultino da tale attività lavorativa".

Per la realizzazione pratica della valutazione, si possono seguire i seguenti criteri:

- Linee Guida "Protezione da Agenti Chimici", emanate dal Coordinamento Tecnico per la sicurezza nei luoghi di lavoro delle Regioni e Province Autonome
- Schema di Valutazione del rischio proposto dalla Regione Piemonte nel "Modello applicativo per la valutazione del rischio chimico" coerente a quanto previsto dalle citate Linee Guida, con alcune integrazioni ritenute opportune per meglio descrivere la situazione aziendale.
- Di tale modello esiste un software free, ancora in fase di test e validazione sperimentale.

Nell'ambito delle strutture ricettive possiamo, indicativamente, utilizzare prodotti rientranti nelle definizioni di cui sopra:

- nelle attività di pulizia (detergenti – disinfettanti - smacchiatori)
- nelle attività legate all'HACCP (disinfettanti – disinfestanti – detergenti)
- nelle attività di manutenzione (vernici – solventi – grassi - oli minerali – oli lubrificanti – antigelo - colle - ...)
- nelle attività di giardinaggio (pesticidi – insetticidi - fertilizzanti – disinfestanti - ...)
- nella gestione di piscine (prodotti per la clorazione – additivi – regolatori del pH – antialga - ...)
- nei lavori d'ufficio (toner – inchiostri – correttori – colle)

Tali materiali devono essere segregati e l'accesso consentito al solo personale autorizzato.

I criteri di immagazzinamento devono rispettare quanto indicato nelle schede di sicurezza in termini di quantitativi, raggruppamenti di diverse tipologie di sostanze, aerazione dei locali, ...

Una priorità assoluta è rappresentata dal censimento dei prodotti pericolosi per limitarne l'impiego e dalla ricerca di prodotti sostitutivi meno pericolosi, soprattutto per quelli cancerogeni.

Il datore di lavoro deve:

- far conoscere la composizione dei prodotti o delle preparazioni pericolose (etichettatura chiara, informazione verbale o scritta, se necessario);
- informare preventivamente ogni lavoratore sui rischi che i prodotti pericolosi presentano per la sua salute e la sua sicurezza e sulle modalità operative oltre che sulle condizioni e le precauzioni per l'uso;
- limitare il numero dei lavoratori esposti all'azione dei prodotti pericolosi;
- controllare e rispettare i livelli di esposizione regolamentari, tener conto dei valori raccomandati (i valori limite di esposizione e i valori medi sono stati definiti per un grande numero di sostanze);
- sviluppare i mezzi di protezione collettiva (captazione alla fonte, aerazione, purificazione dei locali, mezzi di rilevamento ..) o quando ciò non sia possibile, utilizzare gli equipaggiamenti di protezione individuale.

E' anche consigliato, oltre ai momenti informativi/formativi e alla segnaletica di sicurezza da utilizzare, diffondere piccoli e semplici vademecum su come comportarsi e proteggersi. Di seguito è citato un esempio:

Come proteggersi nell'uso di sostanze e preparati chimici

- ⇒ Usare un prodotto solo se è assolutamente necessario e solo nelle quantità previste.
- ⇒ Leggere attentamente le etichette dei contenitori (e le schede di sicurezza), per conoscere le caratteristiche delle sostanze utilizzate, e rispettare rigorosamente le indicazioni d'uso.
- ⇒ Non utilizzare prodotti conservati in contenitori senza etichetta e presumere sostanza pericolosa un prodotto sconosciuto, senza l'etichettatura prevista dalla legge.
- ⇒ Non eseguire assolutamente travasi di prodotti dai contenitori d'origine in bottiglie normalmente adibite ad altri usi (bottiglie di acqua minerale, bibite, ecc.) o in contenitori vuoti di altri prodotti con o senza etichetta. Anche recentemente la cronaca ha registrato fatti drammatici di ingestione di sostanze pericolose conservate in contenitori impropri!
- ⇒ Non annusare mai i prodotti.
- ⇒ Tenere aperto un contenitore solo per il tempo strettamente necessario.
- ⇒ Non riporre neppure provvisoriamente un contenitore (soprattutto se ancora aperto) in una posizione precaria o su un sostegno instabile.
- ⇒ Mantenere chiusi i contenitori con i tappi originari.
- ⇒ Nell'eventuale diluizione rispettare scrupolosamente le indicazioni del produttore.
- ⇒ Se un prodotto deve essere diluito in acqua, usare contenitori (secchi o vaschette) di dimensioni adatte a evitare versamenti all'esterno.
- ⇒ Non mescolare prodotti diversi.
- ⇒ Quando si nebulizza un prodotto farlo a braccio teso (tenendosi dunque lontani dalla "nube") e lasciarlo depositare prima di riavvicinarsi, per evitare di inalare; se necessario usare la mascherina e gli occhiali protettivi.
- ⇒ Quando si usano determinati prodotti gli ambienti devono essere ben aerati.
- ⇒ Durante l'impiego non fumare (anche se si è all'aperto).
- ⇒ Usare tutti i DPI utili in rapporto alle diverse condizioni di lavoro e ai prodotti stessi (guanti, grembiuli, mascherine, ecc.). In particolare non utilizzare prodotti e non toccare stracci imbevuti di prodotti a mani nude.
Oltre che stabilito dalla legge, l'uso dei DPI è indispensabile per proteggere la propria salute e non può essere considerato facoltativo. Il loro utilizzo, inoltre, non va considerato imbarazzante né una perdita di tempo. Per i piccoli fastidi si possono trovare soluzioni compatibili (i guanti di gomma possono essere calzati su leggeri guanti di cotone, ecc.).
- ⇒ Stracci, carte e vestiario impregnati di particolari prodotti devono essere eliminati in appositi contenitori.
- ⇒ A fine lavoro pulire gli attrezzi e pulire sempre le mani (per la pulizia delle mani non usare diluenti); lavare i capi indossati se capita che ci si versi addosso un prodotto.

Agenti cancerogeni e mutageni

E' probabile che nella strutture alberghiere non vengano utilizzati prodotti classificati o riconducibili ad agenti cancerogeni o mutageni, ma proprio a garanzia di tale ipotesi il paragrafo vuole darne la definizione per mettere in condizione i gestori di effettuare un responsabile censimento delle sostanze.

Agenti cancerogeni / mutageni

- sostanza che risponde ai criteri relativi alla classificazione quali categorie cancerogene/mutagene 1 o 2, stabiliti dal D.Lgs. 52/97 e s.m.i.
- preparato contenente una o più sostanze di cui al p.to precedente, quando la concentrazione delle singole sostanze rientra nei limiti di concentrazione per la classificazione nelle categorie cancerogeni/mutageni 1 o 2, stabiliti dai D.Lgs. 52/97 e D.Lgs.285/98 e s.m.i.
- sostanza, preparato o processo di cui all'allegato VIII, nonché sostanza o preparato emessi durante un processo di cui all'allegato VIII del D.Lgs. 626/94

Tenendo conto delle difficoltà oggettive a individuare all'interno delle normative indicate, eventuali sostanze o preparati, relative categorie di cancerogenicità e frasi di rischio, si riporta la possibilità di consultazione del sito Ispesl al seguente link:

<http://www.ispesl.it/cancerogeni>

Spetta al produttore della sostanza o preparato, indicare sull'etichetta del prodotto e nella relativa scheda di sicurezza, le frasi di rischio corrispondenti alla cancerogenicità ovvero R 45 – R 49

Qualora si riscontrassero prodotti appartenenti alle suddette categorie, il datore di lavoro deve procedere alla valutazione del rischio con modalità pari all'esposizione ad agenti chimici con in più le seguenti incombenze:

- aggiornamento della valutazione ogni tre anni
- indicazione delle attività lavorative che comportano la presenza di sostanze e preparati come sopra definiti, con l'indicazione delle motivazioni di utilizzo
- indicazione dei quantitativi, delle sostanze/preparati come sopra definiti, prodotti, utilizzati o presenti come impurità o sottoprodotti
- indicazione dell'esposizione dei lavoratori
- indicazione delle misure preventive e protettive, nonché dei dispositivi di protezione utilizzati
- indicazione delle indagini svolte per la possibile sostituzione degli agenti cancerogeni/mutageni e le sostanze utilizzate come sostituti

Inoltre le misure di prevenzione e protezione dovranno essere di natura tecnica, organizzativa e procedurale, secondo i seguenti criteri:

- assicurazione che i quantitativi utilizzati e il numero di lavoratori interessati (esposti e potenzialmente esposti) siano ridotti al minimo
- assicurazione che le emissioni in aria siano assenti o ridotte al minimo mediante misure tecniche
- monitoraggio ambientale ai fini di controllo preventivo di anomalie di emissioni e ai fini di verifica dell'efficacia delle misure intraprese
- assicurazione che la gestione logistica sia in condizioni di sicurezza, comprendendo anche gli scarti e i residui delle attività
- informazione, formazione ed addestramento del personale addetto:
 - preventivamente all'inizio della attività lavorative
 - con aggiornamento almeno quinquennale in caso di invariabilità delle condizioni di lavoro
- effettuazione della sorveglianza sanitaria
- tenuta di un registro dei lavoratori esposti con obbligo di trasmissione di tale registro agli OO.VV. secondo le modalità stabilite dalla normativa

Considerata la molteplicità degli adempimenti in materia di rischio cancerogeno e mutageno, si rimandano a testi specifici ulteriori approfondimenti.

Viene tuttavia focalizzata l'attenzione su due argomenti che rientrano nella classificazione delle sostanze cancerogene, ai quali le strutture ricettive possono essere interessate.

Amianto

La pericolosità deriva dalla capacità che i materiali di amianto hanno di rilasciare fibre potenzialmente inalabili ed anche dalla estrema suddivisione cui tali fibre possono giungere.

Non sempre l'amianto è pericoloso: lo è sicuramente quando può disperdere le sue fibre nell'ambiente circostante per effetto di qualsiasi tipo di sollecitazione meccanica, eolica (vento), da stress termico, dilavamento di acqua piovana.

Per questa ragione il cosiddetto amianto friabile che cioè si può ridurre in polvere con la semplice azione manuale è considerato più pericoloso dell'amianto compatto che per sua natura ha una scarsa o scarsissima tendenza a liberare fibre.

Nei manufatti contenenti amianto le fibre possono essere libere o debolmente legate e si parla in questi casi di amianto friabile; oppure possono essere fortemente legate in una matrice stabile e solida come il cemento-amianto (ad esempio, eternit) o il vinil-amianto (ad esempio, linoleum): si parla in questo caso di amianto compatto. L'amianto friabile è riconoscibile perché può essere facilmente frantumato con la sola pressione delle dita.

Possiamo ritrovarlo, oltre ad altre applicazioni industriali e nei mezzi di trasporto, anche nelle strutture alberghiere, ad esempio:

- come materiale spruzzato per il rivestimento (ad es. di strutture metalliche, travature) per aumentare la resistenza al fuoco;
- nelle coperture sotto forma di lastre piane o ondulate, tubazioni e serbatoi, canne fumarie, ecc.. in cui l'amianto è stato inglobato nel cemento per formare il cemento-amianto (eternit);
- come elementi prefabbricati sia sottoforma di cemento-amianto che amianto friabile;
- nella preparazione e posa in opera di intonaci con impasti spruzzati e/o applicati a cazzuola;
- nei pannelli per controsoffittature;
- nei pavimenti costituiti da vinil-amianto in cui tale materiale è mescolato a polimeri;
- come sottofondo di pavimenti in linoleum.
- in alcuni elettrodomestici (ad es. asciugacapelli, forni e stufe, ferri da stiro);
- nelle prese e guanti da forno e nei teli da stiro;
- nei cartoni posti in genere a protezione degli impianti di riscaldamento come stufe, caldaie, termosifoni, tubi di evacuazione fumi.

Fermo restando il divieto per l'estrazione, l'importazione, l'esportazione, la commercializzazione e la produzione di amianto, di prodotti di amianto o di prodotti contenenti amianto, la normativa prevede obblighi per le attività lavorative che possono comportare rischi di esposizione dei lavoratori all'amianto, quali manutenzione, rimozione dell'amianto o dei materiali contenenti amianto, smaltimento e trattamento dei relativi rifiuti, nonché bonifica delle aree interessate.

Ritenendo che i gestori di strutture ricettive non effettuino in autonomia, con personale dipendente, le attività di cui sopra, la presente guida vuole indicare quali

devono essere le attività e le responsabilità della gestione alberghiera qualora la struttura si trovi nella necessità di affrontare tale situazione di rischio.

Prima di intraprendere lavori di ristrutturazione, demolizione o manutenzione è necessario adottare ogni misura necessaria volta a individuare la presenza di materiali a potenziale contenuto di amianto.

Se esiste il minimo dubbio sulla presenza di amianto in un materiale o in una costruzione, devono essere applicate le disposizioni di legge relative, a carico del datore di lavoro, figurandosi costui nel datore di lavoro della azienda appaltatrice delle opere edilizie, delle opere di demolizione o di manutenzione.

In qualità di committenti, anche alla luce delle recenti introduzioni legislative in materia di appalti, si ha il dovere di verificare che l'azienda appaltatrice abbia le caratteristiche di idoneità professionale per lo svolgimento di tale attività e rispetti le disposizioni in materia di salute e sicurezza richieste.

I lavori di demolizione e rimozione dell'amianto possono essere effettuati solo da imprese rispondenti ai requisiti del Comitato Nazionale Albo Imprese esercenti servizi di smaltimento rifiuti.

Al datore di lavoro di tali imprese spetta la valutazione dei rischi, l'adozione di misure per la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori, il controllo dell'esposizione; attività delle quali la parte committente deve richiedere garanzia.

Fumo e Fumo passivo

Sono comunque considerati un rischio in ambiente lavorativo, pertanto la loro citazione deve comparire nel documento di valutazione del rischio, sottolineando il duplice aspetto nel consumo di tabacco: aspetti legati alla salute e tutela dei non fumatori ed aspetti legati alla sicurezza del luogo (presenza di materiali infiammabili e/o esplosivi)

Il divieto di fumo vigente ha sicuramente aumentato il livello di tutela dei non fumatori, soprattutto nei locali chiusi.

Tuttavia, in considerazione del fatto che spesso i fumatori si recano in luoghi aperti, pur all'interno dell'area aziendale, è compito del datore di lavoro considerare questo aspetto nella valutazione del rischio:

- dal punto di vista della tutela dei non fumatori
 - aree esterne ad intenso passaggio (es. vialetti d'entrata, ...)
 - aree di stazionamento (es. luoghi relax, gazebo, ...)
- dal punto di vista della prevenzione incendi
 - attività di manutenzione (vernici, solventi, oli, ...)
 - attività di giardinaggio (carburanti per tagliaerba e simili, sfalci secchi, ...)

Se la valutazione porta ad avere un rischio significativo, è obbligo del datore di lavoro imporre il divieto in talune aree aperte e/o in talune attività.

Per quanto riguarda le caratteristiche dei locali per fumatori, si rimanda ai capitoli degli impianti e locali.

Agenti Biologici

Il legislatore negli ultimi anni ha preso in seria considerazione tutte quelle lavorazioni che comportano l'esposizione di lavoratori ad agenti patogeni e nel Dlgs 626 ha inserito un allegato, il IX, nel quale identifica quei settori lavorativi specifici per il rischio biologico.

Le definizioni ricorrenti sono:

Agente Biologico: qualsiasi microrganismo, anche se geneticamente modificato, coltura cellulare e endoparassita umano che potrebbe provocare infezioni, allergie, o intossicazioni

Microrganismo: qualsiasi entità microbiologica, cellulare o meno, in grado di riprodursi o trasferire materiale genetico

Gli agenti biologici sono suddivisi in diversi gruppi in funzione del loro grado di pericolosità che dipende da:

- infettività
- patogenicità
- trasmissibilità
- neutralizzabilità

Sulla base delle suddette caratteristiche e, in alcuni casi, considerando anche le proprietà allergeniche e tossinogeniche e la disponibilità di vaccini, i microrganismi sono stati suddivisi in 4 classi di pericolosità, con valori crescenti da uno a quattro:

- gruppo 1: agente che presenta poche probabilità di causare malattie in soggetti umani;
- gruppo 2: agente che può causare malattie in soggetti umani e costituire un rischio per i lavoratori; è poco probabile che si propaga nella comunità; sono di norma disponibili efficaci misure profilattiche o terapeutiche;
- gruppo 3: agente che può causare malattie gravi in soggetti umani e costituisce un serio rischio per i lavoratori; l'agente biologico può propagarsi nella comunità, ma di norma sono disponibili efficaci misure profilattiche o terapeutiche;
- gruppo 4: agente biologico che può provocare malattie gravi in soggetti umani e costituisce un serio rischio per i lavoratori e può presentare un elevato rischio di propagazione nella comunità; non sono disponibili, di norma, efficaci misure profilattiche o terapeutiche.

Nella dinamica del processo infettivo si riconoscono alcune tappe:

- contaminazione da parte di microrganismi di superfici cutanee o di mucose;
- penetrazione dei microrganismi nei tessuti profondi ed accesso al circolo ematico e linfatico;
- localizzazione in determinati organi e/o tessuti

Solo dopo che l'infezione riesce ad interessare un certo numero di cellule o determinati organi vitali si ha la comparsa della sintomatologia clinica e l'inizio della malattia (superamento del periodo di incubazione).

Una corretta valutazione del rischio deve procedere, quindi, secondo le seguenti fasi:

- l'identificazione dei fattori di rischio presenti all'interno della realtà lavorativa, in relazione ai quali si può ipotizzare la comparsa di eventi indesiderati;
- la determinazione dell'entità dell'esposizione, in funzione della quale può variare l'entità del rischio; in tal senso, è da ricordare che nell'ambito del Rischio Biologico non esistono limiti di esposizione utilizzabili come valori soglia,

soprattutto in quanto molteplici sono i fattori che inducono l'instaurarsi di un processo infettivo.

La normativa in materia di salute e sicurezza si applica a tutte le attività lavorative nelle quali vi è rischio da esposizione ad agenti biologici. Tale principio può indurre a pensare che l'applicabilità sia riservata alle condizioni di rischio proprie di alcune mansioni (operatori sanitari e veterinari, addetti a laboratori, addetti a processi industriali) dove è prevedibile la presenza di agenti biologici.

In realtà esistono situazioni di rischio "passivo" in cui operatori ed addetti vengono a trovarsi, pur esercitando attività non legate all'esposizione ad agenti biologici, ma utilizzando impianti od ambienti contaminati.

Tali situazioni si presentano in maniera più subdola, in quanto non sono preventivamente valutabili, pertanto al loro manifestarsi potrebbero causare effetti dannosi per la salute e sicurezza, anche a livello di epidemie, a causa della risposta non adeguata e tempestiva dell'organizzazione prevenzionistica.

Esempi in ambito ricettivo sono costituiti dalla presenza del gas Radon, dagli effetti dell'elettrosmog, dalla diffusione di Legionella Pneumophila. Mentre per i primi due elementi abbiamo già trattato nel capitolo delle radiazioni, il terzo è affrontato in questo capitolo.

Legionella Pneumophila

La "classificazione", e specialmente il nome del batterio, derivano proprio dall'evento epidemico che ha portato alla sua identificazione, poiché gli ospiti infettati del Belwiev Hotel erano membri di una associazione di soldati di ventura chiamati nel gergo comune "Legionari".

La gravità del quadro clinico e il tasso di mortalità (che può raggiungere il 10-15%) pone il batterio tra quelli maggiormente pericolosi per la salute umana. Questo ha portato ad orientare tutte le disposizioni ad esso inerenti in un'ottica di prevenzione della possibilità di essere in situazioni di potenziale rischio, tenendo in considerazione che il contagio avviene per via inalatoria respirando acqua contaminata diffusa in aerosol, cioè in goccioline finissime. La malattia non si contrae bevendo acqua contaminata e neppure per trasmissione diretta tra uomo e uomo.

Le indicazioni e i riferimenti tecnico-scientifici con cui operare sono contenuti in alcune linee guida approvate ed emesse dalla Conferenza Permanente Stato-Regioni e Province Autonome con l'apporto dell'Istituto Superiore della Sanità e dello EWGLI (European Working Group for Legionella Infection). Dal 2000 ad oggi tali documenti tecnici, ripetutamente aggiornati, hanno avuto come campo privilegiato di studio e applicazione le strutture alberghiere (strutture ricettive) di vario tipo e le strutture termali.

In sostanza è comunque necessario effettuare una analisi dell'ambiente e specialmente degli impianti per verificare se si è nelle condizioni in cui l'eventuale presenza del batterio possa portare alla sua proliferazione e successivo pericolo (reale) per gli utenti/lavoratori che si trovino ad operare o frequentare tali strutture.

Tali condizioni sono:

- la presenza di acqua ad una temperatura compresa tra 25 e 55°C;
si registra un incremento di rischio in presenza di ristagni o (peggio) di circuiti in cui l'acqua subisce un continuo trattamento termico in un "range" di temperatura che rientri in modo stabile all'interno di quello che si è detto

- ottimale per la crescita del batterio.
- la possibilità che tale acqua sia nebulizzata in particelle così piccole (5 µm) da raggiungere le basse vie respiratorie, condizione in cui il batterio può sviluppare le sue caratteristiche patogene.
- Da qui il coinvolgimento diretto di tutte le strutture ricettive (alberghi, ospedali, case di ricovero ecc.) nelle quali le persone utilizzano acqua calda per docce, idromassaggi, ecc.

In primo luogo, ai fini di una valida strategia prevenzionistica, è necessario valutare se nella propria struttura vi sia o meno la possibilità di colonizzazione dei propri impianti da parte di Legionella.

Le linee guida prevedono, in questo senso, un'analisi del rischio basata sull'esame approfondito degli schemi degli impianti tecnologici presenti, delle caratteristiche di utilizzo e della tipologia di utenti/dipendenti.

Le figure professionali che possono assolvere a tale compito con coscienza e conoscenza rientrano nelle seguenti categorie: biologi con conoscenza operativa, dimostrabile, delle tecnologie e delle organizzazioni degli impianti, medici con pari competenze, ingegneri con una dimostrabile esperienza formativa in microbiologia, veterinari con conoscenze specifiche, chimici con conoscenze di microbiologia, ecc.

Si deve, poi, procedere alla stesura del cosiddetto "Registro degli interventi", che rappresenta il documento di gestione del rischio con la sequenza programmatica (cadenza e periodicità) delle operazioni da eseguire. In particolare contiene:

- una accurata e competente analisi del rischio,
- una valutazione delle fasi alla ricerca delle aree critiche,
- l'individuazione del parametro o delle condizioni/operazioni che pongono le fasi critiche sotto controllo,
- la stesura di un programma di tali operazioni, delle procedure che mediante una esaustiva e precisa descrizione ne consentano la corretta esecuzione, delle schede di registrazione che ne attestino l'esecuzione con l'individuazione dell'operatore, e l'indicazione di un controllore che ne confermi la realizzazione.

In questa fase deve essere formalizzato il nominativo del gestore (responsabile) del sistema di prevenzione, individuando con precisione a chi compete l'onere di effettuare le operazioni programmate.

Scelta obbligata è la formale stesura di procedure operative che consentano l'effettuazione delle operazioni sopracitate in maniera chiara ed esaustiva a tutti gli operatori coinvolti e l'indicazione della figura professionalmente competente deputata al controllo delle operazioni e del responsabile del sistema di autocontrollo.

Tale analisi del rischio deve essere ripetuta regolarmente, al massimo ogni due anni oppure, come è ovvio, ogni qualvolta venga modificato uno dei parametri che possono influenzare le condizioni, come per esempio una modifica degli impianti o l'inserimento di nuove parti, attrezzature o tecnologie.

Un intervento efficace, quindi, richiede un attento e preventivo studio della struttura e del funzionamento dell'impianto da trattare partendo dal presupposto che ogni caso è una realtà a sé. Esistono diverse modalità o metodi per effettuare le operazioni di bonifica da effettuare periodicamente. In generale, ad oggi, le metodologie più utilizzate, in funzione delle esperienze via via acquisite, si fondano sull'applicazione di sistemi basati sul biossido di cloro, su ioni metallici, sullo shock termico, sull'iperclorazione pura e semplice, ecc. Non esiste, però, una ricetta standard, poiché,

come si è più volte sottolineato, ogni realtà va studiata nella sua unicità. Vi è spesso, di solito, in questi casi, già in essere una ordinanza sindacale di adozione e applicazione delle precauzioni contenute nelle più volte citate linee guida. In realtà l'obbligo di rispettare i contenuti delle linee guida è una condizione necessaria, ma non sufficiente per risolvere in concreto il problema.

Per potersi orientare in modo corretto è necessario verificare che le soluzioni prospettate seguano una metodologia che soddisfi le seguenti condizioni:

- assicuri il raggiungimento e il mantenimento dei livelli efficaci del disinfettante in tutti i punti dell'impianto,
- sia in grado di distruggere il biofilm e rimuovere le incrostazioni di calcare e ossidi,
- sia ripetibile,
- abbia un impatto minimo sull'impianto,
- sia realizzabile in tempi compatibili con l'attività della struttura
- comprenda una verifica dell'efficacia
- sia approvato dagli organi di controllo.

Per risolvere realmente il problema è importante affidarsi, quindi, a fornitori che vantino una vasta casistica in materia e che dimostrino di utilizzare protocolli che siano efficaci, accettati e approvati dagli organi di controllo ufficiali.

Inoltre, i trattamenti periodici previsti dalle linee guida devono essere inseriti in una gestione più ampia del rischio di contaminazione che prevede anche l'utilizzo di sistemi di mantenimento adottati a scopo precauzionale.

In sostanza, di solito, sono trattamenti in continuo dell'acqua di alimentazione degli impianti, caratterizzati da un basso dosaggio di uno o più principi disinfettanti per ridurre la possibilità di crescita del batterio durante le successive fasi.

La realizzazione di un valido sistema di prevenzione del rischio da legionella diviene, pertanto, l'unico valido strumento in grado di tutelare la struttura dai danni che potrebbero sorgere a seguito di una denuncia per sospetta legionellosi.

Rischi relativi al lavoro notturno e/o solitario

Il lavoro notturno rappresenta un fattore di rischio in sé.

Con l'entrata in vigore del D.Lgs. 532/99, infatti, il prestare la propria attività lavorativa in qualità di lavoratore notturno costituisce, ipso facto, senza necessità dell'ulteriore presenza di altri fattori critici, un fattore di rischio.

Se presente, la modalità del lavoro notturno deve, quindi, essere presa in esame in modo specifico nella valutazione dei rischi, vi sono inoltre precisi obblighi di informazione e di sorveglianza sanitaria e vanno previste ed adottate specifiche misure di prevenzione e protezione.

Una particolare attenzione è stata dedicata al lavoro notturno solitario, cioè quella situazione in cui il lavoratore si trova ad operare da solo, senza alcuna collega accanto e senza nessun contatto diretto con altri lavoratori.

Anche se alcune criticità del lavoro solitario ed isolato notturno sono presenti anche durante il lavoro solitario ed isolato diurno, sicuramente queste vengono accentuate durante il turno di notte.

In particolare l'organizzazione dei soccorsi, in caso di infortunio del lavoratore, rappresenta certamente il punto più critico nel caso di lavoro notturno solitario, per:

- l'impossibilità o limitata capacità, da parte del lavoratore stesso, di allertare i soccorsi all'esterno del luogo di lavoro
- difficoltà o impossibilità dei soccorritori, se e quando allertati, di
 - accedere all'interno del luogo, dove è necessario l'intervento
 - individuare esattamente, una volta all'interno, il punto di intervento in caso di situazioni complesse.

Tali aspetti comportano un ritardo dell'intervento con effetti a volte fatali, vi è quindi la necessità di monitorare in tempo reale lo stato di salute del lavoratore attraverso il controllo del suo stato di coscienza.

La soluzione è prevalentemente di tipo tecnico, ricorrendo alle diverse opzioni messe a disposizione dalla tecnologia delle comunicazioni, di cui esemplifichiamo in modo non esaustivo le tipologie più diffuse:

- telefono cordless o cellulare
- ricetrasmittitore collegato a soggetti addetti a servizi di sorveglianza
- trasmettitore di segnale di allarme punto-punto con attivazione manuale
- trasmettitore automatico collegato ad un sensore di postura del lavoratore (busto eretto=OK, busto orizzontale=allarme)
- sistema a chiamata (manuale o automatica) e risposta manuale (risposta= OK, mancata risposta=allarme)

I primi tre sistemi, come tutti quelli simili ad azionamento manuale volontario, offrono sicuramente sicurezza psicologica ma hanno dimostrato scarsa efficacia, che diventa addirittura nulla in caso di perdita di coscienza del lavoratore.

I sensori di postura non sempre sono adatti al tipo di mansione.

Il sistema a dialogo (chiamata/risposta) sembra essere il più efficace, ma trova i suoi limiti nel tipo di protocollo stabilito, cioè la periodicità con cui viene interpellato il lavoratore solitario: infatti se da una parte una frequenza elevata della chiamata offre migliori garanzie, dall'altra tende ad abituare il soggetto che volutamente arriva ad ignorare e a trascurare il sistema, provocando falsi allarmi che alla lunga inficiano il sistema. Senza contare che comunque può diventare un fattore di distrazione per il lavoratore, e aumenta sicuramente il carico mentale.

Il vantaggio comune a queste soluzioni è rappresentato dal fatto che i soccorritori esterni dovrebbero essere in possesso delle indicazioni necessarie a raggiungere con precisione e rapidità il luogo dell'intervento, offrendo quindi la soluzione alle altre obiezioni.

Si ritiene quindi necessario che il datore di lavoro individui, comunque, nella fase di organizzazione del servizio gestione dell'emergenza e pronto soccorso le modalità di allerta e soprattutto di informazione ai soccorritori.

Rischi relativi a lavori in quota

La normativa recentemente introdotta determina i requisiti minimi di sicurezza e salute per l'uso delle attrezzature di lavoro per l'esecuzione di lavori temporanei in quota.

Per lavoro in quota si intende una attività lavorativa che espone il lavoratore al rischio di caduta da una quota posta ad altezza superiore a 2 m rispetto ad un piano stabile.

N.B.:

Altre normative inerenti la sicurezza e aspetti giurisprudenziali, portano a considerare che le condizioni di sicurezza non devono essere presenti solo quando il lavoratore è ad una altezza superiore ai 2m, ma anche solo pochi centimetri da terra possono costituire, in alcune situazioni particolari, un pericolo con conseguenti effetti sulla incolumità dei lavoratori stessi. In tali casi vanno osservate misure precauzionali che esulano dalla recente norma in oggetto.

Il decreto precisa gli obblighi del datore di lavoro nell'uso di attrezzature per lavori in quota, dovendo egli:

- scegliere le attrezzature di lavoro più idonee a garantire e mantenere condizioni di lavoro sicure
- dare priorità alle misure di protezione collettiva rispetto alle misure di protezione individuale
- tenere presente che le dimensioni delle attrezzature di lavoro siano confacenti alla natura dei lavori da eseguire, alle sollecitazioni prevedibili e ad una circolazione priva di rischi
- scegliere il tipo più idoneo di sistema di accesso ai posti di lavoro temporanei in quota in rapporto alla frequenza di circolazione, al dislivello e alla durata dell'impiego.

Il sistema di accesso adottato deve consentire l'evacuazione in caso di pericolo imminente. Inoltre il passaggio da un sistema di accesso a piattaforme, impalcati, passerelle e viceversa non deve comportare rischi ulteriori di caduta.

Limitazioni sono previste anche per l'utilizzo sistemi a fune, di accesso e di posizionamento, alle quali il lavoratore è direttamente sostenuto.

Inoltre, il datore di lavoro, in relazione al tipo di attrezzature di lavoro adottate

- individua le misure atte a minimizzare i rischi per i lavoratori, insiti nelle attrezzature in questione
- prevede, ove necessaria, l'installazione di dispositivi di protezione contro le cadute. I predetti dispositivi devono presentare una configurazione ed una resistenza tali da evitare o da arrestare le cadute da luoghi di lavoro in quota e da prevenire, per quanto possibile, eventuali lesioni dei lavoratori.

I lavori temporanei in quota potranno essere eseguiti soltanto se le condizioni meteorologiche non mettono in pericolo la sicurezza e la salute dei lavoratori.

Scale a pioli

Possono essere utilizzate quale posto di lavoro in quota solo nei casi in cui l'uso di altre attrezzature di lavoro considerate più sicure non è giustificato a causa del limitato livello di rischio e della breve durata di impiego oppure delle caratteristiche esistenti dei siti che non può modificare.

Per quanto riguarda le scale a pioli, il datore di lavoro assicura che le scale a pioli

siano sistemate in modo da garantire la loro stabilità durante l'impiego in base a precisi criteri, tra i quali:

- le scale a pioli portatili devono poggiare su un supporto stabile, resistente, di dimensioni adeguate e immobile, in modo da garantire la posizione orizzontale dei pioli
- le scale a pioli sospese devono essere agganciate in modo sicuro e, ad eccezione delle scale a funi, in maniera tale da evitare spostamenti e qualsiasi movimento di oscillazione
- lo scivolamento del piede delle scale a pioli portatili, durante il loro uso, deve essere impedito con fissaggio della parte superiore o inferiore dei montanti, o con qualsiasi dispositivo antiscivolo, o ricorrendo a qualsiasi altra soluzione di efficacia equivalente

Il datore di lavoro deve assicurare che le scale a pioli siano utilizzate in modo da consentire ai lavoratori di disporre in qualsiasi momento di un appoggio e di una presa sicuri.

In particolare il trasporto a mano di pesi su una scala a pioli non deve precludere una presa sicura.

In riferimento alle attività in quota riscontrabili in strutture ricettive, si possono citare lavori di:

- pulizie
- manutenzioni ordinarie e straordinarie di fabbricati, locali ed impianti
- giardinaggio e potatura
- deposito e/o prelievo da scaffalature e sistemi di immagazzinamento

Rischi di natura psico-sociale

Un moderno concetto di rischio sul lavoro non si limita più a considerare solo il pericolo derivante dall'eventuale danno per la salute fisica dei lavoratori, ma si allarga a comprendere anche i nuovi rischi che incidono sul benessere psicologico e sull'integrità complessiva della persona.

La novità e la complessità delle problematiche affrontate in termini di ricaduta sulla salute del lavoratore richiedono al tempo stesso lo sviluppo di sempre nuove competenze di base che consentano un approccio corretto e non confuso alla materia.

La Legge 1 marzo 2002, n. 39 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità Europea - Legge comunitaria 2001" introduce l'obbligo di valutare tutti i rischi per la sicurezza e per la salute dei lavoratori.

Questo allargamento della valutazione di tutti i rischi porta con sé l'obbligo, da parte del Datore di Lavoro, di includere nel documento di valutazione anche la valutazione dei rischi psicosociali, riconducibili a patologie legate allo stress occupazionale, al burn-out ed al mobbing.

Le interazioni sociali ed i rapporti interpersonali se non sono gestiti in maniera adeguata possono rappresentare una fonte di stress in grado di provocare nelle persone, disturbi psicosomatici proprio come altri più noti stimoli definiti stressogeni (carico di lavoro, ritmi di lavoro, turni, ecc). Pertanto, all'interno degli ambienti di lavoro, accanto ai rischi più tradizionali (chimici, fisici e biologici) i cosiddetti rischi psicologici stanno emergendo con forza dirompente. Rischi che, trovando la loro causa

e origine nella progettazione, organizzazione e gestione del lavoro, hanno la potenzialità di causare danno psicologico e/o fisico. Questi "fattori di rischio psicosociale" stanno diventando una delle principali cause di "malessere organizzativo" e conseguentemente una delle principali cause di alterazione della salute psichica nei luoghi di lavoro.

Per l'analisi dei rischi psicosociali vengono utilizzati una serie di strumenti psicodiagnostici strutturati ed ampiamente validati, finalizzati a valutare lo stato di un'organizzazione sulla base del benessere del suo personale; si rileva in quali settori aziendali le persone hanno un buon livello di impegno e stanno lavorando bene, in quali sono in situazione critica e stanno lavorando male e gli aspetti organizzativi cui bisogna dedicare maggior attenzione. Successivamente si identificano le principali cause dei rischi psicologici e si sviluppano percorsi per allontanarsi da essi, consentendo così di rendere l'ambiente di lavoro un luogo migliore per il personale e l'organizzazione nel suo insieme.

4. PREVENZIONE E PROTEZIONE

Informazione e formazione

Informazione: *fornire notizie ritenute utili o funzionali, quindi si tratta di comunicare conoscenze*

Formazione: *fornire, mediante una appropriata disciplina, i requisiti necessari ad una data attività.
Predisporre un processo attraverso il quale trasmettere l'uso degli attrezzi del mestiere, o di parte di essi, incidendo nella sfera del sapere, del saper fare e del saper essere, con l'obiettivo di conseguire modalità di comportamento e di lavoro che mettano in pratica le regole ed i principi della sicurezza.*

Affrontiamo questo argomento attribuendo a ciascun soggetto della sicurezza aziendale le proprie competenze in materia di informazione e formazione.

Datori di Lavoro

- Istituzione degli strumenti per organizzare la prevenzione e l'informazione
 - Forniscono al SPP le informazioni basilari, ovvero tutta la documentazione tecnica necessaria per iniziare l'incarico.
 - Informano il Medico Competente dei processi produttivi e dei rischi, attraverso sopralluoghi conoscitivi e fornendogli la documentazione tecnica.
- Predisposizione dei programmi informativi
 - Impartiscono, ai lavoratori esposti a rischio di pericolo grave e immediato, "disposizioni operative" in caso di emergenza e di pronto soccorso, con specifici corsi e simulazioni di addestramento collettivo, previa distribuzione, a ciascuno, della relativa documentazione tecnica.
 - Informano ogni singolo lavoratore, anche con incontri periodici collettivi, sui rischi connessi all'attività dell'impresa in generale e sulle misure di prevenzione e protezione adottate.

- Informano ogni singolo lavoratore, attraverso colloqui, corsi, documentazione specifica, dei rischi specifici a cui è esposto, delle normative esistenti su quel rischio, dei pericoli di esposizione a sostanze e preparati pericolosi, delle misure di protezione previste o adottate.
- Informano ogni singolo lavoratore, attraverso colloqui, corsi, documentazione specifica, dei pericoli connessi all'uso delle sostanze pericolose sulla base delle schede di sicurezza previste dalla normativa vigente e dalle norme di buona tecnica.
- Informano circa i nominativi del RSPP e del Medico competente
- Informano circa i nominativi degli addetti dei servizi di gestione emergenza, lotta antincendio e primo soccorso
- Predisposizione dei programmi formativi
 - Erogano una formazione sufficiente ed adeguata in materia di salute e sicurezza, con particolare riferimento al proprio posto di lavoro ed alle proprie mansioni secondo quanto previsto per:
 - uso delle attrezzature di lavoro
 - esposizione al rumore
 - esposizione a vibrazioni
 - uso delle attrezzature munite di videotermini
 - protezione da agenti cancerogeni e mutageni
 - ✓ preliminarare all'inizio attività
 - ✓ aggiornamento almeno quinquennale
 - ✓ aggiornamento in caso di cambiamenti che influiscano sulla natura e sul grado dei rischi
 - protezione da agenti chimici
 - protezione da agenti biologici
 - ✓ preliminarare all'inizio attività
 - ✓ aggiornamento almeno quinquennale
 - ✓ aggiornamento in caso di cambiamenti che influiscano sulla natura e sul grado dei rischi
 - esposizione ad atmosfere esplosive
 - esposizione a radiazioni ionizzanti e non ionizzanti
 - uso dei dispositivi di protezione individuale
 - Programmano la formazione:
 - in occasione di:
 - ✓ assunzione
 - ✓ trasferimento o cambiamento di mansioni
 - ✓ introduzione di nuove attrezzature di lavoro, di nuove tecnologie, di nuove sostanze e preparati pericolosi
 - con aggiornamenti periodici in base all'evoluzione dei rischi
 - Realizzano l'adeguata formazione delle figure incaricate alla gestione della sicurezza aziendale:
 - RSPP
 - RLS
 - Addetti Squadre Emergenza Antincendio e Primo Soccorso

Si accenna inoltre che, a partire dal 2008, ai datori di lavoro è concesso, entro un limite di spesa di 20 milioni di euro annui, un credito d'imposta nella misura massima del 50 % delle spese sostenute per la partecipazione dei lavoratori a programmi formativi certificati (da definire con apposito decreto) in materia di tutela e sicurezza sul lavoro.

Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione

Sostanzialmente ricadono su di lui le incombenze proprie del datore di lavoro, essendo compiti istituzionali per l'RSPP, l'erogazione delle informazioni e la predisposizione dei programmi informativi e formativi dei lavoratori.

Medico Competente

- Informazioni generali
 - Informa tutti i lavoratori sottoposti a sorveglianza sanitaria e il RLS (qualora lo richieda e comunque in occasione delle riunioni periodiche annuali) sul significato, la natura e la specificità degli accertamenti sanitari periodici e preventivi a cui sono sottoposti.
 - Informa sui risultati collettivi e anonimi degli accertamenti sanitari periodici effettuati e sul significato di tali risultati.
 - Informa ogni singolo lavoratore sottoposto ad accertamenti sanitari sul risultato degli accertamenti personali effettuati e sul suo diritto di chiedere copia della relativa documentazione sanitaria.
- In caso di agenti cancerogeni, chimici e biologici
 - Nei casi suddetti informa e documenta il singolo lavoratore sulla necessità di sottoporsi ad accertamenti anche dopo la cessazione del lavoro a rischio. In questo caso deve essere spiegata l'eventualità che gli effetti dannosi si manifestino anche dopo molti anni dalla cessazione del lavoro e ottenere così il suo consenso informato all'effettuazione degli accertamenti a distanza di tempo.
 - E' tenuto a informare tempestivamente il datore di lavoro quando gli accertamenti sanitari evidenzino, in un gruppo di lavoratori esposti al medesimo rischio, la presenza di una "anomalia" imputabile all'esposizione stessa.

Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza e Lavoratori stessi

- I lavoratori informano il datore di lavoro, il R-SPP, i preposti e il RLS, sulle deficienze, difetti e inconvenienti (che possono creare pericolo) di cui vengono a conoscenza riguardanti i mezzi e dispositivi di lavoro, sicurezza, trasporto, nonché sulle sostanze e preparati pericolosi.
- Gli RLS sono tenuti a promuovere l'informazione inerente l'individuazione e l'attuazione delle misure di prevenzione nei confronti dei lavoratori e di tutti gli altri soggetti aziendali con obblighi preventivi.
- Gli RLS informano gli organi di vigilanza, in occasione di visite e verifiche, delle problematiche evidenziate.
- Gli RLS informano il responsabile dell'azienda dei rischi individuati nel corso della sua attività, possibilmente per iscritto.
- Gli RLS sono tenuti a partecipare alla riunione periodica di cui all'art. 11. In questo contesto, colgono l'occasione per esplicitare il loro ruolo informativo bidirezionale.

Sorveglianza sanitaria

Il D.Lgs n.626/94 e le normative precedenti prevedono i casi in cui è obbligatorio sottoporre i lavoratori a sorveglianza sanitaria effettuata dal medico competente.

La seguente lista è indicativa di quali sono gli obblighi presumibilmente più comuni di visita medica per il settore alberghiero, rimandando a ulteriori ed approfondite analisi e valutazioni l'obbligatorietà di tale visita.

- Lavorazioni previste dalla tabella allegata all'art.33 del D.P.R. 303/56, ovvero nei casi previsti dall'art. 34 dello stesso decreto.
- Attività lavorative che comportano:
 - rischio di rumore e vibrazioni
 - rischio di radiazioni ionizzanti
 - movimentazione manuale dei carichi
 - esposizione ad agenti cancerogeni e mutageni
 - esposizione ad agenti chimici
 - esposizione ad agenti biologici
 - esposizione a videotermini
 - lavoro notturno

Apprendisti e Minori

I minori adibiti alle attività lavorative soggette alla sorveglianza sanitaria rif. D.Lgs 626/94, devono essere sottoposti ai soli controlli previsti dallo stesso decreto. Tali controlli, preventivi per accertare l'idoneità alla mansione specifica e, periodici per controllare lo stato di salute dei lavoratori, devono essere effettuati dal medico competente. Nel caso di Aziende che fino all'assunzione del minore, non erano soggette all'obbligo della nomina del Medico Competente, in quanto prive di lavoratori dipendenti o di figure ad essi assimilabili, il Servizio Pre.S.A.L. delle ASL, si rende disponibile ad effettuare la prima visita, a cura e spese del datore di lavoro.

Per i minori non soggetti alla sorveglianza sanitaria ai sensi del D.Lgs 626/94, le visite mediche preventive e successive sono di competenza di un medico del servizio sanitario nazionale, a cura e spese del datore di lavoro.

Doppio obbligo per gli apprendisti maggiorenni adibiti ad attività soggette a sorveglianza sanitaria ai sensi del D.Lgs 626/94. Prima di essere assunti, in attesa di un intervento legislativo che raccordi le varie norme, devono essere sottoposti a visita sanitaria, gratuita, presso la ASL competente per accertare che loro condizioni fisiche consentono l'occupazione nei lavori per i quali devono essere assunti. Tali lavoratori devono essere sottoposti, in relazione ai rischi specifici presenti nell'azienda, anche alla sorveglianza sanitaria, effettuata dal medico competente, come prescritta dal D.Lgs 626/94.

Per gli apprendisti maggiorenni adibiti ad attività non soggette a sorveglianza sanitaria ai sensi del D.Lgs 626/94 gli obblighi sono minori. E' previsto solamente l'obbligo, in base alla legge 25/1955, della visita medica preventiva gratuita presso la struttura pubblica territorialmente competente.

Segnaletica di sicurezza

Quando, anche a seguito della valutazione dei rischi, risultano rischi che non possono essere evitati o sufficientemente limitati con misure, metodi o sistemi organizzativi, o con misure tecniche di protezione collettiva, il datore di lavoro fa ricorso alla segnaletica di sicurezza allo scopo di:

- avvertire di un rischio o di un pericolo le persone esposte
- vietare comportamenti che potrebbero causare pericolo

- prescrivere comportamenti necessari ai fini della sicurezza
- fornire indicazioni relative alle uscite di sicurezza o ai mezzi di soccorso o di salvataggio
- fornire altre indicazioni in materia di prevenzione e sicurezza

La piena efficacia di tale segnaletica si deve raggiungere con adeguate informazioni da parte del datore di lavoro ai:

- lavoratori
- rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza

Inoltre la segnaletica utilizzata deve rispondere alle disposizioni vigenti per quanto riguarda colori, forme, simboli e dimensioni.

Si riportano nella tabella seguente i colori del segnale:

Colore	Forma	Significato o Scopo	Indicazioni e precisazioni
Rosso		Segnali di Divieto	Atteggiamenti Pericolosi
		Pericolo-Allarme	Alt, arresto, dispositivi di interruzione di emergenza Sgombero
		Materiali o Attrezzature Antincendio	Identificazione e ubicazione
Giallo o Giallo-Arancio		Segnali di Avvertimento	Attenzione, Cautela, Verifica
Azzurro		Segnali di prescrizione	Comportamento o azione specifica - obbligo di portare un mezzo di sicurezza personale
Verde		Segnali di salvataggio o di soccorso	Porte, uscite, percorsi, materiali, postazioni, locali
		Situazione di Sicurezza	Ritorno alla normalità

I pittogrammi presenti potranno differire leggermente da quelli riportati dalla normativa, purchè il significato del simbolo sia equivalente

I materiali dei cartelli devono essere il più possibile resistenti agli urti, alle intemperie ed ai fattori ambientali.

Le dimensioni devono permettere una buona visibilità e comprensione, fino ad una distanza di 50 metri.

I cartelli vanno posizionati:

- tenendo conto di eventuali ostacoli
- ad una altezza e in una posizione adeguata in base all'angolo di visuale – normalmente si consiglia una altezza non inferiore a 1,60 m da terra
- all'ingresso della zona interessata in caso di rischio generico
- nelle immediate vicinanze in caso di un rischio specifico e in zona ben illuminata, accessibile e visibile – in caso di scarsa illuminazione naturale sarà opportuno utilizzare illuminazione artificiale, colori fosforescenti o materiali riflettenti.

Qualora non sussistano più le condizioni che giustificano il cartello, questo dovrà essere tempestivamente rimosso.

Devono, inoltre, essere rispettate tutte le prescrizioni per:

- la segnaletica dei contenitori e delle tubazioni
- per la segnalazione di ostacoli e punti di pericolo – cartelli a bande oblique a 45° di colore giallo-nero o bianco-rosso
- vie di circolazione – corredate anche di segnaletica orizzontale
- per le segnalazioni luminose, acustiche e gestuali.

La segnaletica luminosa

La luce emessa da tali segnali deve produrre un contrasto luminoso adeguato all'ambiente in cui si trova, senza provocare abbagliamento o visibilità insufficiente.

La superficie luminosa può essere di colore uniforme, purchè nel rispetto della tabella di cui sopra, o recare un simbolo omologato su un fondo determinato.

Se il dispositivo può emettere un segnale continuo od intermittente, quest'ultimo sarà impiegato per indicare un livello più elevato di pericolo, una maggiore urgenza dell'intervento o dell'azione richiesta od imposta.

La segnaletica sonora

Un segnale acustico deve:

- avere un livello sonoro nettamente superiore al rumore di fondo, senza giungere alla soglia del dolore
- essere riconoscibile da altri segnali acustici

Se il dispositivo può emettere un segnale acustico con frequenza costante e variabile, quest'ultima sarà impiegata per indicare un livello più elevato di pericolo, una maggiore urgenza dell'intervento o dell'azione richiesta od imposta.

La segnaletica di sicurezza non sostituisce in alcun caso le necessarie misure di protezione.

Dispositivi di protezione individuale – D.P.I.

"Qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi suscettibili di minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo".

Sono esclusi da questa categoria:

- *indumenti di lavoro ordinari e uniformi non specificatamente destinati alla protezione;*
- *attrezzature dei servizi di soccorso e salvataggio;*
- ...

I DPI devono essere considerati l'ultima barriera alla protezione dei rischi di eventuali lesioni, infatti la filosofia della normativa sulla sicurezza prevede la eliminazione delle situazioni potenzialmente pericolose alla fonte. Quando, nonostante il ricorso ai

provvedimenti preventivi, rimane un rischio residuo ineliminabile, solo in questo caso il lavoratore deve essere protetto allo scopo di eliminare le conseguenze dell'incidente o dell'infortunio imputabile ai rischi ancora presenti.

Requisiti dei DPI

- I DPI devono essere conformi alle norme di cui al decreto legislativo 4 dicembre 1992, n. 475.
- I DPI devono inoltre:
 - essere adeguati ai rischi da prevenire, senza comportare di per sé un rischio maggiore;
 - essere adeguati alle condizioni esistenti sul luogo di lavoro;
 - tenere conto delle esigenze ergonomiche o di salute del lavoratore;
 - poter essere adattati all'utilizzatore secondo le sue necessità.
- In caso di rischi multipli che richiedono l'uso simultaneo di più DPI, questi devono essere tra loro compatibili e tali da mantenere, anche nell'uso simultaneo, la propria efficacia nei confronti del rischio e dei rischi corrispondenti.

Obblighi del Datore di Lavoro

Ai fini della scelta e del successivo uso dei DPI, il datore di lavoro:

- analizza e valuta i rischi che non possono essere evitati
- definisce le caratteristiche di adeguatezza dei DPI in base ai rischi di cui sopra
- valuta le caratteristiche dei DPI presenti sul mercato e le confronta con quelle necessarie
- aggiorna la valutazione e la scelta qualora gli elementi di valutazione siano variati
- individua le condizioni in cui un DPI debba essere usato in base a:
 - entità del rischio e frequenza di esposizione
 - caratteristiche del posto di lavoro
 - prestazioni dei DPI
- fornisce i DPI conformi alla normativa, per i quali:
 - assicura l'efficienza e le condizioni igieniche
 - provvede a che siano utilizzati per gli scopi previsti ed in osservanza alle disposizioni del fabbricante
 - fornisce
 - informazioni circa la protezione offerta dal DPI
 - istruzioni sulle modalità di uso e manutenzione
 - specifica formazione ed addestramento
 - ✓ per i dispositivi di protezione dell'udito
 - ✓ per i DPI di terza categoria

Categorie e scelta dei DPI

I DPI sono suddivisi in tre categorie:

- Prima categoria: i DPI di progettazione semplice destinati a salvaguardare la persona da rischi di danni fisici di lieve entità.
- Seconda categoria: i DPI che non rientrano nelle altre due categorie.
- Terza categoria: i DPI di progettazione complessa destinati a salvaguardare da rischi di morte o di lesioni gravi e di carattere permanente.

I DPI di qualsiasi categoria sono oggetto della dichiarazione di conformità CE

I DPI di terza categoria sono soggetti alle procedure di:

- Controllo della produzione
- Controllo del prodotto finito
- Controllo del sistema di qualità

La normativa in vigore prevede inoltre criteri di scelta per quanto riguarda i DPI relativi:

- alla protezione dell'udito
- alla protezione delle vie respiratorie
- alla protezione degli occhi
- filtri per saldatura e tecniche connesse
- filtri per radiazioni ultraviolette
- filtri per radiazioni infrarosse
- a indumenti protettivi da agenti chimici

Ulteriori disposti legislativi produrranno i criteri per la scelta di ulteriori tipologie di DPI e gli aggiornamenti in funzione del progresso tecnologico.

Obblighi dei Lavoratori

- Si sottopongono ai programmi informativi e formativi
- Utilizzano i DPI conformemente alle disposizioni aziendali
- Hanno cura dei DPI messi a loro disposizione
- Non vi apportano modifiche di propria iniziativa
- Segnalano immediatamente al datore di lavoro od ai preposti qualsiasi difetto od inconveniente riscontrato

Per il settore alberghiero, viene indicata successivamente una lista di mansioni/DPI, assolutamente non esaustiva della casistica riscontrabile in tale settore:

Attività pulizie	guanti protettivi da polveri ed agenti irritanti/nocivi occhiali protettivi calzature da lavoro antiscivolo indumenti protettivi da agenti atmosferici (attività esterne)
Attività manutenzione	tute o grembiuli calzature di sicurezza guanti a resistenza meccanica-termica-chimica occhiali di protezione otoprotettori facciali filtranti per polveri-fumi e gas-vapori elmetto imbracature o cinture di sicurezza e funi di trattenuta indumenti protettivi da agenti atmosferici (attività esterne)
Attività giardinaggio	tute o grembiuli calzature di sicurezza guanti a resistenza meccanica-chimica guanti protettivi specifici per motoseghe (EN 381-7) occhiali di protezione – visiera otoprotettori facciali filtranti per polveri

	elmetto
Gestione piscine	indumenti protettivi da agenti atmosferici (attività esterne) guanti protettivi da agenti irritanti/nocivi occhiali paraspruzzi calzature da lavoro antiscivolo
Preparazione cibi	indumenti protettivi da agenti atmosferici (attività esterne) guanti protettivi per uso coltelli (EN 1082) grembiuli calzature da lavoro antiscivolo

5. CATEGORIE PARTICOLARI DI LAVORATORI

Lavoratrici Gestanti, Puerpere o in periodo di allattamento

Per lavoratrici, salvo che non sia altrimenti specificato, si intendono le dipendenti, comprese quelle con contratto di apprendistato, di amministrazioni pubbliche, di privati datori di lavoro nonché le socie lavoratrici di cooperative.

Ecco riportato in sintesi cosa deve fare il datore di lavoro:

- in collaborazione con il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP) e con il medico competente (MC), consultato preventivamente il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS), identifica le mansioni/lavorazioni a rischio per le lavoratrici in gravidanza e in periodo di allattamento (a tal fine è possibile utilizzare gli schemi proposti nelle pagine successive)
- provvede ad integrare il documento di valutazione dei rischi ex art.4 D.Lgs.626/94
- con l'analisi e l'identificazione delle mansioni/lavorazioni a rischio
- nel caso in cui in azienda sia presente almeno una mansione a rischio, la ditta informa le lavoratrici in età fertile della necessità di segnalare lo stato di gravidanza non appena ne vengano a conoscenza
- quando una lavoratrice informa del proprio stato di gravidanza il datore di lavoro
- questi verifica se la mansione svolta rientra tra i lavori a rischio per la gravidanza (lavori vietati ai sensi dell'art. 7 D. Lgs. 151/01 o presenza di rischi per le lavoratrici gestanti valutati ai sensi dell'art.11 comma 1 del medesimo decreto), anche richiedendo eventualmente il parere del MC
- nel caso di lavoro a rischio il datore di lavoro procede alle seguenti azioni:
 - modifica le condizioni di lavoro ai fini della eliminazione del rischio
 - ovvero qualora ciò non sia possibile procede allo spostamento della lavoratrice ad una mansione non a rischio.

Se non vi è possibilità di spostamento ad altra mansione lo comunica al Servizio di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro (SPSAL) competente per territorio, invitando la lavoratrice a presentarsi al Servizio suddetto per presentare la richiesta di astensione anticipata dal lavoro.

Si riporta di seguito un estratto dei principali fattori di rischio correlati ai provvedimenti necessari imposti dalla legislazione o applicati a seguito della

valutazione dei rischi, che possono trovare applicazione nel settore ricettivo, avendo tralasciato l'indicazione dei fattori di rischio ipoteticamente assenti nel comparto.

PRINCIPALI FATTORI DI RISCHIO	RELATIVI PROVVEDIMENTI
ATTIVITÀ IN POSTURA ERETTA PROLUNGATA	Lavori che comportano una stazione in piedi per più di metà dell'orario di lavoro DIVIETO IN GRAVIDANZA
POSTURE INCONGRUE	Lavori che obbligano ad una postazione particolarmente affaticante DIVIETO IN GRAVIDANZA
LAVORO IN POSTAZIONI ELEVATE (SCALE, PIATTAFORME, IMPALCATURE)	DIVIETO IN GRAVIDANZA
LAVORO NOTTURNO	E' vietato adibire la donna al lavoro dalle ore 24 alle ore 6, dall'accertamento dello stato di gravidanza fino al compimento di un anno di età del bambino DIVIETO IN GRAVIDANZA E FINO A UN ANNO DI VITA DEL BAMBINO
MOVIMENTAZIONE MANUALE CARICHI	Lavori di manovalanza pesante Rischi da movimentazione manuale di carichi pesanti evidenziato dalla valutazione dei rischi DIVIETO IN GRAVIDANZA
LAVORI SU MEZZI IN MOVIMENTO	DIVIETO IN GRAVIDANZA
RUMORE	DIVIETO IN GRAVIDANZA PER LEX(8h) > 80 dBA DIVIETO FINO A SETTE MESI DOPO IL PARTO PER LEX(8h) > 90 - oggi 87 - dB(A)
RADIAZIONI IONIZZANTI - Radon -	DIVIETO IN GRAVIDANZA E FINO A SETTE MESI DOPO IL PARTO
RADIAZIONI NON IONIZZANTI (RNI)	DIVIETO IN GRAVIDANZA per esposizioni superiori a quelle ammesse per la popolazione generale* *Rif. Leg. DM 10/09/1998 n. 381 Livelli di riferimento ICNIRP
AGENTI BIOLOGICI DEI GRUPPI DI RISCHIO 2,3,4 - Legionella -	DIVIETO IN GRAVIDANZA E FINO A SETTE MESI DOPO IL PARTO
SOSTANZE O PREPARATI CLASSIFICATI COME PERICOLOSI (TOSSICI, NOCIVI, CORROSIVI, IRRITANTI)	DIVIETO IN GRAVIDANZA E FINO A SETTE MESI DOPO IL PARTO Può essere consentito l'uso di sostanze o

	preparati classificati esclusivamente irritanti per la pelle e con frase di rischio "può provocare sensibilizzazione per contatto con la pelle" (R43), a condizione che il rischio sia evitabile con l'uso dei DPI
FUMO PASSIVO	Evitare alle lavoratrici in stato di gravidanza e in periodo di allattamento l'esposizione a fumo passivo, adottando i necessari provvedimenti organizzativi

Nelle seguenti tabelle si riportano alcuni esempi di attività tipiche del settore ricettivo correlate con i rischi più significativi:

Addetta alle pulizie

Contenuto mansione	Fattore di rischio
Pulizie ordinarie Spazzatura e lavaggio pavimenti Spolveratura a umido di mobili (in orizzontale e in verticale fino ad altezza uomo) Deragnatura Lavaggio e svuotamento cestini Disinfestazione Detersione e disinfezione bagni	Postura eretta Fatica fisica Rischio chimico
Pulizie straordinarie	Postura eretta Fatica fisica Rischio chimico

Cuoca e addetta al servizio mensa

Contenuto mansione	Fattore di rischio
Pulizia e preparazione banco	Postura eretta
Preparazione alimenti Cottura cibi Trasporto alimenti cotti, distribuzione Pasti	Fatica fisica Microclima sfavorevole
Lavaggio pentolame e attrezzature Pulizia cucina e mensa Pulizia periodiche forni e lavabi	Rischio chimico
Trasporti sacchi di pattume Scarico merci, rifornimento cucina (frutta, verdura, etc.)	Sollevamento pesi

Impiegata amministrativa

Contenuto mansione	Fattore di rischio
Addetta reception	Postura eretta Lavoro notturno
Impiegata - ragioniera	Postura assisa fissa
Addetta al bar	Postura eretta Lavoro notturno
Videoterminalista	Postura assisa fissa

Si riporta infine la diversa procedura da attuare a seconda delle condizioni della gestante e della presenza di rischi:

Percorso e procedura in caso di gravidanza			
Gravidanza normale e lavoro a rischio		Gravidanza patologica e lavoro a rischio	
Il datore di lavoro valuta il rischio e l'esistenza di mansioni alternative		Il ginecologo del Servizio Sanitario Nazionale rilascia il certificato di gravidanza a rischio	
C'è possibilità di spostamento	Non c'è possibilità di spostamento	La lavoratrice porta tale certificato alla Direzione Provinciale del Lavoro e fa la domanda di interdizione per gravidanza a rischio	
Colloca la lavoratrice nella nuova mansione e lo comunica alla Direzione Provinciale del Lavoro	Invia una dichiarazione scritta in tal senso alla Direzione Provinciale del Lavoro e all'ASL Spresal*	La Direzione Provinciale del lavoro emana il provvedimento di astensione anticipata dal lavoro per tutto il periodo della gravidanza e per parti di essa	La Direzione provinciale del Lavoro richiede all'ASL Spresal* un accertamento sull'eventuale esistenza di un rischio lavorativo per gravidanza e allattamento
La Direzione Provinciale del Lavoro emana il provvedimento amministrativo previo accertamento dell'ASL Spresal			

* ASL Spresal: Servizio Prevenzione e Sicurezza sul Lavoro

Minori

Come premessa è necessario precisare che si debbono considerare due aspetti nell'utilizzo di lavoro minorile:

- il divieto ad adibire i minori a lavorazioni indicate dalla normativa
- il diverso approccio alla valutazione del rischio, in considerazione dell'età dei soggetti

È da sottolineare che, di fatto, il requisito del compimento del 15° anno come condizione di accesso al lavoro è stata stigmatizzata dall'art. 48 del D. Lgs. 276/03, relativo alla riorganizzazione del mercato del lavoro (*legge Biagi*).

È vietato adibire gli adolescenti alle lavorazioni, ai processi e ai lavori indicati nell'Allegato I della Legge 977/67 e relativi aggiornamenti ed integrazioni. Si può derogare solo per motivi didattici o di formazione professionale e soltanto per il tempo necessario alla formazione, sotto la sorveglianza di formatori competenti anche in materia di prevenzione e di protezione. Tale formazione, erogata in azienda, potrà avvenire quindi con il controllo di soggetti quali il RSPP o ASPP. La deroga deve tuttavia essere preventivamente autorizzata dalla direzione provinciale del lavoro, previo parere dell'azienda unità sanitaria locale, in ordine al rispetto, da parte del datore di lavoro richiedente, della normativa in materia di igiene e di sicurezza sul lavoro.

Tuttavia l'analisi dei lavori riportati nell'Allegato I, sempre nell'ottica di un utilizzo nel settore ricettivo, non vede interessate mansioni tipiche di questo settore, precisando per cautela che non sono consentite, tra le altre, lavorazioni in cui siano previsti:

- rumori con esposizione media giornaliera superiore a 87 decibel LEX(8h)
- sostanze e preparati classificati tossici (T), molto tossici (T+), corrosivi (C), esplosivi (E) o estremamente infiammabili (F+)
- sostanze e preparati classificati nocivi (Xn) descritti dalle frasi di rischio R39 – R40 – R42 – R43 – R46 – R48 – R60 – R61
- sostanze e preparati classificati irritanti (Xi) con frase di rischio R43 che non sia evitabile mediante l'uso di dispositivi di protezione individuale
- sostanze e preparati classificati cancerogeni mutageni
- piombo e composti;
- amianto
- lavoro notturno

Prima di adibire il minore a qualsiasi mansione, il datore di lavoro deve effettuare la valutazione dei rischi di cui al D.Lgs. 626/94, *con riguardo ad elementi correlati all'età minorile*:

- sviluppo non ancora completo, mancanza di esperienza e di consapevolezza nei riguardi dei rischi lavorativi, esistenti o possibili, in relazione all'età;
- attrezzature e sistemazione del luogo e del posto di lavoro;
- natura, grado e durata di esposizione agli agenti chimici, biologici e fisici;
- movimentazione manuale dei carichi;
- sistemazione, scelta, utilizzazione e manipolazione delle attrezzature di lavoro, specificatamente di agenti, macchine, apparecchi e strumenti;
- pianificazione dei processi di lavoro e dello svolgimento del lavoro e della loro interazione sull'organizzazione generale del lavoro;
- situazione della formazione e dell'informazione dei minori.

Inoltre i genitori (o comunque chi esercita la patria potestà) *hanno diritto di essere informati dei rischi* presenti sul luogo di lavoro; in particolare, gli esercenti la potestà genitoriale sono soggetti attivi del diritto di informazione e formazione che spetta ai lavoratori.

È decisamente innovativo, nel nostro diritto, il diritto/dovere di partecipazione nell'ambito lavorativo - attiva e obbligatoria - di chi detiene la tutela giuridica del minore: vero punto qualificante di una novellata tutela del diritto del minore che non può più essere "scaricato" dai soggetti istituzionalmente tenuti a curarsi della sua incolumità e formazione.

Apprendisti e Tirocinanti

Equiparati a tutti gli effetti ai lavoratori, per quanto riguarda i diritti/doveri in materia di prevenzione e protezione in ambito lavorativo.

Rientrano a pieno titolo anche per quanto riguarda il computo dei dipendenti, ai fini dei diversi istituti normativi, previsti dal D.Lgs. 626/94 e condizionati dalla consistenza numerica dei dipendenti:

- nomina del RSPP
- autocertificazione degli avvenuti obblighi in materia prevenzionistica
- elezione del RLS
- riunione periodica in materia di sicurezza sul lavoro
- ...

Lavoro Notturno

Le definizioni di lavoro notturno, cioè quel lavoro prestato in un periodo di almeno sette ore consecutive comprendenti l'intervallo tra la mezzanotte e le cinque del mattino, rientrano nelle seguenti casistiche:

- lavoro svolto tra le 24 e le 6, ovvero tra le 22 e le 5
- durante il periodo notturno, almeno tre ore del tempo di lavoro notturno giornaliero impiegato in modo normale
- durante il periodo notturno almeno una parte del suo orario di lavoro secondo le norme stabilite dai contratti collettivi di lavoro.

In ogni caso deve essere considerato lavoratore notturno anche colui che non sia impiegato in modo normale durante il periodo notturno ma che, nell'arco di un anno svolga almeno 80 giorni di lavoro notturno. Qualora il limite degli 80 giorni venga superato in ragione del sopravvenire di eventi eccezionali e straordinari (gravi incidenti agli impianti o nell'esercizio di particolari servizi, calamità naturali), non potrà configurarsi la fattispecie in esame.

L'esecuzione di prestazioni di lavoro notturno è obbligatoria per i lavoratori idonei fatto salvi i casi di divieto o di esclusione dall'obbligo di eseguire la prestazione.

E' vietato adibire al lavoro dalle 24 alle 6 le donne in gestazione dall'accertamento dello stato di gravidanza fino al compimento di un anno di età del bambino o, comunque, dal momento in cui il datore di lavoro ha avuto conoscenza della fattispecie generatrice del divieto.

E' inoltre vietato adibire al lavoro notturno le persone che hanno espresso dissenso in forma scritta e comunicato al datore di lavoro entro 24 ore anteriori al previsto inizio della prestazione, appartenenti alle seguenti categorie:

- la lavoratrice madre di un figlio di età inferiore a tre anni o, in alternativa, il lavoratore padre convivente con la stessa;
- la lavoratrice o il lavoratore che sia l'unico genitore affidatario di un figlio convivente di età inferiore a 12 anni;
- la lavoratrice o il lavoratore che abbia a proprio carico un soggetto disabile ai sensi della legge n. 104 del 1992 e successive modificazioni.

In sostanza, la Circolare fa notare che il lavoratore è titolare di un diritto di resistenza all'impiego durante la fascia di orario notturno.

E' inoltre vietato adibire al lavoro notturno i minori.

Il lavoro notturno non può superare le 8 ore di lavoro in media nelle 24, salva l'individuazione da parte dei contratti collettivi, anche aziendali, di un periodo di riferimento più ampio, sul quale calcolare la media.

Per le lavorazioni che comportino rischi particolari o rilevanti tensioni fisiche o mentali, il limite è di 8 ore nel corso di ogni periodo di 24 ore (non è dunque consentito il calcolo in media).

Il datore di lavoro è inoltre sottoposto ad una serie di obblighi quali:

- consultare le organizzazioni sindacali prima di introdurre il lavoro notturno in azienda;
- sottoporre i lavoratori notturni ad accertamenti preventivi e periodici in merito al loro stato di salute;
N.B. Dal 1° settembre 2004, oltre alle competenti strutture sanitarie pubbliche, anche il medico competente può valutare lo stato di salute dei lavoratori notturni. La valutazione deve avvenire attraverso controlli preventivi e periodici, almeno ogni due anni, volti a verificare l'assenza di controindicazioni al lavoro notturno a cui sono adibiti i lavoratori stessi.
- informare i lavoratori notturni ed il rappresentante alla sicurezza dei maggiori rischi qualora presenti ed informarli sui servizi per la prevenzione e la sicurezza
- predisporre adeguati servizi o mezzi di prevenzione e di protezione e garantire un livello di servizi equivalente a quello previsto per il turno diurno;
- adibire, laddove possibile, ad altro lavoro diurno il lavoratore per il quale si accerti, dal punto di vista medico, l'insorgenza di inidoneità alla prestazione di lavoro notturno.

Per gli apprendisti maggiorenni cade infine in via generale il divieto di lavoro notturno, peraltro già superato per alcune attività (aziende artigianali di panificazione e di pasticceria, aziende del comparto turistico e dei pubblici esercizi).

6. GESTIONE DELL'EMERGENZA

Lotta antincendio e gestione dell'emergenza

Fermi restando gli obblighi tecnici in materia di prevenzione incendi stabiliti per locali, impianti e materiali (di cui al capitolo specifico), in questa disamina per la gestione dell'antincendio si vogliono ricordare prevalentemente le azioni di tipo gestionale ed organizzativo.

Cominciamo ad individuare i compiti e le responsabilità del titolare o del direttore dell'albergo, che deve provvedere che nel corso della gestione non vengano modificate le condizioni di sicurezza di prevenzione e lotta agli incendi, ed in particolare:

- sulle vie di evacuazione non vengano collocati ostacoli che possano intralciare l'eventuale fuga delle persone riducendo la larghezza o addirittura possano divenire rischio di propagazione dell'incendio.
- siano presi opportuni provvedimenti di sicurezza in occasione di situazione particolari, quali: manutenzione, ristrutturazioni.
- siano mantenuti efficienti i sistemi antincendio di protezione attiva, siano eseguite tempestivamente le eventuali manutenzioni o sostituzioni necessarie e siano condotte periodicamente prove degli stessi con le scadenze previste dal DPR 547/55, delle norme UNI di riferimento e del D.M.10.03.1998.
- siano mantenuti costantemente in efficienza gli impianti elettrici, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.
- siano mantenuti costantemente in efficienza gli impianti di ventilazione, condizionamento e riscaldamento. I controlli dovranno essere finalizzati alla sicurezza antincendio e prevedere una prova periodica con cadenza annuale.

La struttura alberghiera, essendo atipica, ha bisogno di una particolare organizzazione per la gestione tecnico logistica delle emergenze.

E' molto importante quindi dare le indicazioni scritte negli ingressi, nelle camere e per il personale.

All'ingresso della struttura ricettiva devono essere esposte bene in vista delle precise istruzioni relative al comportamento del personale e del pubblico in caso di incendio o emergenza e ci deve essere una planimetria dell'edificio per chi deve organizzare e gestire i soccorsi.

Questa planimetria deve contenere la disposizione:

- delle scale e delle vie di evacuazione;
- dei mezzi e degli impianti di estinzione portatili e fissi;
- dei dispositivi di arresto degli impianti di distribuzione del gas e della corrente elettrica;
- del dispositivo di arresto del sistema di ventilazione;
- del quadro generale del sistema di rivelazione e di allarme;
- degli impianti e dei locali che presentano un rischio speciale;
- delle zone sicure.

In ciascun piano deve essere esposta una planimetria d'orientamento, in prossimità delle vie di esodo. La posizione e la funzione delle zone sicure deve essere adeguatamente segnalata.

In ciascuna camera devono essere esposte bene in vista delle precise istruzioni indicati il comportamento da tenere in caso d'incendio o di gestione di un'emergenza. Oltre che in italiano, queste istruzioni devono essere scritte in alcune lingue estere, tenendo conto dei normali frequentatori dell'albergo e della loro provenienza.

Queste istruzioni devono essere accompagnate da una planimetria semplificata del piano, che indichi schematicamente la posizione della camere, i dispositivi di allarme, la più vicina via di fuga, i più vicini estintori, naspi o idranti.

Queste istruzioni devono attirare l'attenzione sul divieto assoluto di usare gli ascensori in caso d'incendio; inoltre devono essere indicati i divieti di:

- impiegare fornelli di qualsiasi tipo per il riscaldamento di vivande;
- impiegare stufe ed apparecchi di riscaldamento o di illuminazione in genere a funzionamento elettrico con resistenza in vista o alimentati con combustibili solidi, liquidi o gassosi ;
- tenere depositi, anche piccoli, di sostanze infiammabili nei locali facenti parte del volume destinato all'attività;
- fumare se nelle camere ci sono degli impianti di rivelazione del fumo o del calore.

Di particolare rilievo in questo campo sono l'informazione e la formazione del personale. Il responsabile dell'attività deve provvedere affinché, in caso di emergenza, il personale sia in grado di usare correttamente i mezzi disponibili per le operazioni di primo intervento, nonché di azionare il sistema di allarme e il sistema di chiamata e soccorso, gestire le operazioni di esodo della clientela.

Tali operazioni, chiaramente indicate al personale ed impartite anche in forma scritta, devono tener conto dei diversi obblighi e mansioni dei dipendenti:

- all'atto della assunzione ogni dipendente deve prendere conoscenza delle vie di esodo, essere informato sulle procedure per l'evacuazione e sulle proprie responsabilità in caso di incendio;
- a seconda delle dimensioni dell'attività ed in relazione a specifici incarichi, alcuni dipendenti debbono ricevere una specifica formazione antincendio, quali ad esempio:
 - gli addetti alle cucine
 - gli addetti alla manutenzione
 - gli addetti alla ricezione
 - i telefonisti
 - gli addetti alla sorveglianza, i custodi
- il personale indicato nel piano di emergenza con incarichi di sorveglianza e di coordinamento in caso di incendio, come ad esempio:
 - il responsabile della sicurezza
 - gli addetti alla squadra antincendioche devono ricevere una formazione specifica secondo la normativa (vedi capitolo relativo) con, in più, un addestramento alle procedure proprie della struttura ricettiva su:
 - come mettere in funzione l'allarme, le procedure che l'allarme mette in moto, nonché la conoscenza dell'ubicazione dei pulsanti di allarme manuale, se esistenti;
 - le azioni da adottare quando si sente l'allarme antincendio;
 - le procedure per allertare gli ospiti e le altre persone presenti in albergo, e, ove necessario, il modo per indirizzarli verso le uscite;
 - le modalità di chiamata dei vigili del fuoco;
 - la procedura di evacuazione dell'edificio fino ad un punto di raccolta in un luogo sicuro. Questa deve comprendere:
 - ✓ il divieto di utilizzare gli ascensori, salvo quelli appositamente predisposti per l'evacuazione dei disabili
 - ✓ le modalità di assistenza alle persone disabili

- ✓ le informazioni da fornire agli ospiti per indirizzarli verso le uscite
- ✓ il controllo, tramite il registro delle presenze, che tutte le persone siano evacuate e riunite al punto di raccolta;
- l'ubicazione e l'uso delle attrezzature antincendio
- la conoscenza delle vie di esodo, del o dei punti di raccolta e le procedure di controllo
- le modalità di apertura delle porte, sottolineando la necessità di tenere chiuse le porte tagliafuoco
- come isolare le alimentazioni di energia, ove necessario

Una corretta e responsabile gestione della ricettività deve fare in modo, tenendo conto delle condizioni di esercizio, che il personale addetto possa mantenere il più alto grado possibile di capacità di intervento organizzando, al di là delle prescrizioni imposte dalla normativa, cicli formativi teorico – pratici con cadenza semestrale e comunque ogni volta che si verifichi un ricambio di personale o siano effettuate delle modifiche all'interno dell'attività.

Molto importante è la predisposizione di prove generali di evacuazione delle strutture sulla base del piano di evacuazione strutturato nell'albergo.

"Un disturbo per il cliente... può darsi, ma sicuramente un segnale di attenzione e responsabilità gestionali"

L'esercitazione deve essere condotta due volte l'anno, nella maniera più realistica possibile, senza mettere in pericolo le persone che vi debbono partecipare, ed al riguardo, per lo meno nelle strutture più grandi, è opportuno avvisare in anticipo il personale.

L'esercitazione ha inizio dal momento in cui viene fatto scattare l'allarme, che nella fattispecie non va segnalato ai vigili del fuoco.

Normalmente, oltre a tutto il personale, devono partecipare alla esercitazione anche gli ospiti presenti in albergo, evitando comunque di effettuare le esercitazioni in momenti in cui è prevista notevole presenza di persone.

Il coinvolgimento degli ospiti potrebbe creare qualche difficoltà, ed è quindi doveroso informarli in anticipo per rassicurarli ed evitare che si determinino situazioni di panico ed eventuali danni.

Le persone anziane, i disabili e le persone in particolari situazioni di salute presenti in albergo vanno escluse dalla partecipazione all'esercitazione.

L'esercitazione si conclude una volta raggiunto il punto o i punti di raccolta e dopo aver fatto l'appello delle persone che hanno partecipato.

Nelle strutture di maggiori dimensioni è opportuno incaricare alcuni dipendenti, precedentemente informati, che svolgano il ruolo di osservatori per controllare lo svolgimento dell'esercitazione e riferiscano al gestore su eventuali carenze.

Nelle piccole strutture l'esercitazione deve semplicemente coinvolgere il personale nell'attuazione delle seguenti azioni:

- percorrere le vie di esodo;
- identificare le porte tagliafuoco;
- identificare l'ubicazione dei dispositivi per dare l'allarme;
- identificare l'ubicazione delle attrezzature di spegnimento.

Gestione delle persone diversamente abili

E' fondamentale conoscere le particolari esigenze delle persone disabili, siano esse dipendenti o ospiti, quando si pianificano le procedure da adottare in caso di emergenza.

Per coloro che utilizzano la sedia a rotelle o che si muovono con l'aiuto di stampelle o di un bastone, la menomazione fisica è evidente.

Tuttavia le menomazioni fisiche sono meno evidenti per coloro che hanno avuto attacchi cardiaci, che sono artritici o epilettici o per coloro che hanno problemi di vista o di udito.

Ci sono inoltre persone con arti rotti o altre menomazioni e donne in avanzata gravidanza, il cui stato fisico limita la loro mobilità.

Inoltre le persone anziane ed i bambini necessitano di particolari attenzioni.

Quando si registrano gli ospiti è importante identificare, sempre che ciò sia possibile, se siano disabili o necessitino di una particolare assistenza.

Quanto sopra dovrebbe essere riportato nel registro delle presenze in modo che il personale incaricato nel piano di evacuazione sia a conoscenza della localizzazione di questi ospiti e del tipo di menomazione – ATTENZIONE ALLA PRIVACY !!! (vedi capitolo dedicato)

Particolari accorgimenti devono essere previsti per tenere conto della menomazione dell'ospite o del dipendente:

Persone che utilizzano sedie a rotelle o con limitata mobilità

Non devono essere utilizzati gli ascensori, a meno che non siano stati appositamente realizzati per l'evacuazione di disabili.

Dove vi sono delle scale da superare, ed è da prevedere il trasporto di disabili, occorre che alcuni dipendenti siano appositamente addestrati per tale compito.

Persone prive di vista

Alcuni dipendenti devono essere incaricati di guidare gli ospiti con problemi di vista in caso di evacuazione e di non abbandonarli finché non è stato raggiunto un luogo sicuro.

Durante la fase di evacuazione deve raccomandarsi alle persone vedenti di guidare quelle non vedenti, invitandole a tenersi attaccate ai suoi gomiti o alle spalle, in modo che possano camminare dietro la persona vedente ed essere informate su porte, gradini etc.

Un dipendente dovrebbe rimanere con gli ospiti non vedenti nel punto di raccolta in luogo sicuro, finché non sia finita l'emergenza.

Persone prive di udito

Le persone prive di udito non possono sentire l'allarme antincendio, ma potrebbero però non essere del tutto insensibili ai suoni. Andrebbe pertanto accertato che tipo di suoni riescono a percepire, in modo da prendere le necessarie misure.

In ogni caso, qualora ci siano ospiti o dipendenti con problemi di udito, occorre provvedere affinché, in caso di emergenza, vengano direttamente contattati.

Persone con menomazioni fisiche o mentali

Il gestore deve assicurarsi che qualsiasi persona con menomazioni fisiche o mentali sia, in caso di incendio, adeguatamente sorvegliata e rassicurata, e tenuta sotto controllo da personale appositamente addestrato.

Informazioni su come vanno trasportati i disabili possono essere richieste alla Croce rossa italiana, ai Vigili del fuoco ed alle organizzazioni di assistenza ai disabili

Ulteriori e più approfondite indicazioni in materia di prevenzione incendi e gestione dell'emergenza, si possono trovare al seguente link:

www.federalberghi.it/pubblicazioni/PREVINCENDI.pdf

Procedure di emergenza

Possono essere definite procedure differenziate per entità dell'evento e per tipologia. Se ne riportano alcuni esempi, con alcune indicazioni specifiche da inserire in quelle più generali comuni a tutte le tipologie di emergenza:

Procedure di emergenza in caso di incendio modesto

- Dare precedenza all'intervento di spegnimento da parte degli Addetti
- Avvisare comunque i Vigili del Fuoco
- Decidere se procedere ad un preallarme di evacuazione

Procedure di emergenza in caso di incendio rilevante

- Dare precedenza alle operazioni di evacuazione

Procedure di emergenza in caso di mancanza di energia elettrica

- indicare agli ospiti le vie di fuga, cercando di indirizzarli con calma nella direzione appropriata e fornendo loro assistenza senza spingerli
- avvisare o mettersi in contatto con i componenti delle squadre di emergenza
- se trovate una zona completamente buia fermatevi e attendete senza rischiare di procedere a caso e con rischio
- solo se ricevete dagli addetti all'emergenza istruzioni a voce per l'evacuazione procedete fino a raggiungere il punto di raccolta
- se vi trovate in un ascensore, rimanete calmi e cercate a tastoni il pulsante di emergenza, quindi premetelo per avvisare il personale addetto all'emergenza che potrà eseguire l'operazione di apertura delle porte

Procedure di emergenza in caso di terremoto

- prepararsi a fronteggiare eventuali ulteriori scosse
- allontanarsi dalle finestre, da vetrine, lampadari, scaffalature dalle quali potrebbero cadere oggetti
- cercare riparo sotto le scrivanie, tavoli, architravi delle porte o vicino ai muri portanti
- muoversi con prudenza, aprire le porte lentamente verificando, prima di uscire che scale, pianerottoli e altro siano agibili
- spostatevi con cautela, saggiando il pavimento, le scale e i pianerottoli rimanendo a ridosso dei muri anche discendendo le scale in quanto zona più sicura e robusta
- usciti dall'edificio, allontanarsi dallo stesso e dalle linee elettriche
- cercare un luogo aperto con nulla sovrastante

Procedure di emergenza in caso di esplosione

- prepararsi a fronteggiare eventuali ulteriori esplosioni
- non usare fiamme libere
- allontanarsi dalle finestre, da vetrine, lampadari, scaffalature dalle quali potrebbero cadere oggetti
- cercare riparo sotto le scrivanie, tavoli, architravi delle porte o vicino ai muri portanti
- muoversi con prudenza, aprire le porte lentamente verificando, prima di uscire che scale, pianerottoli e altro siano agibili

- spostatevi con cautela, saggiando il pavimento, le scale e i pianerottoli rimanendo a ridosso dei muri anche discendendo le scale in quanto zona più sicura e robusta
- usciti dall'edificio, allontanarsi dallo stesso

Procedure di emergenza in caso di aggressione ai dipendenti / ospiti

- tenersi ad una certa distanza dall'aggressore
- non contrapporsi all'aggressore, non contestarlo, ma cercate di calmarlo con parole accomodanti e rassicuranti
- cercare di avvertire i componenti delle squadre di emergenza
- non cercare di intervenire direttamente per evitare possibili reazioni pericolose
- cercare di far parlare l'aggressore in modo che si sfoghi lentamente
- il coordinatore delle squadre dell'emergenza nel frattempo invierà le persone più idonee a tener testa all'aggressore e avviserà polizia o carabinieri dell'aggressione

Procedure di emergenza in caso di aggressione a tumulti di piazza

- se si fa in tempo, chiudere gli accessi, abbassare le serrande, spegnere luci ed insegne con rapidità e discrezione
- il coordinatore delle squadre di emergenza o il dirigente deciderà se mettersi in contatto con le forze dell'ordine fornendo i dati del caso
- allontanarsi da finestre, vetrate o porte verso l'esterno
- non lasciare uscire né persone né mezzi di trasporto
- qualora all'interno vi siano utenti o visitatori tenerli informati dell'evolversi dell'emergenza
- qualora qualche utente o visitatore insistesse per abbandonare la sede, potrà essere accompagnato ad un accesso secondario e fatto uscire solo se ciò non determini una obiettiva situazione di pericolo per loro o per l'azienda.

Procedure di emergenza in caso di minaccia di bomba

- ascoltate il più attentamente possibile senza distrarsi e senza interrompere il chiamante
- cercate di avere il massimo delle informazioni possibili tenendo il chiamante in linea per il maggior tempo possibile e fate le domande predisposte in una check list
- richiamate l'attenzione di un collega con dei segnali convenzionali mentre il chiamante è ancora in linea
- se la minaccia di bomba si è ripetuta più volte è possibile che l'azienda telefonica abbia già fornito un numero telefonico speciale da chiamare subito, tramite una seconda linea, per la ricerca automatica del minacciante
- al termine della telefonata, per evitare di diffondere il panico incontrollato, non diffondete la notizia ma cercate subito di comunicarlo agli addetti all'emergenza e in particolare al coordinatore delle squadre

Primo soccorso

In tema di Primo Soccorso la normativa prevede che le aziende siano dotate di presidi di medicazione e di addetti adeguatamente addestrati.

La tipologia dei presidi e il grado di formazione del personale designato, sono definiti in base alla classificazione delle aziende di seguito riportata.

Classificazione delle aziende

In base ai criteri presenti nella specifica normativa, le aziende possono essere classificate nei gruppi A, B, C secondo i seguenti criteri:

- Gruppo A: - aziende con attività industriali ... omissis
- aziende con oltre cinque lavoratori appartenenti o riconducibili a gruppi tariffari INAIL con indice di inabilità permanente superiore a quattro (rif. www.inail.it/statistiche/statistiche.htm)
- aziende del comparto agricoltura ... omissis
- Gruppo B: - aziende con indice inabilità inferiore a quattro con tre o più lavoratori
- Gruppo C: - aziende con indice inabilità inferiore a quattro con meno di tre lavoratori

In considerazione dell'indice INAIL, le strutture alberghiere e ricettive possono essere ragionevolmente classificate come aziende di tipo B o C, in quanto l'indice di inabilità permanente del settore risulta inferiore a 4 (pari a 2,54 per settore Turismo e Ristorazione nel triennio in corso).

E' responsabilità del datore di lavoro, sentito il medico competente, identificare il gruppo di appartenenza.

Definizione dei presidi e della formazione

Azienda	Attrezzature P.S.	Formazione Addetti (docenza di personale medico)
Tipo A	○ cassetta p.s. ○ mezzo di comunicazione	○ corso di 16 ore di cui 12 ore teoria 4 ore eserc. pratiche
Tipo B	○ cassetta p.s. ○ mezzo di comunicazione	○ corso di 12 ore di cui 8 ore teoria 4 ore eserc. pratiche
Tipo C	○ pacchetto di medicazione ○ mezzo di comunicazione	○ corso di 12 ore di cui 8 ore teoria 4 ore eserc. pratiche

I contenuti della cassetta e del pacchetto di medicazione sono stabiliti per effetto del decreto legislativo di riferimento; tuttavia possono essere integrati, solo su indicazione del medico competente, in caso di particolari esigenze.

Cassetta P.S.

- Guanti sterili monouso (5 paia).
- Visiera paraschizzi
- Flacone di soluzione cutanea di iodopovidone al 10% di iodio da 1litro (1).
- Flaconi di soluzione fisiologica (sodio cloruro - 0, 9%) da 500 ml (3).
- Compresse di garza sterile 10 x 10 in buste singole (10).
- Compresse di garza sterile 18 x 40 in buste singole (2).
- Teli sterili monouso (2).
- Pinzette da medicazione sterili monouso (2).
- Confezione di rete elastica di misura media (1).
- Confezione di cotone idrofilo (1).

- Confezioni di cerotti di varie misure pronti all'uso (2).
- Rotoli di cerotto alto cm. 2,5 (2).
- Un paio di forbici.
- Lacci emostatici (3)
- Ghiaccio pronto uso (due confezioni).
- Sacchetti monouso per la raccolta di rifiuti sanitari (2).
- Termometro.
- Apparecchio per la misurazione della pressione arteriosa.

Pacchetto medicazione

- Guanti sterili monouso (2 paia).
- Flacone di soluzione cutanea di iodopovidone al 10% di iodio da 125 ml (1).
- Flacone di soluzione fisiologica (sodio cloruro 0,9%) da 250 ml (1).
- Compresse di garza sterile 18 x 40 in buste singole (1).
- Compresse di garza sterile 10 x 10 in buste singole (3).
- Pinzette da medicazione sterili monouso (1).
- Confezione di cotone idrofilo (1).
- Confezione di cerotti di varie misure pronti all'uso (1).
- Rotolo di cerotto alto cm 2,5 (1).
- Rotolo di benda orlata alta cm 10 (1).
- Un paio di forbici (1).
- Un laccio emostatico (1).
- Confezione di ghiaccio pronto uso (1).
- Sacchetti monouso per la raccolta di rifiuti sanitari (1).
- Istruzioni sul modo d'uso dei presidi suddetti e di come prestare i primi soccorsi

Il compito di verificare periodicamente le quantità del materiale di medicazione e la eventuale scadenza spetta agli Addetti Primo Soccorso.

Si ricorda che è vietata la tenuta di medicinali e la loro somministrazione.

La cassetta o il pacchetto di medicazione devono essere posizionati in luoghi facilmente accessibili e individuabili da adeguata segnaletica; devono inoltre essere indicati sulle planimetrie di evacuazione.

Contenuti didattici della formazione

Modulo A (4 ore) Allertare il sistema di soccorso
 Riconoscere una emergenza sanitaria
 Attuare gli interventi di primo soccorso
 Conoscere i rischi specifici dell'attività svolta

Modulo B (4 ore) Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro
 Acquisire conoscenze generali su patologie specifiche

Modulo C (4 ore) Acquisire capacità di intervento pratico

E' richiesto dalla normativa, l'aggiornamento triennale degli Addetti Primo Soccorso, almeno per la parte pratica di intervento.

7. GLI APPALTI

La normativa inerente la salute e sicurezza sul lavoro, in materia di gestione degli appalti, e dei contratti d'opera, è stata recentemente modificata da nuove disposizioni di legge rivolte al contrasto del lavoro irregolare e alla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Gli obblighi del datore di lavoro committente, in caso di affidamento dei lavori ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, si possono riassumere in:

- Verifica, tramite l'iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato, l'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione all'attività in affidamento
- Fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza in relazione alla propria attività
- Promuove la cooperazione ed il coordinamento, elaborando un documento unico di valutazione dei rischi che indichi le misure volte ad eliminare le interferenze.
- Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera.
- Risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dell'appaltatore o del subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'INAIL.

N.B.: a garanzia della regolarità assicurativa dei lavoratori dell'appaltatore, il committente è tenuto a richiedere alle imprese appaltatrici il D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva predisposto congiuntamente da INAIL ed INPS e richiedibile via internet) e copia del libro matricola. Si tenga presente che il DURC ha validità trimestrale

Il datore di lavoro dell'azienda appaltatrice (subappaltatrice), a sua volta deve ottemperare a:

- Fornitura al personale di apposito cartellino identificativo contenente generalità del lavoratore (cognome, nome, data di nascita), fotografia dello stesso e ragione sociale dell'azienda.
- Verificare la corretta esposizione del suddetto cartellino

N.B.:

- *L'inadempienza comporta sanzioni sia per il datore di lavoro appaltatore (da 100 a 500 euro per ogni lavoratore privo di tessera) sia per il lavoratore (da 50 a 300 euro se dotato di tessera ma non esposta)*
- *Sono tenuti a tale obbligo di identificazione, anche i lavoratori autonomi ed i liberi professionisti*
- Esplicitare in caso di contratti di somministrazione, appalto e subappalto, i costi relativi alla sicurezza del lavoro. Tali costi non possono subire ribasso d'asta e il Rappresentante dei lavoratori, su richiesta, ha diritto di accesso a tali dati.

Entrambi i datori di lavoro, committente e appaltatore, devono:

- Cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi incidenti sull'attività oggetto dell'appalto
- Coordinare gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente, anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra le varie imprese coinvolte nell'opera complessiva.

Riepilogando, ogni struttura alberghiera è tenuta a quanto segue:

- Verificare dell'idoneità dei contraenti (iscrizione camera commercio, DURC, copia libro matricola)
- Fornire di informazioni sui rischi specifici dell'ambiente – utilizzabile un estratto del documento di valutazione rischi per l'area oggetto dei lavori
- Elaborare il Documento di valutazione dei rischi derivanti da interferenze tra lavori svolti in contemporanea dal committente e dagli appaltatori o da più appaltatori
- Verificare l'indicazione specifica dei costi relativi alla sicurezza sul lavoro, da parte dell'appaltatore
- Verificare la dotazione da parte dei datori di lavoro appaltanti o subappaltanti di tessera di riconoscimento corredata di fotografia per tutti i loro lavoratori
- Verifica dell'esposizione di tessera di riconoscimento corredata di fotografia da parte di ogni lavoratore autonomo che esercita direttamente la propria attività
- Cooperare all'attuazione delle misure di sicurezza e coordinamento degli interventi di prevenzione dei rischi incidenti sulla attività lavorativa oggetto dell'appalto

nei casi di affidamento, a imprese esterne o lavoratori autonomi/professionisti, di lavori quali:

- Manutenzioni di ogni tipo, ordinarie e straordinarie (estintori e impianti antincendio, caldaie, impianti condizionamento, impianti elettrici, impianti idraulici, macchine alimentari e da bar, macchine da ufficio, infissi e serramenti, strutture e pavimentazioni, tinteggiatura, impianti di allarme, ...)
- Pulizie e servizi vari
- Attività di giardinaggio
- Gestione piscine ed attività di fitness
- Attività di intrattenimento e spettacolo
- Consulenze

8. LA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA

- **Documento di valutazione dei rischi** corredata di azioni preventive e protettive e loro programma di attuazione
 - Per le strutture con meno di dieci dipendenti, tale documento può essere sostituito da una Autocertificazione del D.d.L. che garantisca l'avvenuta effettuazione della valutazione dei rischi e l'adempimento degli obblighi ad essa correlati. Tenendo conto della mera formalità rappresentata da tale autocertificazione, si consiglia di provvedere ad una documentazione di supporto ai fini di garantire quanto riportato nell'autocertificazione stessa.
 - Per le piccole e medie aziende sono state definite procedure standardizzate per gli adempimenti documentali inerenti la valutazione del rischio.
- **Registro infortuni**, vidimato dall'ASL di appartenenza, su cui annotare tutti gli infortuni a partire da un giorno di prognosi, escluso quello dell'evento. Il registro deve essere conservato sul luogo di lavoro, e disposizione degli Organi di Vigilanza.
- **Lettera di Nomina del Responsabile S.P.P.** e relativi tagliandi di avvenuta spedizione postale agli OO.VV.

- **Lettera di Nomina del Medico Competente** qualora previsto
- **Verbali di sopralluogo dei Luoghi di Lavoro** effettuato congiuntamente da RSPP e Medico Competente
- **Verbale di effettuazione della Riunione Periodica** ove prevista
- **Lettere di Nomina degli Addetti Antincendio e Primo Soccorso** con allegato l'attestato di formazione conseguito
- **Verbale di effettuazione dell'avvenuta informazione ai lavoratori circa la figura del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza**
- **Schede di sicurezza dei prodotti chimici in uso**
- **Registro degli esposti a rischi di esposizione ad agenti cancerogeni e mutageni**
- **Registro degli interventi di prevenzione del Rischio Legionella**
- **Verbali in merito all'Informazione / Formazione erogata ai lavoratori, con firme di presenza degli stessi**
- **Piano di Emergenza ed Evacuazione comprensivo di:**
 - **Procedure e/o Norme comportamentali**
 - **Planimetrie delle vie di fuga**
- **Registro antincendio**
- **Verbali di effettuazione dei necessari controlli delle attrezzature antincendio**

9. PRINCIPALI NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- D.Lgs. 626/94 e s.m.i. – miglioramento sicurezza e salute dei lavoratori
- L. 123/07 – tutela salute e sicurezza sul lavoro
- D.Lgs. 231/01 – responsabilità amministrativa delle persone giuridiche
- Decreto 16 gennaio 1997 -
- D.Lgs. 195/03 - requisiti professionali RSPP
- D.M. 10 marzo 1998 - prevenzione incendi
- Circ. Min. Interni 21 dicembre 1998 - idoneità addetti prevenzione incendi
- Ministero Interni - sicurezza antincendio in presenza di persone disabili
- DPR 547/55 - prevenzione degli infortuni sul lavoro
- DPR 303/56 – igiene del lavoro
- Legge 1 marzo 1968 n. 186 - disposizioni impianti elettrici ed elettronici
- Legge 18 ottobre 1977 n. 791 - garanzie di sicurezza del materiale elettrico
- Legge 5 marzo 1990 n. 46 - norme per la sicurezza degli impianti
- D.Lgs. 476/92 - compatibilità elettromagnetica
- D.Lgs. 230/95 - radiazioni ionizzanti
- D.Lgs. 532/99 - lavoro notturno

- Circ. Min. Lavoro 30 maggio 1997, n. 73 – movimentazione manuale dei carichi
- Circ. Pres. Cons. Min. 20 aprile 2001, n. 5 – uso VDT
- Nota Min. Interni 2 marzo 2001, n.1156/6104 – uso VDT
- Circ. Min. Lavoro 25 gennaio 2001, n.16 – VDT chiarimenti operativi
- D.M. 2 ottobre 2000 – linee guida VDT
- D.Lgs. 195/06 – rischi fisici – rumore
- D.Lgs. 187/05 – esposizione a vibrazioni meccaniche
- D.Lgs. 233/03 – atmosfere esplosive
- D.P.R. 462/01 – verifiche degli impianti elettrici di messa a terra
- D.Lgs. 230/95 – direttive Euratom in materia di radiazioni ionizzanti
- D.Lgs. 241/00 – attuazione direttiva 96/29/Euratom
- D.Lgs. 25/02 – esposizione ad agenti chimici
- D.Lgs. 65/03 – preparati pericolosi
- Decreto 26 febbraio 2004 – valori limite agenti chimici
- Regolamento CE 1907/2006 – reach
- D.Lgs. 66/00 - esposizione ad agenti cancerogeni o mutageni
- D.M. Salute 155/07 – registri degli esposti a rischi cancerogeni
- L. 27.3.1992 n. 257 – norme relative alla cessazione dell'uso dell'amianto
- D.Lgs. 257/06 - esposizione all'amianto
- Legge 11 novembre 1975 n.584 – divieto di fumare
- Legge 16 gennaio 2003 n.3 art.51 – tutela della salute dei non fumatori
- DPCM 23 dicembre 2003 – tutela della salute dei non fumatori
- Circolare 17 dicembre 2004 – tutela della salute dei non fumatori
- Conf. Perm. Stato-Regioni e Province Autonome – linee guida legionellosi
- D.Lgs. 235/03 – lavori in quota
- D.Lgs. 493/96 – segnaletica di sicurezza
- D.Lgs. 475/92 – dispositivi di protezione individuali
- D.M. 2 maggio 2001 – individuazione e uso dei DPI
- D.Lgs. 151/01 – tutela e sostegno maternità
- D.Lgs. 345/99 – protezione dei giovani sul lavoro
- D.Lgs. 262/00 - protezione dei giovani sul lavoro
- Legge 17 ottobre 1967, n.977 – tutela fanciulli ed adolescenti
- D. Lgs. 276/03 – “legge Biagi”
- D.Lgs. 532/99 – lavoro notturno
- Legge n.14/03 – comunitaria 2002
- D.Lgs. 66/03 – orario di lavoro
- D.Lgs. 213/04 – orario di lavoro

CAPITOLO III - LOCALI ED IMPIANTI

1. STRUTTURE E LOCALI

Strutture

Le strutture devono essere resistenti al fuoco secondo i parametri stabiliti. Le strutture devono essere progettate e collaudate da professionisti abilitati.

Locali

I locali destinati all'uso lavorativo devono avere:

- altezza netta non inferiore a 3 metri
- cubatura lorda non inferiore a 10 m³ per lavoratore
- superficie lorda non inferiore a 2 m² per lavoratore.

Inoltre nei locali devono essere mantenute

- una temperatura adeguata, tenendo conto dell'umidità e del movimento dell'aria. (varie norme definiscono i limiti dell'adeguatezza)
- sufficiente luce naturale, o luce artificiale, provvedendo alla manutenzione delle vetrate e degli impianti (lavaggio e pulizia delle vetrate, cambio delle lampadine fulminate, ecc.).

I pavimenti dei locali devono essere privi di buche, sporgenze, cavità e piani inclinati pericolosi; nei locali dove si versano sul pavimento sostanze degradabili o liquide, il pavimento deve avere una superficie unita e impermeabile con una pendenza tale da fare evacuare rapidamente i liquidi verso i punti di raccolta e scarico.

Le pareti trasparenti devono essere segnalate e costruite con materiale di sicurezza.

Barriere architettoniche

Ogni struttura alberghiera deve avere tutte le parti e servizi comuni ed un determinato numero di stanze, accessibili anche a persone con ridotta o impedita capacità motoria; tali stanze devono avere arredi, servizi, percorsi e spazi di manovra che consentano l'uso agevole anche da parte di persone su sedia a ruote.

Per gli edifici di nuova costruzione l'abbattimento delle barriere architettoniche deve essere integralmente attuato relativamente alle porte, alle vie di circolazione, alle scale, alle docce, ai gabinetti.

L'abbattimento si attua con la visitabilità, l'adattabilità, l'accessibilità riferito alle persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale:

- la visitabilità richiede che la parte destinata al pubblico sia accessibile e che sia accessibile almeno un servizio igienico per ogni unità immobiliare
- l'adattabilità è la possibilità di modificare nel tempo lo spazio già costruito, allo scopo di renderlo completamente ed agevolmente fruibile anche da parte di persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale; l'adattabilità può essere richiesta dalle PA in occasione di interventi

sull'esistente già in essere prima dell'entrata in vigore della normativa sulle barriere architettoniche

- l'accessibilità è la possibilità di raggiungere l'edificio e le sue singole unità, di entrarvi agevolmente e di fruire di spazi ed attrezzature in condizioni di adeguata sicurezza ed autonomia.

Le apparecchiature elettriche di utilizzo (interruttori, campanelli, pulsanti di comando, prese a spina, citofoni), devono essere comodamente accessibili per i disabili su sedia a ruote in tutti i servizi comuni accessibili al pubblico e, inoltre, in due camere ogni quaranta o frazione di quaranta, con altezze prefissate dalle norme. Le apparecchiature devono essere facilmente individuabili, anche in condizioni di scarsa visibilità, ed essere protette dal danneggiamento per urto.

Se il numero di dipendenti è tale da rientrare nell'obbligo di assunzione di persone disabili con ridotta o impedita capacità motoria, l'accessibilità e la individuabilità delle attrezzature elettriche di utilizzo si estende agli ambienti di lavoro (mense, spogliatoi, uffici e servizi).

Nelle strutture alberghiere deve inoltre essere previsto un locale servizi igienici per disabili nelle parti comuni (zona pranzo, soggiorno, sale, ecc.) e in due stanze ogni quaranta o frazione di quaranta, oppure ogni piano se le camere non dispongono di servizi igienici.

Nei servizi igienici per disabili occorre installare un campanello di allarme in prossimità della vasca da bagno e della tazza wc.; la suoneria deve essere ubicata in un luogo appropriato (ad esempio nella reception) per consentire l'immediata percezione della richiesta di soccorso.

Scale, corridoi, porte

Le scale, i corridoi e le porte fanno parte del sistema di accesso e per questo aspetto rispondono alle regole urbanistiche nazionali e locali.

Le scale, i corridoi e le porte fanno parte del sistema di evacuazione in caso di emergenza; devono essere di dimensioni idonee allo sfollamento in sicurezza ed in proporzione al numero di persone da sfollare.

E' vietato utilizzare come porte di emergenza le saracinesche a rullo, le porte scorrevoli verticalmente e quelle girevoli; le porte scorrevoli orizzontalmente sono ammesse purchè ad azionamento automatico ed apribili a spinta in caso di pericolo.

Nei percorsi di uscita è vietato disporre specchi che possano trarre in inganno sulla direzione di uscita.

Le maniglie ed i maniglioni delle porte nel percorso di emergenza devono essere omologate e marcate CE e periodicamente controllate.

Le vie di circolazione e le uscite di emergenza devono essere libere da ostacoli

Le scale devono essere:

- protette dagli effetti di un incendio
- larghe almeno 0,80 m nel caso di scale interne non comuni a più unità
- larghe almeno 1,2 m nel caso di scale comuni che connettono più unità

Le rampe devono essere rettilinee ed avere non meno di tre gradini e non più di quindici ed avere dimensioni dei gradini compatibili con le regole di sicurezza:

- pedata almeno 30 cm
- alzata non superiore a 17 cm
- somma fra due volte l'alzata e la pedata compresa tra 62 e 64 cm

Il vano scala deve essere permanentemente aerato alla sommità.

I corridoi devono essere:

- separati dalle camere con tramezze resistenti al fuoco.
- larghi almeno 1,2 m tenendo conto degli utenti disabili, del battente aperto delle porte e del numero di persone da sfollare.

Nelle strutture alberghiere di capienza superiore a 25 posti letto, la lunghezza dei percorsi di esodo è in relazione al numero di piani ed alla tipologia di scala ed è articolato in varie casistiche, pertanto si rimanda al DM 09-04-94, che costituisce riferimento normativo per tutte le dimensioni di albergo.

Le porte delle camere devono essere resistenti al fuoco, munite di autochiusura e di facile apertura dall'interno.

Aree fumatori

Essendo proibito fumare nei locali frequentati dalle persone e volendo mettere a disposizione dei clienti la possibilità di fumare, senza uscire all'aria libera, occorre predisporre delle aree riservate ai fumatori. Queste aree devono possedere i seguenti requisiti:

- contrassegno come locali riservati ai fumatori
- delimitazione da pareti a tutta altezza su quattro lati
- ingresso con porta a chiusura automatica
- non rappresentare un obbligo di passaggio per i non fumatori
- mezzi meccanici di ventilazione forzata, con filtro dell'aria
- supplementare, portata 30 l/s per ogni persona, aria espulsa all'esterno
- mantenimento in depressione rispetto alle zone circostanti

Sale convegni

Le sale convegni, qualora non ricadano nell'obbligo del CPI, sono considerate come gli altri locali di permanenza di persone.

Piscine e centri fitness – spa

Le piscine ed i centri fitness, comprese le saune, sono considerate come gli altri locali di permanenza di persone.

Il pavimento deve essere realizzato con materiali antisdrucchiolo.

Discoteche

Le discoteche, qualora non ricadano nell'obbligo del CPI, sono considerate come gli altri locali di permanenza di persone.

Locali interrati e seminterrati

Sono considerati locali interrati quelli aventi la differenza tra piano orizzontale contenente la faccia inferiore del solaio di copertura del locale ed il piano naturale del terreno circostante il fabbricato è inferiore a 1/3 dell'altezza del locale;

sono considerati locali seminterrati quelli aventi la differenza di cui sopra compresa tra 1/3 e 1/2 dell'altezza del locale;

sono considerati locali assimilabili fuori terra quelli aventi la differenza di cui sopra superiore a 1/2 dell'altezza del locale.

È vietato adibire al lavoro locali chiusi interrati o seminterrati. In deroga può essere concessa autorizzazione all'utilizzo di locali interrati e seminterrati soltanto per lavori che non diano luogo ad emanazioni nocive (gas, vapori, polveri di sostanze tossiche o sgradevoli) e non espongano a temperature eccessive ed avendo provveduto alla aerazione, alla illuminazione ed alla protezione contro l'umidità.

Nei piani interrati non possono essere ubicate camere per ospiti.

Autorimesse

Le autorimesse con numero di autoveicoli inferiore a 9 devono avere i requisiti:

- di resistenza al fuoco
- di non combustibilità delle strutture
- di separazione da altri locali
- di aerazione naturale
- di aperture permanenti di aerazione
- di altezza minima 2 metri.

Inoltre tali autorimesse devono rispettare i requisiti di evacuazione, vedi paragrafo "Scale, corridoi, porte".

Le autorimesse con numero di autoveicoli superiore a 9 devono rispettare i seguenti requisiti:

- resistenza al fuoco e di non combustibilità delle strutture
- separazione da altri locali
- aerazione naturale e di aperture permanenti di aerazione
- altezza minima 2,4 metri.
- superficie di parcheggio minima è 20 m²/veicolo
- corsie di manovra hanno limiti di ampiezza, come pure le rampe di accesso
- i pavimenti devono rispettare requisiti di pendenza, di antisdrucchiolo e di impermeabilità
- la capacità di deflusso, calcolata in base alla superficie, determina il dimensionamento delle vie di uscita in numero, larghezza, ubicazione
- il percorso fino al luogo sicuro deve essere inferiore a 40 metri
- gli impianti di riscaldamento, elettrici, idrici antincendio, i mezzi di estinzione portatili devono soddisfare vari requisiti

Sono inoltre obbligatorie le norme di esercizio quali:

- divieti di usare fiamme libere
- depositare sostanze infiammabili
- eseguire riparazioni o prove motori

- parcheggiare autoveicoli con perdite
- depositare autoveicoli a gpl nei piani interrati
- fumare
- obblighi di lavare i pavimenti, di controllare gli impianti di illuminazione di sicurezza, di rivelazione e spegnimento.

N.B.:

il luogo sicuro è un luogo nel quale le persone sono da considerarsi al sicuro dagli effetti determinati dall'incendio o da altre situazioni di emergenza, un luogo scoperto è considerato luogo sicuro

Lavanderie/stirerie

Le lavanderie/stirerie sono considerati come gli altri ambienti di lavoro, per cui si richiama il paragrafo "locali".

Particolare attenzione va posta nell'aerazione e climatizzazione di detti locali, particolarmente esposti ad umidità ed a temperature eccessive.

Il pavimento deve essere realizzato con materiali antisdrucciolo ed in caso di permanenza di fluidi devono essere previsti in permanenza palchetti o graticolati.

Cucine

I locali devono essere destinati esclusivamente alla cucina e al lavaggio stoviglie.

Le strutture portanti e separanti devono possedere resistenza al fuoco.

L'accesso può avvenire:

- direttamente dall'esterno o dal locale consumazione pasti tramite porte larghe almeno 0,9 m resistenti al fuoco con autochiusura oppure con chiusura asservita ad un sistema di rivelazione incendi
- da altri locali, non destinati a pubblico spettacolo, tramite disimpegno.

Le cucine devono essere separate dai locali destinati alla consumazione dei pasti o di permanenza delle persone; le aperture di comunicazione devono essere munite di porte a tenuta di fumo tenute chiuse da chiudiporta a molla oppure da dispositivo azionato da rivelatore di fumo.

I locali devono avere una superficie di aerazione non inferiore a 1/20 della superficie in pianta del locale con un minimo di 0,50 m²; è ammesso l'utilizzo di un camino di sezione > 0,1 m².

Nel caso di alimentazione a GPL almeno un terzo della superficie deve essere posto nella parte inferiore delle pareti esterne. Gli apparecchi utilizzati devono essere asserviti a un sistema di evacuazione forzata (cappa munita di aspiratore meccanico). L'alimentazione del gas deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti; la riammissione del gas alle apparecchiature deve potersi fare solo manualmente.

L'atmosfera della zona cucina, durante l'esercizio, deve essere mantenuta costantemente in depressione rispetto a quello della zona consumazione pasti.

Il sistema di evacuazione dei fumi/vapori/gas deve consentire l'aspirazione di un volume almeno uguale a 1 m³/h di fumi per ogni kW di potenza assorbita dagli apparecchi ad esso asserviti. Le cappe o i dispositivi similari devono essere costruiti in materiale classe 0 e dotati di filtri per grassi o dispositivi per la raccolta delle eventuali condense.

Sala ristorante

La sala ristorante è considerata come gli altri ambienti di lavoro, per cui si richiama il paragrafo "locali". Particolare attenzione va posta nell'aerazione e climatizzazione di detti locali, particolarmente esposti ad umidità eccessiva, a temperature eccessive.

2. IMPIANTI

Impianti elettrici

Gli impianti elettrici delle strutture alberghiere sono soggetti a progettazione obbligatoria da parte di un professionista iscritto all'albo, quando:

- superano 200 m²
- quando sono considerati luoghi a maggior rischio in caso di incendio (> 25 posti letto)
- comprendono luoghi con pericolo di esplosione, ad esempio alcuni tipi di centrali a gas.

La dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico deve essere redatta al termine dei lavori, a cura dell'installatore abilitato, in caso di:

- nuova installazione
- ampliamento
- trasformazione
- straordinaria manutenzione dell'impianto stesso.

N.B.:

Ricordiamo che per ordinaria manutenzione si intendono interventi atti a contenere il degrado d'uso, mentre per straordinaria manutenzione si intendono interventi di sostituzione di condutture o di dispositivi o spostamento o aggiunta di utilizzatori senza ampliamento o trasformazione dell'impianto. Le manutenzioni non sono soggette a progettazione.

In sede contrattuale distinguiamo tra:

- potenza prelevata (massima potenza prelevata tra due letture del contatore nell'arco di un mese calcolata come valore medio in un qualsiasi intervallo di 15 minuti)
- potenza impegnata (potenza contrattualmente impegnata nel caso di contatori muniti di limitatore di potenza oppure potenza prelevata nell'anno nel caso di contatori che registrano la potenza massima prelevata)
- potenza disponibile (massima potenza che si può prelevare senza disalimentazione).

Il quadro elettrico generale della struttura deve essere ubicato in posizione facilmente accessibile, segnalata e protetta dall'incendio. La protezione dall'incendio è realizzata quando il quadro è posto in un locale separato oppure c'è un sistema di rivelazione incendio oppure le sostanze combustibili nella zona circostante sono in quantità trascurabile. Gli interruttori devono riportare chiare indicazioni dei circuiti cui si riferiscono e, se non sono posti in un locale accessibile soltanto al personale addetto, devono essere ubicati in quadri chiusi a chiave per evitare la manovrabilità dal pubblico.

Dal quadro elettrico partono le linee che alimentano i quadri camera nel caso di piccole strutture, oppure i quadri di settore, nel caso di strutture più complesse.

Le prese di energia devono essere poste a > 17,5 cm dal pavimento.

Nelle strutture con > 25 posti letto è richiesto il comando di emergenza, in posizione segnalata, che possa togliere tensione all'attività, tranne i servizi di emergenza (illuminazione di sicurezza, pompe antincendio, rivelazione incendi, ascensori antincendio, diffusione sonora per la sicurezza). Il comando deve essere posto in posizione facilmente accessibile per chi arriva dall'esterno ed eventualmente ripetuto a portata di mano del portiere.

L'alimentazione elettrica di riserva, in genere fornita da gruppo elettrogeno, è richiesta dalle norme solo nel caso di insufficiente potenzialità della rete idrica antincendio da acquedotto, al fine di consentire l'alimentazione idrica di riserva. L'ulteriore alimentazione elettrica di riserva è quindi una scelta volta a migliorare la qualità del servizio elettrico.

Le strutture alberghiere sono spesso dotate di gruppi statici di continuità (UPS) per alimentare utenze particolari, ad esempio i computer gestionali.

Le sorgenti di sicurezza sono destinate ad alimentare i servizi di sicurezza (illuminazione di sicurezza, pompe antincendio, rivelazione incendio, ascensori antincendio, diffusione sonora per la sicurezza). Le sorgenti di sicurezza utilizzate possono essere gruppi elettrogeni, gruppi di continuità (UPS), batterie di accumulatori con ricarica in tampone (per esempio le lampade di sicurezza).

Le condutture elettriche resistenti al fuoco, che continuano a funzionare anche durante un incendio, sono necessarie quando alimentano le pompe antincendio, i dispositivi di allarme degli impianti automatici di rivelazione incendi, gli ascensori antincendio, i circuiti dell'alimentazione di sicurezza centralizzata. Le condutture possono essere resistenti al fuoco per installazione (per esempio cavi normali in tubi incassati nel muro) o per costruzione (per esempio cavi resistenti al fuoco con particolari isolanti).

L'illuminazione ordinaria deve garantire valori di illuminamento minimo, di illuminamento medio, di abbagliamento massimo, di resa colore espressi da varie norme illuminotecniche.

Gli apparecchi di illuminazione dotati di lampade che possono emettere frammenti incandescenti in caso di rottura, come ad esempio le lampade alogene, devono avere uno schermo di protezione.

I faretti devono essere posizionati ad adeguata distanza da sostanze combustibili (> 0,5 m per potenza fino a 100 W, > 0,8 m per potenza fino a 300 W, > 1 m per potenza fino a 500 W).

I materiali facilmente combustibili ed infiammabili (carta, tessuti non trattati, plastica non trattata, solventi, vernici, alcol, sgrassanti, carburanti, gas combustibili) non devono essere posti in prossimità di apparecchi di

illuminazione. Gli apparecchi di illuminazione montati sulle superfici "normalmente infiammabili" devono avere il marchio F. Sono ritenuti "normalmente infiammabili" i materiali con temperatura di accensione inferiore a 200 °C come ad esempio il legno di spessore inferiore a 2 mm.

Per strutture alberghiere al di sotto dei 25 posti letto, è richiesta l'illuminazione di riserva con lo scopo di permettere la continuazione dell'attività, quando viene meno l'illuminazione ordinaria. L'illuminazione di riserva riguarda le aree comuni (atrio, corridoi, scale, sale, bar, lobby, ecc.), i locali tecnici e l'illuminazione notturna.

L'illuminazione di sicurezza è richiesta nelle strutture alberghiere con capienza superiore a 25 posti letto, per l'esodo dalle parti aperte al pubblico (atrio, corridoi, scale, sale, bar, lobby, ecc.). L'illuminazione di sicurezza comprende la segnaletica per indicare il percorso e l'illuminazione delle vie di esodo fino al luogo sicuro.

I cartelli della segnaletica, con indicazioni bianche su fondo verde, possono essere illuminati dall'esterno oppure possono essere retroilluminati. I cartelli devono essere visibili da qualsiasi punto della via di esodo, quindi la distanza tra un cartello e l'altro dipende dalla distanza di visibilità.

L'illuminazione di sicurezza per l'esodo deve avere i seguenti requisiti:

- intervento automatico
- tempo di intervento entro 0,5 s
- autonomia di 1 h
- carica degli accumulatori automatica
- illuminamento medio > 5 lux a 1 m di altezza dal piano di calpestio.

L'illuminazione di sicurezza nelle strutture con capienza inferiore a 25 posti letto, non è esplicitamente richiesta, ma, dovendo assicurare il sicuro esodo degli occupanti, in pratica è necessaria. I requisiti sono: illuminamento medio > 1 lux sulla linea mediana della via di esodo.

L'illuminazione di sicurezza nei locali destinati ad ospitare numerose persone per convegni, conferenze, feste danzanti, esposizioni, spettacoli vari deve avere i medesimi requisiti dei locali di pubblico spettacolo.

L'illuminazione di sicurezza è necessaria anche nei locali dove si svolgono attività lavorative che potrebbero presentare pericoli in assenza di illuminazione (ad esempio cucine, lavanderie, stirerie).

L'illuminazione di sicurezza non è obbligatoria nelle camere, ma è consigliata per evitare al cliente di muoversi al buio in un ambiente sconosciuto.

Gli apparecchi di illuminazione d'emergenza devono essere installati a circa 2 - 2,5 m di altezza dal piano di calpestio, in modo da essere visibili alle persone anche in presenza di fumo.

I locali contenenti vasche da bagno o docce necessitano di alcune precauzioni di installazione dell'impianto elettrico, a seconda della distanza tra gli apparecchi elettrici (prese, lampade, motori, ecc.) ed i sanitari. Il campanello di allarme non è richiesto dalle norme, ma è spesso voluto perchè è un elemento considerato nel determinare la categoria dell'albergo.

La vasca per idromassaggio comporta le stesse precauzioni delle vasche da bagno; la vasca deve essere protetta con interruttore differenziale. Il collegamento equipotenziale è necessario sulle tubazioni metalliche all'ingresso (o all'uscita) nei locali per bagni o docce.

Gli impianti elettrici nelle sale per riunioni contenenti più di 100 persone sono sottoposti alla normativa dei luoghi di pubblico spettacolo.

Gli impianti elettrici nelle centrali termiche con potenzialità termica superiore a 35 kW sono sottoposti alla normativa degli impianti termici. L'impianto è di tipo ordinario, occorre il comando di emergenza, da ubicare all'esterno, per togliere tensione all'impianto in caso di incendio.

Gli impianti elettrici nelle cucine e lavanderie a gas sono sottoposti alla normativa degli impianti termici, occorre il comando di emergenza, da ubicare in prossimità della porta di ingresso per togliere tensione all'impianto in caso di incendio.

Gli impianti elettrici nelle autorimesse sono sottoposti alla normativa delle autorimesse, occorre il comando di emergenza, da ubicare in prossimità della porta di ingresso dell'autorimessa per togliere tensione all'impianto in caso di incendio. L'illuminazione di sicurezza è richiesta solo per autorimesse con numero di autoveicoli superiore a 300, ma è consigliabile per tutte.

Impianti speciali

Per impianti speciali, detti anche elettronici o ausiliari, si intendono gli impianti di rivelazione incendi (sviluppati nel paragrafo "Rivelazione incendio e allarme"), antintrusione, videosorveglianza, telegestione camere, telecontrollo condizionamento, pay-TV, telefono, internet, ecc.

Le condutture di trasmissione dei segnali sono poste in canalette separate da quelle per i cavi di energia, protette da disturbi elettromagnetici e dagli effetti delle scariche atmosferiche.

La telegestione camere (ingresso camere con badge, regolazione condizionamento, chiamata dal bagno, comando dell'illuminazione) è realizzata installando centralino, dispositivi di comando, dispositivi di attuazione, microprocessori e linee di interconnessione (cavo bus).

Le prese di connessione segnali (telefonici o altro) sono poste a > 17,5 cm dal pavimento.

Protezione contro le scariche atmosferiche

Le scariche atmosferiche (fulmini) possono costituire un pericolo per le persone e provocare danni economici ingenti.

La necessità di protezione contro le scariche atmosferiche deve essere sempre analizzata

Se la frequenza di fulminazione calcolata è inferiore alla frequenza tollerabile dalla norma, non occorre il sistema di protezione dalla fulminazione diretta, il cosiddetto parafulmine, l'edificio è classificato "autoprotetto"; occorre però la

protezione contro le sovratensioni provenienti dalle linee elettriche (di energia e di segnale) entranti nella struttura alberghiera, i cosiddetti "scaricatori".

Impianto di terra

L'impianto di terra è parte fondamentale per la sicurezza dell'impianto elettrico.

L'impianto è costituito da connessioni elettriche tra i vari componenti elettrici e le strutture metalliche degli edifici (armatura del cemento, tubazioni idriche, tubazioni gas, masse metalliche interne ed esterne, ecc.).

I componenti elettrici interessati sono:

- gli interruttori di protezione
- le condutture elettriche
- i relativi involucri protettivi (armadi, canalette, tubazioni).

Gli interruttori di protezione sono progettati ed installati tenendo conto della loro funzione di sicurezza in caso di contatto diretto ed indiretto subito dalle persone o in caso di guasto degli isolamenti. Il corretto coordinamento tra gli interruttori di protezione e l'impianto di terra genera il tempestivo sgancio dalla rete di alimentazione dell'impianto generale o delle zone interessate.

L'impianto di terra deve essere dichiarato conforme dall'installatore elettrico al momento della costruzione. L'omologazione e la verifica funzionale fanno parte delle responsabilità dell'installatore all'avvio; il documento di riferimento è la dichiarazione di conformità che sarà anche trasmessa alla Camera di Commercio per le opportune registrazioni di legge.

L'impianto di terra deve essere periodicamente verificato con cadenza

- biennale per gli impianti installati in ambienti a maggior rischio in caso di incendio:
 - le attività sottoposte al controllo dei VVF
 - gli edifici con strutture portanti in legno
 - gli ambienti con carico di incendio $> 30 \text{ kg/m}^2$
 - nei cantieri
 - nei locali ad uso medico.
- quinquennale negli altri casi.

La verifica è svolta da organismi abilitati.

Impianti termici

I requisiti tecnici degli impianti termici sono trattati nei paragrafi seguenti.

Gli impianti termici sono sottoposti a controllo per quanto riguarda il contenimento energetico.

Il proprietario dell'impianto deve assegnare ad un manutentore qualificato la gestione termica ed energetica dell'impianto. Il manutentore provvede alle verifiche e manutenzioni al fine di mantenere nel tempo le prestazioni energetiche obbligatorie. Il manutentore fornisce e redige il libretto di centrale, che deve essere tenuto nei pressi dell'impianto termico.

L'installazione di un impianto termico, di potenzialità superiore a 35 kW, prevede la segnalazione all'ente di controllo designato (Provincia), che può ordinare ispezioni per verificare gli adempimenti.

Gli impianti termici di potenzialità superiore a 232 kW, devono essere condotti da persone munite di abilitazione alla conduzione (patentino).

Impianti termici alimentati a gas

I bruciatori degli impianti termici delle cucine devono avere un rubinetto valvolato comandato da meccanismo a termocoppia, con tempo massimo di intervento di 60 secondi per la intercettazione del flusso gassoso in caso di spegnimento della fiamma.

Gli apparecchi alimentati a gas possono essere installati:

- all'aperto
- in locali esterni
- in fabbricati destinati ad altro uso
- in locali inseriti nel fabbricato servito.

Gli apparecchi devono essere installati in modo da non essere esposti ad urti o manomissioni.

Gli apparecchi installati all'aperto devono essere costruiti per tale installazione; è ammessa l'installazione adiacenti alle pareti dell'edificio purchè le pareti siano resistenti al fuoco, altrimenti devono distare 0,6 metri dalla parete; in caso di generatori di aria calda installati all'aperto a servizio di locali di pubblico spettacolo o di locali soggetti ad affollamento superiore a 0,4 persone/m² deve essere installata una serranda tagliafuoco sulla condotta di aria calda e non è ammesso il ricircolo dell'aria calda.

I locali esterni che ospitano apparecchi termici devono essere ad uso esclusivo e realizzati in materiali incombustibili.

I locali inseriti nel fabbricato servito devono:

- confinare con spazi scoperti o con intercapedini
- avere aperture di aerazione permanenti su spazio esterno
- le distanze tra le apparecchiature e tra le apparecchiature e le pareti devono permettere la regolazione, il controllo e la manutenzione ordinaria
- avere strutture portanti e separanti resistenti al fuoco
- avere accesso diretto dall'esterno o da intercapedine o da disimpegno aerato.

Nella centrale termica a gas non è consentita la coesistenza dell'impianto di produzione calore con il gruppo elettrogeno. Nella centrale termica a gasolio la coesistenza è consentita.

Gli apparecchi a gas devono essere asserviti ad un sistema di evacuazione dei fumi (cappa con aspiratore meccanico).

In ogni locale e in prossimità di ogni apparecchio generatore di calore deve essere installato un estintore portatile di classe almeno 21A-89B-C.

Tutte le apparecchiature devono essere omologate, certificate e marcate.

Impianti termici alimentati da combustibili liquidi (e solidi)

Gli apparecchi alimentati da combustibili liquidi possono essere installati:

- all'aperto
- in locali esterni
- in fabbricati destinati ad altro uso
- in locali inseriti nel fabbricato servito.

Gli apparecchi devono essere installati in modo da non essere esposti ad urti o manomissioni.

Gli apparecchi installati all'aperto devono essere costruiti per tale installazione; è ammessa l'installazione adiacenti alle pareti dell'edificio purchè le pareti siano resistenti al fuoco, altrimenti devono distare 0,6 metri dalla parete; in caso di generatori di aria calda installati all'aperto a servizio di locali di pubblico spettacolo o di locali soggetti ad affollamento superiore a 0,4 persone/m² deve essere installata una serranda tagliafuoco sulla condotta di aria calda e non è ammesso il ricircolo dell'aria calda.

I locali esterni che ospitano apparecchi termici devono essere ad uso esclusivo e realizzati in materiali incombustibili.

I locali inseriti nel fabbricato servito devono:

- confinare con spazi scoperti o con intercapedini
- avere aperture di aerazione permanenti su spazio esterno
- avere porte di accesso altezza minima 2 metri, larghezza minima 0,8 metri, munite di autochiusura, resistenti al fuoco se da interno
- le distanze tra le apparecchiature e tra le apparecchiature e le pareti devono permettere la regolazione, il controllo e la manutenzione ordinaria
- avere strutture portanti e separanti resistenti al fuoco
- avere accesso diretto dall'esterno o da intercapedine o da disimpegno aerato.

Il deposito del combustibile liquido può essere ubicato all'esterno o all'interno dell'edificio.

Il deposito deve avere serbatoi che rispondano ai seguenti requisiti:

- ancorati saldamente al terreno
- protetti da urti e danneggiamenti
- collocati su bacini di contenimento impermeabili, di volume non inferiore a:
 - metà della capacità per installazione fuori terra in locale esterno
 - un quarto della capacità per installazione fuori terra all'aperto
 - tutta la capacità per installazione fuori terra all'interno di un edificio

Il locale deposito deve:

- avere accesso diretto dall'esterno o da intercapedine o da disimpegno aerato
- avere aperture di aerazione permanenti su spazio esterno
- avere porte di accesso altezza minima 2 metri, larghezza minima 0,8 metri, apribili verso l'esterno e munite di autochiusura.

In prossimità di ogni apparecchio generatore di calore e di ogni serbatoio fuori terra deve essere installato un estintore portatile di classe almeno 21A-113B-C.

Tutte le apparecchiature devono essere omologate, certificate e marcate.

Impianti idraulici e antincendio

Impianti idraulici per uso sanitario

Devono alimentare le varie utenze in proporzione al numero di ospiti, esistono varie tabelle che suggeriscono i consumi medi delle docce, vasche da bagno, lavabi, sciacquoni WC, cucine, piscine, ecc.

Impianti idraulici per uso antincendio

Sono proporzionati alla capacità ricettiva:

- Per alberghi con capienza inferiore a 25 posti letto è sufficiente la sola installazione di estintori portatili.
- Per alberghi con capienza tra 25 e 100 posti letto sono necessari naspi, collegati alla normale rete idrica dell'acquedotto, che garantiscano una portata di 35 l/min ai due naspi in posizione più sfavorevole, con pressione di almeno 1,5 bar ed autonomia di almeno 60 min; i naspi devono essere collegati ad una tubazione semirigida lunga 20 metri.
- Per alberghi con capienza superiore a 100 posti letto sono necessari idranti, alimentati indipendentemente dai servizi sanitari, che garantiscano una portata di 360 l/min per ogni colonna montante e, nel caso di più colonne, il funzionamento contemporaneo di almeno due, garantendo l'erogazione ai tre idranti in posizione più sfavorevole con portata 120 l/min, con pressione di almeno 2 bar ed autonomia di almeno 60 min.
- Per alberghi con capienza superiore a 500 posti letto l'alimentazione deve essere ad alta affidabilità. Deve esistere all'esterno almeno un idrante DN 70, da utilizzare per il rifornimento dei mezzi dei VVf, avente portata almeno 460 l/min per almeno 60 min.
- Per alberghi con capienza superiore a 1.000 posti letto deve essere previsto, oltre alla rete idranti, l'impianto di spegnimento automatico a pioggia su tutta l'attività.

Qualora la rete di alimentazione dell'acquedotto pubblico non garantisca la portata o la pressione richiesta, si deve installare una alimentazione idrica di riserva di tipo ordinario o ad alta affidabilità.

L'alimentazione di riserva consiste essenzialmente in:

- gruppo di pompaggio con pompa elettrica
- pompa di compensazione (pompa pilota che mantiene in pressione la rete pronta all'uso)
- motopompa ad avvio automatico in caso di mancanza di pressione
- riserva idrica corrispondente ad almeno un'ora di funzionamento.

Estintori portatili

Devono essere scelti in funzione della classe di incendio e del livello di rischio del luogo.

Il numero e la capacità estinguente degli estintori portatili devono rispondere ai valori indicati nella tabella seguente, per quanto attiene agli incendi di classe A e B ed ai criteri di seguito indicati:

- non meno di un estintore per piano
- distanza percorsa per utilizzare un estintore non superiore a 30 metri.

tipo di estintore	superficie protetta da un estintore		
	rischio basso	rischio medio	rischio elevato
13A - 89B	100 m ²	-	-
21A - 113B	150 m ²	100 m ²	-
34A - 144B	200 m ²	150 m ²	100 m ²
55A - 233B	250 m ²	200 m ²	200 m ²

I fuochi sono così definiti:

- i fuochi di classe A provengono da materiali solidi (carta, legno, plastica, tessuti, ecc) e sono estinguibili con acqua, schiuma e polvere
- i fuochi di classe B provengono da materiali liquidi o solidi liquefacibili (petrolio, olio, vernici, grassi, cere, benzina, gasolio, alcool, ecc) e sono estinguibili con schiuma, polvere e anidride carbonica
- i fuochi di classe C provengono da gas (metano, GPL, ecc) e sono estinguibili bloccando il flusso di gas
- i fuochi di impianti ed attrezzature elettriche sotto tensione sono estinguibili con polveri dielettriche e con anidride carbonica.

I livelli di rischio sono così definiti:

- luoghi a rischio di incendio basso
con presenza di sostanze a bassa infiammabilità, basso rischio di innesco e bassa probabilità di propagazione
- luoghi a rischio di incendio medio
sono presenti sostanze infiammabili, è possibile l'innesco, la probabilità di propagazione è limitata (*caso delle strutture alberghiere*)
- luoghi a rischio di incendio elevato
sono presenti sostanze altamente infiammabili, è possibile l'innesco, la probabilità di propagazione è alta.

Impianti a pressione

Sono considerate attrezzature a pressione:

- i generatori di vapore o acqua surriscaldata
- i recipienti contenenti vapore d'acqua o vapori diversi
- i recipienti contenenti gas compressi liquefatto o disciolti
- i recipienti contenenti liquidi in pressione

- gli apparecchi semplici a pressione
- le tubazioni per fluidi in pressione.

Le attrezzature a pressione sono sottoposte a:

- verifiche di messa in servizio
- verifiche di riqualificazione periodica
- verifiche di riparazione

La verifica di messa in servizio consiste nella constatazione della corretta installazione dell'attrezzatura sull'impianto e in una prova di funzionamento; L'utilizzatore deve inviare all'ASL/ARPA la dichiarazione di messa in servizio.

La verifica di riqualificazione periodica, con frequenza variabile da 2 a 10 anni a seconda della tipologia dell'impianto, prevede la constatazione della rispondenza e l'accertamento della funzionalità e dell'efficienza degli accessori di sicurezza, la verifica di integrità.

Le verifiche di riparazione, seguenti a sostituzione o riparazione di parte di alcune attrezzature, senza modifica del progetto originario, prevedono la predisposizione di procedure di collaudo da comunicare al soggetto verificatore, che eseguirà le verifiche di collaudo.

L'impianto di generazione e distribuzione dell'acqua calda ad uso riscaldamento è un particolare tipo di impianto a pressione, che deve essere regolarizzato presentando apposita dichiarazione all'ISPESL.

Impianti di condizionamento

Gli impianti di condizionamento sono costituiti da:

- gruppi frigoriferi
- gruppi di umidificazione/deumidificazione dell'aria
- gruppi riscaldanti
- gruppi ventilanti.

Tutte le macchine sono sottoposte al regime di certificazione del singolo apparecchio e della dichiarazione di conformità dell'insieme.

Occorre curare la parte manutentiva, ma soprattutto controllare l'eventuale presenza di fluidi frigoriferi banditi dalle norme internazionali, in quanto nocivi per l'ambiente (buco dell'ozono).

Rivelazione incendio e allarme

Nelle strutture alberghiere con capienza inferiore a 25 posti letto, l'installazione di un impianto di rivelazione incendi deriva dalla valutazione dei rischi, in funzione delle caratteristiche della struttura; si consiglia comunque l'installazione dell'impianto automatico di rivelazione incendi. Per piccole attività è sufficiente un sistema di segnalazione manuale d'incendio.

L'impianto di rivelazione incendi è obbligatorio per le strutture con oltre 25 posti letto, per coprire i depositi di materiali combustibili (per < 100 posti letto).

Le strutture alberghiere con capienza superiore a 25 posti letto devono avere un sistema di allarme acustico in grado di avvertire gli ospiti ed il personale delle condizioni di pericolo in caso d'incendio.

Il sistema di allarme deve funzionare anche in assenza di alimentazione elettrica ordinaria, per almeno 30 min. Possono essere utilizzate una o più sirene o campane elettriche (badegne).

I pulsanti di allarme manuale sono posti nei corridoi e nelle vie di fuga, ad altezza 1 - 1,4 m, in posizione visibile, in involucri protettivi contro l'azionamento accidentale, raggiungibili con percorso massimo 30 m da qualsiasi punto della zona, identificabili dopo l'azionamento.

La centrale di controllo e segnalazione elabora i segnali dai rivelatori e dai pulsanti di allarme e decide l'attivazione dei dispositivi antincendio, dei segnalatori ottico-acustici e delle squadre di intervento interne ed esterne (VVF). La centrale è ubicata in un luogo presidiato, facilmente accessibile e protetto da danneggiamenti.

L'azionamento degli allarmi e dei dispositivi antincendio deve avvenire:

- entro 2 min dal segnale di allarme proveniente da due o più rivelatori o da un pulsante di allarme
- entro 5 min dal segnale di allarme proveniente da un qualsiasi rivelatore non tacitato dal personale di servizio.

Gli impianti di rivelazione ed allarme devono essere controllati ogni 6 mesi.

Le strutture di capienza superiore a 100 posti letto devono avere:

- un sistema di rivelazione in grado di sorvegliare tutta l'attività
- un sistema di allarme attivato automaticamente dall'impianto di rivelazione incendi.

Il comando manuale di attivazione deve essere collocato in ambiente presidiato, sotto il controllo continuo del personale preposto.

Per attività da sottoporre a sorveglianza si intende:

- camere
- locali comuni
- corridoi
- depositi
- locali tecnici
- cavedi per cavi elettrici
- condotti di condizionamento e aerazione
- controsoffitti.

Possono essere esclusi dalla sorveglianza diretta i locali:

- servizi igienici
- bagni e docce
- vani scala compartimentali
- vani corsa ascensori o montacarichi o montavivande compartimentali
- condotti e cunicoli compartimentati.

Le strutture di capienza superiore a 500 posti letto è consigliato abbiano un sistema di diffusione sonora per l'emergenza che possa impartire istruzioni alle persone presenti.

Ascensori e montacarichi

L'ascensore è definito come un apparecchio a motore che collega piani definiti mediante una cabina che si sposta lungo guide rigide, destinata al trasporto di persone o di persone e cose.

Il montacarichi è definito come un apparecchio a motore di portata > 25 kg che collega piani definiti mediante una cabina che si sposta lungo guide rigide, destinata al trasporto di sole cose, inaccessibile alle persone o, se accessibile, non munita di comandi al suo interno.

Le disposizioni di messa in esercizio e di verifica periodica, si applicano agli ascensori ed ai montacarichi di portata > 25 kg, di corsa superiore a 2 metri, azionati a motore.

Sono considerati ascensori o montacarichi anche gli apparecchi a pantografo o che si spostano lungo un percorso definito nello spazio, purchè muniti di cabina.

Se non vi è la cabina (con sei pareti) l'apparecchio è classificato "elevatore" e rientra nella direttiva macchine, con oneri di messa in esercizio e di controllo meno onerosi.

Gli ascensori ed i montacarichi esistenti devono essere adeguati alle misure di sicurezza espresse nel decreto 16 gennaio 2006.

La messa in esercizio dell'apparecchio *nuovo o modificato* (modifiche costruttive non rientranti nell'ordinaria o straordinaria manutenzione) richiede l'attuazione della seguente procedura:

- certificazione dell'apparecchio nuovo o modificato da parte di organismo notificato
- dichiarazione di conformità da parte del costruttore dell'apparecchio
- dichiarazione di conformità da parte dell'installatore dell'apparecchio
- marcatura CE
- comunicazione dal proprietario al Comune dei dati dell'apparecchio, nominativo installatore, ditta manutentrice, incaricato delle visite periodiche
- comunicazione dal Comune al proprietario e all'incaricato delle visite periodiche e del numero di matricola dell'impianto
- messa in esercizio
- verifiche periodiche successive alla messa in esercizio.

In cabina deve essere esposta la targa dell'apparecchio contenente i seguenti dati:

- soggetto incaricato delle visite periodiche
- installatore e numero di fabbricazione
- numero di matricola
- peso massimo e numero massimo di persone.

Le verifiche periodiche sono biennali, su responsabilità del proprietario per il rispetto delle scadenze. L'organismo notificato (o ASL/ARPA) effettua la verifica e rilascia un verbale al proprietario e al manutentore, comunica al Comune in caso di inosservanza degli obblighi prescritti dai regolamenti a cui può seguire il fermo dell'impianto a discrezione del Comune.

Il proprietario deve dare immediata comunicazione al Comune in caso di:

- visita periodica con esito negativo
- incidenti di notevole importanza
- modifiche significative

La manutenzione dell'impianto ascensore deve essere affidata dal proprietario a ditta abilitata con personale abilitato; l'abilitazione è rilasciata dal Prefetto.

Il manutentore deve verificare, ogni sei mesi:

- l'integrità ed efficienza dei dispositivi di sicurezza
- le funi/catene
- l'isolamento elettrico
- la continuità elettrica delle masse
- la pulizia e la lubrificazione

Il proprietario deve provvedere alle riparazioni.

In caso di pericolo il manutentore:

- ferma l'impianto, fino alla rimozione del pericolo
- informa il proprietario, il soggetto incaricato delle visite periodiche ed il Comune

Le manovre di emergenza sono eseguite dal manutentore, che può istruire il personale interno.

Per le piattaforme elevatrici per disabili sono previste verifiche periodiche biennali eseguiti da organismi notificati e autorizzati per la direttiva macchine.

N.B.:

Per gli ascensori ed i montacarichi ordinari (non antincendio) a servizio delle strutture alberghiere non sono richiesti requisiti particolari.

Gli ascensori ordinari non devono essere usati in caso di incendio, quindi:

- deve essere esposto in cabina il cartello corrispondente al divieto
- oppure l'ascensore deve essere automaticamente impedito in caso di segnale d'allarme, con rinvio al pianoterra o altro piano prestabilito.

Gli ascensori antincendio di soccorso sono richiesti nei casi particolari di strutture alberghiere con capienza superiore a 25 posti letto ubicate in edifici alti più di 54 metri. L'ascensore, anche in caso di incendio, può essere usato dai VVF per il trasporto delle proprie attrezzature ed in caso di necessità per l'evacuazione delle persone da portare in salvo.

Gruppi elettrogeni

I gruppi generatori di corrente accoppiati a motori endotermici di potenza superiore a 25 kW sono soggetti a CPI.

I gruppi possono essere installati:

- all'aperto
- in locali esterni
- in fabbricati destinati ad altro uso
- in locali inseriti nel fabbricato servito.

I gruppi installati all'aperto devono essere:

- posti a distanza > 3 metri da depositi di sostanze combustibili
- posti in aree sgombre e prive di vegetazione
- costruiti per tale installazione

I locali esterni che ospitano gruppi elettrogeni devono essere ad uso esclusivo e realizzati in materiali incombustibili.

I locali inseriti nel fabbricato servito devono:

- confinare con spazi scoperti o con intercapedini
- avere aperture di aerazione permanenti su spazio esterno
- le distanze tra le apparecchiature e tra le apparecchiature e le pareti devono permettere la regolazione, il controllo e la manutenzione ordinaria
- avere strutture portanti e separanti resistenti al fuoco
- avere accesso diretto dall'esterno o da intercapedine o da disimpegno aerato

Non è consentita la coesistenza dell'impianto di produzione calore a gas con il gruppo elettrogeno.

I serbatoi del carburante devono seguire le stesse regole dei serbatoi per centrale termiche.

Tutte le apparecchiature devono essere omologate, certificate e marcate.

Depositi di combustibili

Combustibili liquidi

I depositi di combustibili liquidi:

- con capacità superiore a 0,5 m³ sono soggetti a CPI.
- di qualunque capacità, non sono soggetti a CPI quando sono asserviti a impianti per la produzione di calore.

GPL

I depositi di GPL

- con capacità superiore a 0,3 m³ sono soggetti a CPI.

I depositi di GPL sono frequentemente concessi in comodato da parte della ditta distributrice di GPL all'utente finale. In tal caso sono identificati due soggetti (il proprietario del serbatoio/azienda distributrice del GPL, e l'utilizzatore finale/titolare dell'attività), ai quali fanno capo responsabilità e obblighi distinti, nell'ambito della prevenzione incendi:

- il comodante proprietario del serbatoio, che è responsabile della manutenzione dello stesso, ha l'obbligo di verificare la funzionalità dei dispositivi accessori, ma che non ha la possibilità di vigilare sul rispetto delle misure di esercizio
- il comodatario utente finale, che ha la piena disponibilità del bene ottenuto in comodato e del prodotto in esso depositato (GPL) e risulta,

quindi, responsabile degli obblighi di esercizio e del rispetto dei divieti, limitazioni e misure di sicurezza antincendio previsti.

La normativa attuale identifica un unico responsabile dell'attività sottoposta ai controlli dei VVf, sia per gli aspetti costruttivi che gestionali, titolato a richiedere la dichiarazione di inizio attività; tale soggetto diverrà l'intestatario del CPI.

Viene richiesto alla ditta distributrice del GPL l'impegno a effettuare i rifornimenti previa verifica non solo della corretta manutenzione del serbatoio e della funzionalità dei relativi dispositivi accessori, ma anche del possesso della documentazione prevista.

I serbatoi, sia interrati che fuori terra, devono essere installati in aree a cielo libero.

I serbatoi interrati sono collocati entro una cassa di contenimento in cemento su selle di appoggio; lo spazio di almeno 0,30 metri tra le pareti della cassa ed il serbatoio deve essere riempito con sabbia.

Devono essere osservate distanze di sicurezza tra gli elementi pericolosi del deposito (il serbatoio, il punto di riempimento, il gruppo multivalvole, gli organi di intercettazione e controllo) ed:

- i fabbricati
- i depositi di materiali combustibili
- le aperture di fogna
- i cunicoli chiuse
- le linee ferroviarie e tranviarie
- le linee elettriche ad alta tensione
- le aperture poste al piano di posa dei serbatoi
- i confini di proprietà.

Altre distanze di sicurezza sono da osservare tra:

- il perimetro dell'autocisterna
- il perimetro del serbatoio e dei fabbricati.

Gli elementi pericolosi devono essere in robusti recinti chiusi a chiave in aree:

- sgombre e prive di vegetazione
- dotate di cartelli fissi riportanti:
 - il divieto di fumare ed usare fiamme libere
 - le norme di comportamento
 - i recapiti dei VVf e del tecnico della ditta fornitrice
- dotate di almeno due estintori portatili di classe almeno 89B-C.

3. LA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA

- **Registro antincendio**
- **Libretto ascensore**
- **Libretto manutenzione impianti termici**

- **Dichiarazioni di conformità degli impianti**
- **Certificazioni di conformità delle apparecchiature**

4. PRINCIPALI NORMATIVE DI RIFERIMENTO

- UNI 11224 - impianti di rivelazione incendi
- CEI 68-8 - impianti elettrici
- DPR 162/99 - ascensori
- DM 16-01-2006 - sicurezza degli ascensori
- DLgs 93/2000 - recipienti a pressione
- DM 329/2004 - recipienti a pressione
- DPCM 23-12-2003 - tutela della salute dei non fumatori
- DM 10-03-1998 - criteri di sicurezza antincendio
- L 46/90 - sicurezza degli impianti
- L 10/91 - consumo energetico
- DPR 412/1993 - impianti termici
- DLgs 626/94 - sicurezza dei luoghi di lavoro
- TULS 1265/1934 - testo unico leggi sanitarie
- DM 31-07-1934 - norme di sicurezza oli minerali
- DPR 547/1955 - norme prevenzione infortuni sul lavoro
- DPR 303/1956 - norme igiene sul lavoro
- DPR 459/1996 - direttiva macchine
- DLgs 493/1996 - segnaletica di sicurezza
- DPR 162/1999 - ascensori
- DLgs 246/1999 - serbatoi interrati
- DLgs 359/1999 - uso attrezzature di lavoro
- DPR 462/2001 - impianti di terra e di protezione scariche atmosferiche
- DPCM 08-07-2003 - campi elettrici, magnetici, elettromagnetici
- DLgs 233/2003 - atmosfere esplosive
- UNI EN 1838 - illuminazione di sicurezza
- DM 236/1989 - abbattimento delle barriere architettoniche
- CEI 81-1 - protezione contro le scariche atmosferiche
- CEI 31-35 - impianti elettrici in presenza di atmosfere esplosive
- UNI CIG 7129 - impianti gas
- DM 05-07-2005 - depositi GPL
- DLgs 152/2006 - testo unico dell'ambiente

CAPITOLO IV - AUTORIZZAZIONI VIGILI DEL FUOCO

1. CASI SOGGETTI A CPI (Certificato Prevenzione Incendi)

Modalità di ottenimento del CPI

Il CPI è condizione necessaria per lo svolgimento dell'attività, nei casi previsti (vedi elenco non esaustivo seguente).

Il CPI è rilasciato dal Comando Vigili del fuoco competente per territorio, a conclusione di un percorso tecnico e burocratico che prevede:

- la richiesta dell'esame del progetto
- l'approvazione VVF
- la realizzazione delle opere secondo il progetto approvato
- il collaudo VVF.
-

In mancanza del CPI l'attività non può essere avviata.

È possibile, a opere ultimate secondo il progetto, all'atto della richiesta di sopralluogo per il collaudo, presentare ai VVF una cosiddetta DIA (Dichiarazione di Inizio Attività), che, in attesa del collaudo, consente di svolgere l'attività.

Il CPI deve essere richiesto nei casi di nuova realizzazione dell'attività, di modifiche o ampliamenti delle strutture e degli impianti, delle condizioni di esercizio che comportino una alterazione delle preesistenti condizioni di sicurezza. È possibile presentare l'istanza tramite lo "sportello unico".

Rinnovo del CPI

Il titolare dell'attività, in tempo utile, alla scadenza indicata sul CPI stesso (3 o 6 anni a seconda della tipologia di attività), deve richiedere il rinnovo. Le modalità di rinnovo consistono nella presentazione della domanda di rinnovo, nella dichiarazione che "nulla è mutato", nella perizia giurata attestante l'efficienza dei dispositivi, sistemi ed impianti di protezione attiva antincendio.

Strutture alberghiere

Le strutture alberghiere con capienza superiore a 25 posti letto devono essere approvate dal Comando dei Vigili del fuoco prima della messa in esercizio.

Autorimesse

Le autorimesse con capienza superiore a 9 autoveicoli devono essere approvate dal Comando dei Vigili del fuoco prima della messa in esercizio.

Centrali termiche

Le centrali termiche con potenzialità superiore a 116 kW devono essere approvate dal Comando dei Vigili del fuoco prima della messa in esercizio.

Serbatoi gpl

I depositi di gpl in serbatoi fissi con capacità superiore a 0,3 m³ devono essere approvati dal Comando dei Vigili del fuoco prima della messa in esercizio.

Gruppi elettrogeni

I gruppi elettrogeni con potenzialità superiore a 25 kW devono essere approvati dal Comando dei Vigili del fuoco prima della messa in esercizio.

Locali di pubblico spettacolo

I locali di spettacolo e di intrattenimento in genere con capienza superiore a 100 posti devono essere approvati dal Comando dei Vigili del fuoco prima della messa in esercizio.

2. CARATTERISTICHE DI IDONEITA'

Locali

Attività e possibili opzioni

- Nelle attività ricettive articolate in più edifici separati tra di loro da spazi scoperti, si applicano le misure di sicurezza antincendio facendo riferimento ai singoli edifici.
- È possibile ridurre la classe di resistenza al fuoco degli edifici mediante l'adozione combinata dell'impianto di rivelazione automatica di incendio e del servizio interno di sicurezza, permanentemente presente nell'arco delle 24 ore, costituito da un congruo numero di addetti addestrati presso i VVf e periodicamente (ogni due anni) verificati.
- È possibile mantenere in opera materiali non classificati in determinati ambienti, riducendone l'estensione, limitando il carico di incendio, installando un impianto di rivelazione di incendio e facendo ricorso al servizio interno di sicurezza.
- È possibile mantenere in opera pavimenti lignei non classificati purchè venga installato un impianto di spegnimento automatico (sprinkler) o un sistema di smaltimento dei prodotti della combustione (efc) asservito ad un impianto di rivelazione di incendio
- È possibile la comunicazione diretta fra camere e vano scala mediante installazione di porte delle camere di caratteristiche di resistenza RE e limitazione del carico di incendio nelle camere.
- È possibile aumentare la capacità di deflusso a condizione che venga installato un impianto di rivelazione automatica di incendio, che siano presenti scale protette e che le uscite dalle scale immettano direttamente verso l'esterno dell'edificio.
- È possibile ampliare la superficie dei compartimenti mediante l'adozione di un impianto di spegnimento automatico.
- È possibile incrementare i percorsi di esodo mediante l'adozione di porte REI a protezione delle camere, di materiali incombustibili e della limitazione del carico di incendio nelle camere.
- È possibile l'immissione diretta nell'atrio delle scale, finalizzate all'esodo, a condizione che nell'atrio vengano installati materiali classificati per il 50% in classe 0 e per il rimanente 50% in classe 1 e che non siano presenti apparecchiature a fiamma libera.
- È possibile che le scale possano anche non essere protette avendo un percorso inferiore a 40 metri (o a 45 in presenza di impianto di rivelazione automatica di incendio e di materiali incombustibili lungo tutto il percorso).
- È possibile che le scale protette siano prive di serramento REI in corrispondenza dell'atrio a condizione che il percorso nell'atrio sia limitato a 15 metri e che la separazione fra atrio e locali adiacenti abbia caratteristiche REI.

Impianti

Tutti gli impianti tecnici (elettrico, idrico, termico, frigorifero, aerante) devono essere adeguati, anche sotto il profilo documentale, alle norme corrispondenti.

Materiali

Tutti i materiali classificati devono essere omologati:

- La biancheria da letto, da tavola e da bagno non deve essere classificata ai fini della reazione al fuoco, tranne che per le coperte ed i copriletto che devono essere classificati in classe 1. I capi di biancheria devono essere considerati ai fini del carico di incendio.
- Negli atri, nei corridoi, nei disimpegni, nelle scale, nelle rampe, nei passaggi in genere devono essere impiegati materiali di classe 0 (non combustibili), è ammesso l'impiego di materiali di classe 1 fino al 50% della superficie totale.
- In tutti gli altri ambienti è consentito l'uso di materiali di classe 2 per le pavimentazioni e materiali di classe 1 per i rivestimenti.
- I materiali suscettibili di prendere fuoco su entrambe le facce (tendaggi) devono essere di classe 1
- I mobili imbottiti ed i materassi devono essere di classe 1M
- I materiali isolanti in vista devono essere di classe 1.
- I materiali isolanti installati all'interno di intercapedini devono essere incombustibili.
- I rivestimenti lignei devono essere trattati con prodotti vernicianti omologati di classe 1. Il bancone bureau e il banco bar devono possedere caratteristiche di reazione al fuoco
- L'impiego di ferri da stiro e di bollitori elettrici nelle camere degli alberghi può essere consentito a condizione che siano fornite ai clienti idonee istruzioni sul loro corretto utilizzo e che gli apparecchi siano rispondenti alle vigenti norme di sicurezza dei prodotti, siano regolarmente sottoposti ai necessari controlli sul regolare funzionamento ed agli eventuali interventi di manutenzione. In modo analogo è consentita la creazione di una stireria a servizio dei clienti osservando le medesime precauzioni stabilite per le camere.

Commissione provinciale di vigilanza sui locali di pubblico spettacolo

Nel caso in cui nella struttura alberghiera vi sia una attività soggetta al controllo da parte della Commissione provinciale di vigilanza sui locali di pubblico spettacolo, occorre seguire l'iter di approvazione e controllo.

Sono considerati locali di pubblico spettacolo:

- teatri
- cinematografi
- cinema-teatri
- auditori
- sale convegno
- locali di intrattenimento con capienza superiore a 100 persone
- sale da ballo e discoteche
- teatri tenda
- circhi
- parchi di divertimento
- luoghi all'aperto o delimitati destinati a spettacoli e attrezzati per il pubblico.

Non sono considerati locali di pubblico spettacolo:

- luoghi all'aperto non attrezzati per il pubblico
- locali destinati a riunioni di associazioni ed enti
- pubblici esercizi dove sono impiegati strumenti musicali senza danza nè spettacolo
- pubblici esercizi con karaoke in sale apposite capienza < 100 persone
- pubblici esercizi con apparecchi di divertimento (sale giochi)
- locali adibiti a gallerie, esposizioni, mostre e fiere
- luoghi di pubbliche manifestazioni.

3. LA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA

- **Certificato prevenzione incendi**
- **Registro antincendio**
- **Libretto ascensore**
- **Libretto di centrale termica**
- **Dichiarazioni di conformità degli impianti**
- **Certificazioni di conformità delle apparecchiature**

4. PRINCIPALI NORMATIVE DI RIFERIMENTO

- DPR 37/1998 - procedure prevenzione incendi
- DM 10-03-1998 - criteri di sicurezza antincendio
- DM 12-04-1996 - impianti termici a gas
- DM 16-02-1982 - attività sottoposte al controllo VVf
- DM 28-04-2005 - impianti termici a combustibili liquidi
- DM 09-04-1994 - attività ricettive
- DM 06-10-2003 - attività ricettive
- DM 01-02-1986 - autorimesse
- DM 19-08-1996 - locali di pubblico spettacolo
- UNI 11224 - impianti di rivelazione incendi
- DPR 162/99 - ascensori
- DM 16-01-2006 - sicurezza degli ascensori
- DLgs 93/2000 - recipienti a pressione
- DM 329/2004 - recipienti a pressione
- DPCM 23-12-2003 - tutela della salute dei non fumatori
- UNI 10779 - impianti idrici antincendio
- UNI EN 12464 - illuminazione
- DM 04-05-1998 - domande CPI

CAPITOLO V - L'AMBIENTE

1. GLI SCARICHI IDRICI

Tipologie

Gli scarichi idrici possono provenire dalle acque meteoriche (acque bianche), dalle acque da gabinetti, bagni, cucine, piscine (acque nere), da processi produttivi (acque nere).

Autorizzazioni

Tutti gli scarichi idrici devono essere autorizzati dal gestore dello scarico che può essere il Comune, il consorzio dei Comuni, un ente convenzionato (esempio SMAT, ACSEL, ecc).

Le procedure di autorizzazione dipendono dalle regole del gestore, a cui si rimanda per i dettagli.

Nel caso di scarichi dalle acque meteoriche occorre dimostrare che l'acqua non è inquinata da residui connessi con i processi produttivi, o con zone di stazionamento di veicoli o mezzi d'opera, altrimenti è necessario un impianto di depurazione prima dello scarico nella fognatura.

Nel caso di scarichi da gabinetti, bagni, cucine, piscine occorre installare un impianto di depurazione idoneo in volume e tipologia delle potenziali sostanze inquinanti, che garantisca il mantenimento dei livelli massimi di presenza delle sostanze, prestabiliti dalla normativa nazionale, locale o del gestore.

Nel caso di scarichi da processi produttivi occorre dimostrare che l'acqua non è inquinata da residui connessi con i processi produttivi (esempio acque di raffreddamento), oppure occorre installare un impianto di depurazione idoneo in volume e tipologia delle potenziali sostanze inquinanti, che garantisca il mantenimento dei livelli massimi di presenza delle sostanze, prestabiliti dalla normativa nazionale, locale o del gestore.

2. EMISSIONI IN ATMOSFERA

Tipologie

Le emissioni in atmosfera possono provenire dagli impianti termici, impianti di climatizzazione, impianti di trattamento delle acque, cucine, impianti di aerazione.

Autorizzazioni

Tutte le emissioni in atmosfera sono soggette ad autorizzazione.

L'autorizzazione è concessa dalla Provincia a conclusione di un percorso tecnico e burocratico che prevede:

- la richiesta dell'autorizzazione
- l'approvazione della Provincia
- la realizzazione delle opere secondo il progetto approvato
- l'autocontrollo del rispetto dei limiti autorizzati.

In mancanza:

- dell'approvazione della Provincia l'impianto non può essere installato
- della conclusione degli autocontrolli e della spedizione agli enti previsti (Provincia, ARPA) l'impianto non può essere attivato.

Le emissioni devono essere captate, convogliate, filtrate (nel caso di sostanze inquinanti).

Sono previste deroghe dalla procedura autorizzativa per i seguenti impianti o attività le cui emissioni sono considerate scarsamente rilevanti agli effetti dell'inquinamento atmosferico (citiamo solo i casi potenzialmente associati alle strutture alberghiere):

- impianti di aspirazione in esercizi in cui viene svolta attività estetica, sanitaria e di servizio e cura della persona
- cucine, esercizi di ristorazione collettiva, mense, rosticcerie e friggitorie
- stirerie
- autorimesse e officine meccaniche di riparazione veicoli, escluse quelle in cui si effettuano operazioni di verniciatura
- autolavaggi
- impianti di trattamento acque
- sfiati e ricambi di aria esclusivamente adibiti alla protezione e alla sicurezza degli ambienti di lavoro.

Gli impianti termici, sono esenti da autorizzazione nei seguenti casi:

- alimentati con combustibili gassosi, con potenzialità inferiore a 3 MW
- alimentati con gasolio, con potenzialità inferiore a 1 MW
- alimentati con olio combustibile (nafta) con potenzialità inferiore a 0,3 MW

3. LA GESTIONE DEI RIFIUTI

Tipologie

E' rifiuto qualsiasi sostanza od oggetto di cui il detentore si disfi o abbia deciso o abbia l'obbligo di disfarsi; a tale proposito va ricordato che è il produttore a decidere che il rifiuto è tale. Nei casi in cui alcune sostanze, pur provenienti come residuo da lavorazioni, possano ancora essere utilizzate, il produttore può considerarli "non rifiuti" purchè siano conservati in modo evidente come sostanze ancora utilizzabili.

Rifiuti urbani

I rifiuti urbani sono distinti in:

- rifiuti di origine domestica (abitativa), anche se ingombranti,
- rifiuti derivanti dallo spazzamento delle strade, giacenti in aree di uso pubblico
- rifiuti vegetali (parchi, giardini e cimiteri)
- i rifiuti cimiteriali (derivanti da esumazioni ed estumulazioni)
- i rifiuti speciali assimilati agli urbani e non pericolosi.

Rifiuti speciali

Sono classificati come speciali i rifiuti:

- da attività agricole e agro-industriali
- da attività di demolizione, costruzione
- da lavorazioni industriali
- da lavorazioni artigianali

- da attività commerciali
- da attività di servizio
- da attività di recupero e smaltimento di rifiuti
- da attività sanitarie
- i macchinari e le apparecchiature deteriorati ed obsoleti
- i veicoli a motore, rimorchi e simili fuori uso e loro parti
- il combustibile derivato da rifiuti
- i rifiuti derivati da attività di selezione meccanica di rifiuti solidi urbani.

Rifiuti pericolosi e non pericolosi

I rifiuti si distinguono in rifiuti non pericolosi e rifiuti pericolosi.

Pericolosi sono i rifiuti contrassegnati da un asterisco elencati nell'elenco comunitario dei rifiuti.

L'individuazione dei rifiuti pericolosi è stata effettuata sulla base dei criteri che vengono riportati di seguito. L'elenco dei rifiuti pericolosi tiene conto dell'origine e della composizione dei rifiuti e, in alcuni casi, della concentrazione delle sostanze pericolose contenute e pertanto l'allegato individua i costituenti che rendono pericolosi i rifiuti individuati nelle categorie dell'allegato quando questi presentino le caratteristiche di pericolo di cui all'allegato.

I rifiuti speciali assimilabili agli urbani sono definiti da decreti in itinere.

Sono esclusi dalla possibilità di assimilazione i rifiuti speciali derivanti:

- da imprese su superficie > 150 m² in comuni con popolazione < 10.000 abitanti
- oppure > 250 m² in comuni > 10.000 abitanti
- da aree produttive, compresi i magazzini, salvo i rifiuti prodotti negli uffici, nelle mense, negli spacci, nei bar e nei locali di servizio.

I rifiuti pericolosi devono essere raccolti ed avviati alle operazioni di recupero o di smaltimento:

- con cadenza almeno bimestrale indipendentemente dalle quantità in deposito
- in alternativa, quando il quantitativo di rifiuti pericolosi in deposito raggiunge i 10 metri cubi; il termine di durata del deposito temporaneo è di un anno se il quantitativo di rifiuti in deposito non supera i 10 metri cubi nell'anno.

I rifiuti non pericolosi devono essere raccolti ed avviati alle operazioni di recupero o di smaltimento:

- con cadenza almeno trimestrale indipendentemente dalle quantità in deposito
- in alternativa, quando il quantitativo di rifiuti non pericolosi in deposito raggiunge i 20 metri cubi; il termine di durata del deposito temporaneo è di un anno se il quantitativo di rifiuti in deposito non supera i 20 metri cubi nell'anno.

Il deposito temporaneo deve essere effettuato per tipi omogenei di rifiuti.

I recipienti, fissi e mobili, comprese le vasche ed i bacini, destinati a contenere rifiuti pericolosi devono possedere adeguati requisiti di resistenza in relazione alle proprietà chimico-fisiche ed alle caratteristiche di pericolosità dei rifiuti contenuti.

I rifiuti pericolosi liquidi devono essere stoccati sotto tettoia ed i contenitori che li ospitano devono essere alloggiati in un bacino di contenimento per raccogliere eventuali versamenti. Le dimensioni di quest'ultimo devono essere almeno di 1/3 di quelle dei contenitori posti o di capacità pari a quella del più grande dei contenitori.

Tale obbligo, per maggior tutela è da estendersi anche per i rifiuti liquidi non pericolosi.

Se il deposito dei rifiuti avviene in cumuli, questi devono essere realizzati su basamenti resistenti all'azione dei rifiuti e devono essere protetti dall'azione delle acque meteoriche, e, ove allo stato polverulento, dall'azione del vento.

I recipienti mobili devono essere provvisti di:

- idonee chiusure per impedire la fuoriuscita del contenuto;
- accessori e dispositivi atti a effettuare in condizioni di sicurezza le operazioni di riempimento e svuotamento;
- mezzi di presa per rendere sicure ed agevoli le operazioni di movimentazione.

Allo scopo di rendere nota, durante il deposito temporaneo, la natura e la pericolosità dei rifiuti, i recipienti, fissi e mobili, devono essere opportunamente contrassegnati con etichette o targhe, apposte sui recipienti stessi o collocate nelle aree di stoccaggio; detti contrassegni devono essere ben visibili per dimensioni e collocazione.

Alcuni consorzi attuano un servizio gratuito di raccolta della carta e del cartone e di altre tipologie di rifiuti presso la sede dell'azienda. I contenitori possono essere forniti dal consorzio e le dimensioni variano a seconda dei quantitativi. Altri consorzi attuano un servizio gratuito di deposito temporaneo di rifiuti non pericolosi presso siti di conferimento. Il quantitativo di rifiuto non deve essere registrato nel registro rifiuti e non deve essere denunciato nel MUD.

I rifiuti di merce in conto lavorazione sono a carico di chi effettua la lavorazione e non di chi ne è proprietario.

Il trasporto dei rifiuti pericolosi, fatte salve le norme che disciplinano il trasporto di merci pericolose (norme ADR), deve avvenire:

- in colli etichettati con una targa o marchio a fondo giallo di misura 15x15, recanti la lettera "R" di colore nero di dimensioni 10x8 cm con segno di spessore cm 1,5
- l'automezzo che effettua il trasporto deve recare sulla parte posteriore destra in modo visibile una targa di metallo a fondo giallo di lato cm 40 recante una "R" nera di dimensioni 20x15 e larghezza del segno di cm 3
- le targhe, le etichette ed i marchi devono rispondere alle apposite norme UNI
- è vietato il trasporto contemporaneo, su uno stesso mezzo, di rifiuti pericolosi che risultino tra loro incompatibili in relazione allo stato chimico-fisico in cui si trovano. Tale divieto vale anche nel caso di incompatibilità tra rifiuti tossici e nocivi e altri tipi di rifiuti o merci.

Il registro di carico e scarico

Le imprese che producono rifiuti da lavorazioni industriali o artigianali sono obbligate alla tenuta del registro di carico e scarico rifiuti sul quale devono essere annotate la tipologia, le caratteristiche e le quantità dei rifiuti oggetto delle attività di produzione.

Il registro di carico e scarico deve essere tenuto seguendo le stesse disposizioni dei registri IVA, mantenendo:

- la numerazione progressiva delle pagine e l'ordine cronologico
- la inalterabilità
- l'identificabilità dell'autore
- l'integrità del documento
- il riferimento temporale
- la leggibilità
- la stampabilità

In esso si annotano le informazioni sulle caratteristiche dei rifiuti prodotti e scaricati ai fini della comunicazione annuale al Catasto (MUD). Il registro deve essere integrato con i formulari relativi al trasporto dei rifiuti e deve essere conservato presso l'impianto di produzione del rifiuto per 5 anni dalla data dell'ultima registrazione.

La compilazione del registro di carico e scarico deve essere effettuata almeno entro dieci giorni lavorativi dalla produzione/scarico del rifiuto.

Il formulario di identificazione dei rifiuti

Durante il trasporto effettuato da imprese i rifiuti devono essere accompagnati da un apposito formulario di identificazione che deve essere emesso dal produttore o dal soggetto che effettua il trasporto.

Il formulario accompagna il trasporto di tutti i rifiuti, ad esclusione del trasporto dei rifiuti urbani effettuati dai soggetti che gestiscono il Servizio Pubblico e dei rifiuti speciali, pericolosi e non, trasportati dal produttore che non eccedano la quantità di 30 kg al giorno o di 30 litri al giorno.

I formulari devono essere vidimati dall'Ufficio del Registro o dalle Camere di Commercio e la fattura di acquisto del formulario deve essere annotata sul registro IVA-acquisti prima che si utilizzi il primo formulario; i formulari devono essere conservati per 5 anni, assieme al registro di carico e scarico su cui sono annotate le operazioni dei relativi scarichi di rifiuti.

Il formulario deve essere redatto in quattro esemplari, compilato, datato e firmato dal produttore del rifiuto e controfirmato dal trasportatore. Una copia del formulario deve rimanere presso il produttore, e le altre tre, controfirmate e datate in arrivo dal destinatario, sono acquisite una dal destinatario e due dal trasportatore che provvede a trasmetterne una al produttore. Quest'ultima copia può essere pinzata nel registro alla pagina dell'operazione di scarico a cui si riferisce.

Deve essere emesso un formulario per ciascun rifiuto che risulta individuato dal codice (CER) e dalla descrizione.

Il produttore è responsabile del rifiuto e quindi anche dei dati identificativi annotati nel formulario anche perché è l'unico a conoscere con precisione il ciclo di lavorazione a cui appartiene quel rifiuto.

La responsabilità del produttore cessa:

- in caso di conferimento dei rifiuti al Servizio Pubblico di raccolta o conferimento dei rifiuti a soggetti autorizzati alle attività di recupero o smaltimento a condizione che il produttore abbia ricevuto la quarta copia del formulario di identificazione controfirmato e datato in arrivo dal destinatario entro 3 mesi (6 mesi per spedizioni transfrontaliere) dalla data di conferimento dei rifiuti al trasportatore.

- nel caso in cui il produttore, non avendo ricevuto la quarta copia controfirmata e datata in arrivo dal destinatario alla scadenza di tale termine, provveda a dare comunicazione alla Provincia (alla Regione per spedizioni transfrontaliere) della mancata ricezione del formulario.

Il formulario può anche essere compilato dal trasportatore del rifiuto utilizzando un suo formulario, ma comunque è bene ricordare che il produttore è responsabile del rifiuto e quindi bisogna prestare la massima attenzione alla compilazione sia come codifica che come descrizione del rifiuto. Infatti ci si può trovare nella situazione in cui il formulario già compilato dall'azienda di trasporto del rifiuto indichi un codice rifiuti diverso da quello che si è segnato nei vari carichi nel registro rifiuti e naturalmente non si può scaricare un rifiuto con un codice diverso da quello utilizzato per i vari carichi.

Il trasporto dei rifiuti

Il trasporto di rifiuti è riservato alle aziende autorizzate ed iscritte all'"Albo nazionale gestori ambientali".

Le imprese che esercitano la raccolta e il trasporto dei propri rifiuti non pericolosi come attività ordinaria e regolare nonché le imprese che trasportano i propri rifiuti pericolosi in quantità che non eccedano 30 kg al giorno o 30 litri al giorno devono iscriversi all'Albo tramite procedura semplificata (non occorre valutazione capacità finanziaria né idoneità tecnica, non occorre responsabile tecnico, diritto annuale di iscrizione euro 50).

Il MUD - Modello unico di dichiarazione ambientale

Il MUD costituisce il modo di comunicazione al "Catasto rifiuti" di dati relativi ai soggetti produttori e smaltitori di rifiuti.

Il MUD deve essere redatto ed inviato per ogni anno solare, entro il 30 aprile dell'anno seguente. Sono tenuti alla presentazione del MUD i seguenti soggetti (citiamo solo icasi potenzialmente associati alle strutture alberghiere):

- imprese ed enti che producono rifiuti pericolosi
- imprese ed enti che producono rifiuti non pericolosi derivanti da lavorazioni industriali e artigianali
- imprese ed enti che producono fanghi dalla potabilizzazione delle acque, da altri trattamenti delle acque, dalla depurazione delle acque reflue, dall'abbattimento di fumi

4. IL RUMORE ESTERNO E L'IMPATTO ACUSTICO AMBIENTALE

Sorgenti di emissione

Le sorgenti di emissione da parte della struttura alberghiera, possono essere:

- apparecchi e condotti di aerazione, ventilazione
- apparecchi termici, di condizionamento, di refrigerazione
- apparecchi idrici
- apparecchi di diffusione sonora
- spettacoli musicali
- rumore di folla
- rumore di traffico indotto dall'attività

- schiamazzi.

La zonizzazione acustica

Ogni Comune ha effettuato la zonizzazione acustica, che consiste nella suddivisione delle aree comunali in zone distinte, definite dalle attività presenti o previste dal piano regolatore comunale.

Le zone previste sono sei, e differiscono per la tipologia:

- degli insediamenti abitativi, commerciali, artigianali, industriali
- del traffico veicolare
- del traffico ferroviario.

Per ogni zona sono stabiliti i limiti di emissione di ogni singola sorgente di rumore ed i limiti di immissione riferiti alle sorgenti di rumore nel loro complesso. In particolare, per le zone che prevedono ambienti abitativi, un limite è rappresentato dal cosiddetto "differenziale", differenza tra il rumore generato dall'attività ed il rumore in assenza dell'attività.

Il limite differenziale è 5 dB(A) per le attività diurne (dalle ore 6 alle 22) e 3 dB(A) per le attività notturne (dalle 22 alle 6).

Valutazione dell'impatto acustico prodotto

Il titolare è responsabile dell'impatto acustico verso l'esterno. L'impatto acustico deve essere valutato e, nel caso, devono essere presi provvedimenti al fine di ottenere valori di impatto entro i limiti stabiliti.

Valutazione dei requisiti acustici passivi

Gli edifici devono possedere requisiti di contenimento del rumore negli ambienti abitativi. I requisiti sono ottenibili progettando e costruendo l'edificio in modo finalizzato al contenimento sia per quanto riguarda i materiali di separazione sia per le modalità realizzative.

Il contenimento del rumore è richiesto:

- tra le unità abitative sia per le separazioni verticali che orizzontali, sia per il rumore del calpestio tra unità sovrapposte
- nei confronti del rumore proveniente dall'ambiente esterno (traffico, rumore di attività, ecc.)
- nei confronti delle apparecchiature ed impianti interni.

La valutazione deve essere previsionale; in fase di costruzione si deve presentare tale valutazione che accompagna le altre documentazioni di progetto architettonico e vincola l'ottenimento del permesso di costruzione. A fine lavori è richiesto un collaudo che dimostri l'effettivo raggiungimento dei requisiti di legge. La relazione di collaudo vincola l'ottenimento dell'agibilità.

Il rumore nei luoghi di intrattenimento danzante, di pubblico spettacolo e nei pubblici esercizi

Non devono essere superati i limiti di rumorosità, stabiliti dalle norme, nelle attività di intrattenimento danzante e di spettacolo, compresi i circoli privati, ed i pubblici esercizi che utilizzano impianti elettroacustici di amplificazione e di diffusione sonora, in qualsiasi ambiente sia al chiuso che all'aperto.

Sono escluse le manifestazioni e gli spettacoli temporanei e mobili che prevedono l'uso di macchine o di impianti rumorosi, da autorizzare volta per volta da parte del Comune.

Il gestore del luogo deve verificare i livelli di rumore ed effettuare vari adempimenti tra i quali redigere una dichiarazione, corredata da relazione del tecnico competente in acustica riconosciuto dalla Regione, in cui è indicato che non si superano i limiti previsti dalla normativa, e tenere tale dichiarazione a disposizione degli organi di vigilanza.

5. LA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA

- **Autorizzazione allo scarico idrico**
- **Autorizzazione alla emissione in atmosfera**
- **Libretto di centrale termica**
- **Formulario di identificazione dei rifiuti**
- **Registro di carico/scarico dei rifiuti**
- **MUD - modello unico di dichiarazione rifiuti**
- **Valutazione di clima acustico**
- **Valutazione di impatto acustico**
- **Valutazione dei requisiti acustici passivi**
- **Relazione di isolamento termico**

6. PRINCIPALI NORMATIVE DI RIFERIMENTO

- DLgs 152/29006 - testo unico dell'ambiente
- L 447/1995 - inquinamento acustico
- DPCM 05-12-1997 - requisiti acustici passivi degli edifici
- L 10/1991 - consumo energetico
- DPCM 215/1999 - requisiti acustici nell'intrattenimento

CAPITOLO VI - HACCP ed IL PACCHETTO IGIENE

Dal 1993, anno di approvazione della direttiva europea 93/43/CEE recepita con il D.Lgs. 155/97, sono accaduti eventi, anche drammatici, che hanno evidenziato la necessità, a livello internazionale ed in particolare nell'Unione Europea, di una riconsiderazione generale dei sistemi normativi, ponendo al centro la tutela della salute dei cittadini, in una ottica di prevenzione a monte piuttosto che di controllo a valle.

Il sistema da allora fondato sull'analisi secondo i principi dell'HACCP, esce dalla riorganizzazione normativa, sostanzialmente confermato, ma integrato con nuove acquisizioni scientifiche e tecniche, tra cui spicca il principio della rintracciabilità.

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

La somministrazione di alimenti salubri, tali cioè da non rappresentare un pericolo per coloro a cui vengono somministrati, appare un obbligo assoluto che deve rappresentare la prima preoccupazione delle Industrie Alimentari.

La definizione di Industria Alimentare non deve essere fuorviante in quanto, secondo il dettato della norma, si definisce: *"Industria Alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari"* pertanto sono coinvolti, in generale, tutti coloro che hanno una qualsiasi attività o effettuano una qualsiasi operazione su alimenti.

Tale definizione include le strutture di ospitalità alberghiera che operino sia con un semplice regime di bed and breakfast sia con una raffinata e complessa attività di ristorazione.

2. PRINCIPI STANDARD DELL'HACCP

I punti fondamentali del sistema dell'HACCP sono identificabili in sette principi, che prima della loro applicazione devono essere preceduti da cinque passi preliminari. Si tratta, quindi, di mettere in pratica dodici passaggi chiave secondo uno schema ben specificato.

Illustriamo brevemente queste tappe basilari di sviluppo del sistema HACCP:

- Formazione dell'HACCP-team
- Descrizione del prodotto
- Identificazione della destinazione d'uso
- Costruzione del diagramma di flusso
- Conferma sul posto del diagramma di flusso

Il sistema HACCP è basato sull'applicazione di sette principi:

1. Individuazione dei pericoli ed analisi del rischio

Identificare i rischi potenziali associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi, dalla coltura o allevamento al processo, alla produzione e distribuzione fino al consumo.

I pericoli che attentano alla sicurezza del prodotto possono essere classificati in: fisici, chimici e biologici.

2. Individuazione dei CCP (punti di controllo critici)

Identificare i punti, le procedure e le tappe operazionali che possono essere controllate al fine di eliminare i rischi o minimizzare la loro probabilità di verificarsi (punti di controllo critici).

3. Definizione dei Limiti Critici

Stabilire i limiti critici che devono essere osservati per assicurare che ogni CCP sia sotto controllo. In pratica, il limite critico è quel valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità.

4. Definizione delle attività di monitoraggio

Stabilire un sistema di monitoraggio che permetta di assicurare il controllo dei CCP tramite un test, oppure con osservazioni programmate. Il sistema di monitoraggio sarà, quindi, costituito dalle rilevazioni, in momenti definiti, di un determinato parametro che deve permanere entro un limite critico stabilito.

5. Definizione delle azioni correttive

Stabilire l'azione da attuare quando il monitoraggio indica che un particolare CCP non è sotto controllo. Le azioni correttive richiedono sia le azioni di trattamento delle "non conformità", che la revisione del sistema per eliminare la possibilità che la deviazione dei parametri prefissati possa verificarsi nuovamente.

6. Definizione delle attività di verifica

Stabilire procedure per la verifica che includano prove supplementari e procedure per confermare che il sistema HACCP stia funzionando efficacemente.

7. Gestione della documentazione

Stabilire una documentazione riguardante tutte le procedure di registrazione appropriate a questi principi e loro applicazioni.

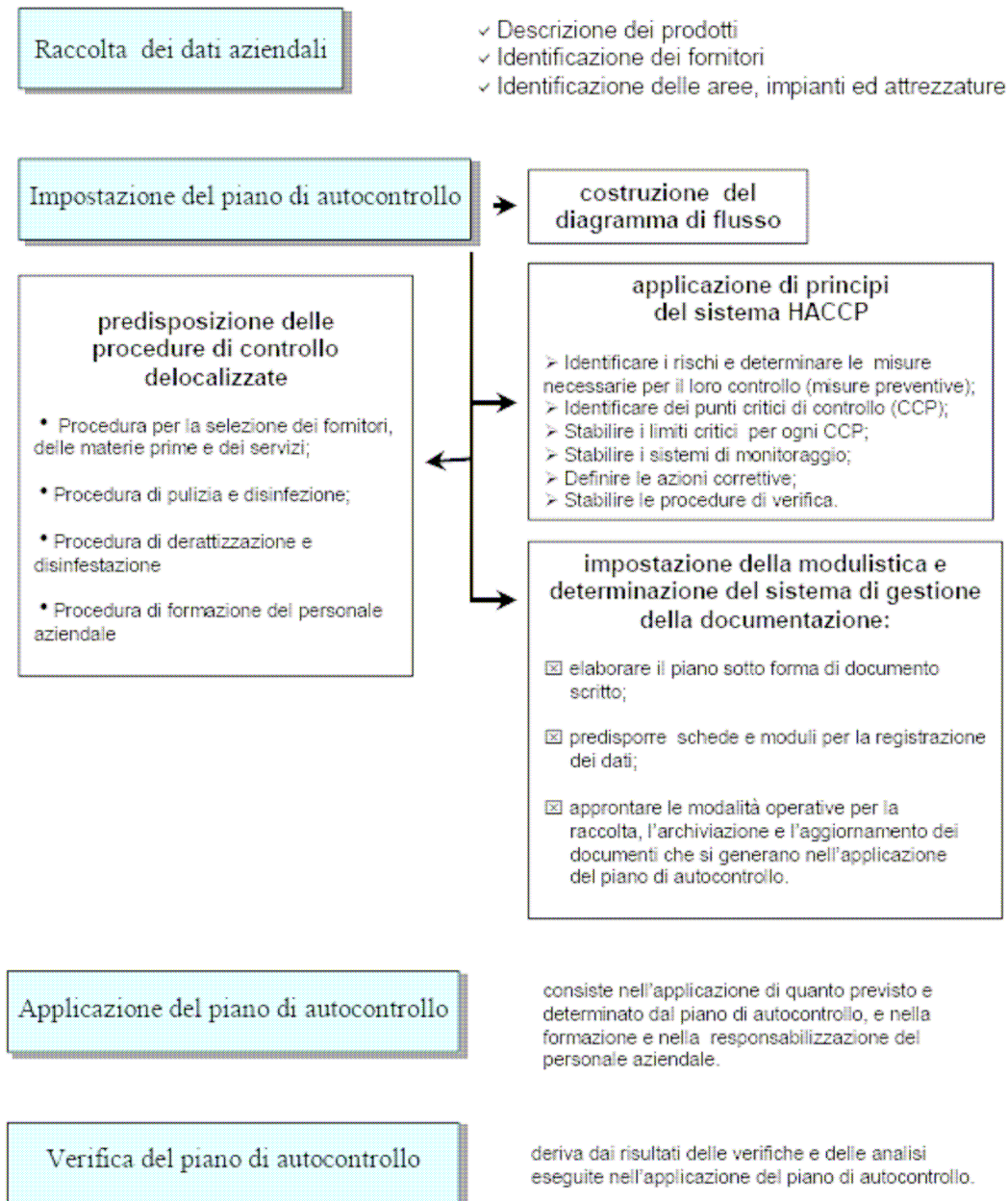
3. APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP

Il piano di autocontrollo deve nascere dall'interno dell'azienda con la partecipazione attiva ed il coinvolgimento responsabile di chi vi opera sia in fase di predisposizione sia in fase di applicazione.

Per l'impostazione di un piano efficace ed efficiente, si dovrà tenere conto della reale applicabilità, tenendo in opportuna considerazione le dimensioni e le possibilità strutturali ed economiche delle aziende, con l'obiettivo primario di produrre alimenti salubri e sicuri.

Il piano è schematicamente rappresentato nella figura seguente:

SVILUPPO DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO



Formazione del gruppo HACCP

Per sviluppare un efficace piano HACCP occorre assicurare la disponibilità di conoscenze ed esperti relativa alla specifica produzione. La cosa migliore è formare un gruppo multidisciplinare.

Qualora gli esperti non siano disponibili in loco, occorre acquisire consulenze esterne.

NOMINATIVO	INCARICO	FIRMA
Sig. Mario Rossi	Responsabile della Struttura Ricettiva	
Sig. Antonio Bianchi	Vice Direttore	
Sig. Raffaele Verdi	Chef	
Sig. Angelo Brambilla	Maitre	
Sig. Andrea Gialli	Economo	
Sig. Giorgio Beige	Consulente (eventuale)	

Raccolta dati

E' necessario definire la composizione del prodotto in esame (materie prime) e fare una scheda per ognuna di esse, indicante la provenienza, la composizione microbica, le caratteristiche chimico-fisiche, gli eventuali trattamenti cui è stato sottoposto, il confezionamento, i metodi di trasporto, la distribuzione, le modalità di conservazione, la modalità di consumo del prodotto (senza cottura, subito dopo l'acquisto, previa lavorazione, ...) e da quale categoria di persone (presenza di soggetti a rischio).

Identificazione della destinazione del prodotto

La risposta degli individui alla presenza di microrganismi patogeni, presenti su un alimento, può variare anche in ragione dello stato di salute, dell'età e delle condizioni di vita generali.

In particolare, bisogna aver cura di valutare la possibilità che l'alimento venga destinato a gruppi "sensibili", come neonati o malati ospedalizzati, al fine di valutare correttamente i limiti critici da stabilire.

Costruzione del diagramma di flusso

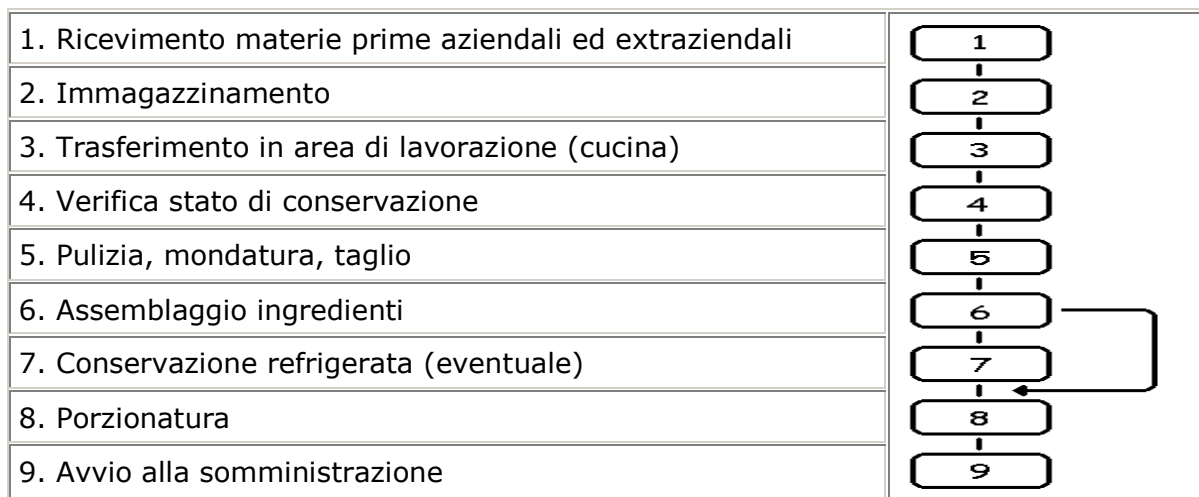
Il diagramma di flusso è il primo strumento che il gruppo deve creare e su cui si deve lavorare per attuare il sistema HACCP.

E' necessario prestare molta attenzione a questa fase, poiché un diagramma non corretto potrebbe compromettere la funzionalità di tutto il sistema.

Il diagramma di flusso è la descrizione del processo a partire dal ricevimento degli ingredienti, la loro lavorazione, la distribuzione del prodotto finito, la sua vendita fino alla manipolazione e al consumo da parte del cliente.

Ogni fase del processo deve essere analizzata nel dettaglio e deve includere tutti gli elementi che concorrono alla formazione del prodotto finale, tenendo conto delle fasi precedente e successiva.

Esempio: Prodotti della ristorazione fredda (spuntini)



Il diagramma di flusso, essendo la base di tutto il sistema, deve essere privo di errori e per questo va verificato in campo dagli operatori.

Ci si deve assicurare che tutto avvenga nel modo descritto e che non ci siano variazioni per tutti i periodi di attività; in caso contrario il diagramma deve venire modificato.

Identificazione dei pericoli

E' necessario che tutti i pericoli che possono ragionevolmente essere attesi in ogni fase della produzione primaria, lavorazione, distribuzione e consumo siano identificati.

Tra di essi possiamo elencare:

- contaminazione batterica delle materie prime, intermedi e prodotti finiti
- contaminazione delle superfici e delle attrezzature a contatto con gli alimenti
- contaminazione da manipolazione da parte del personale
- temperature e tempi di cottura e di conservazione
- temperature di conservazione nei carrelli termici e nei contenitori isolanti
- modalità di scongelamento degli alimenti
- modalità di raffreddamento degli alimenti
- disinfezione delle attrezzature e degli ambienti.

Nel condurre questa analisi occorre, ove possibile, indicare i seguenti punti:

- la probabilità di ricorrenza del rischio e la gravità degli effetti sulla salute
- la valutazione qualitativa o quantitativa del rischio
- la eventuale sopravvivenza o moltiplicazione di microrganismi
- la produzione o la persistenza di tossine, agenti chimici o fisici
- le condizioni che possono favorire i punti precedenti

Il gruppo dovrà quindi considerare quali misure di controllo possono essere applicate per ogni rischio. Per controllare uno specifico rischio potrebbero essere necessarie più misure di controllo.

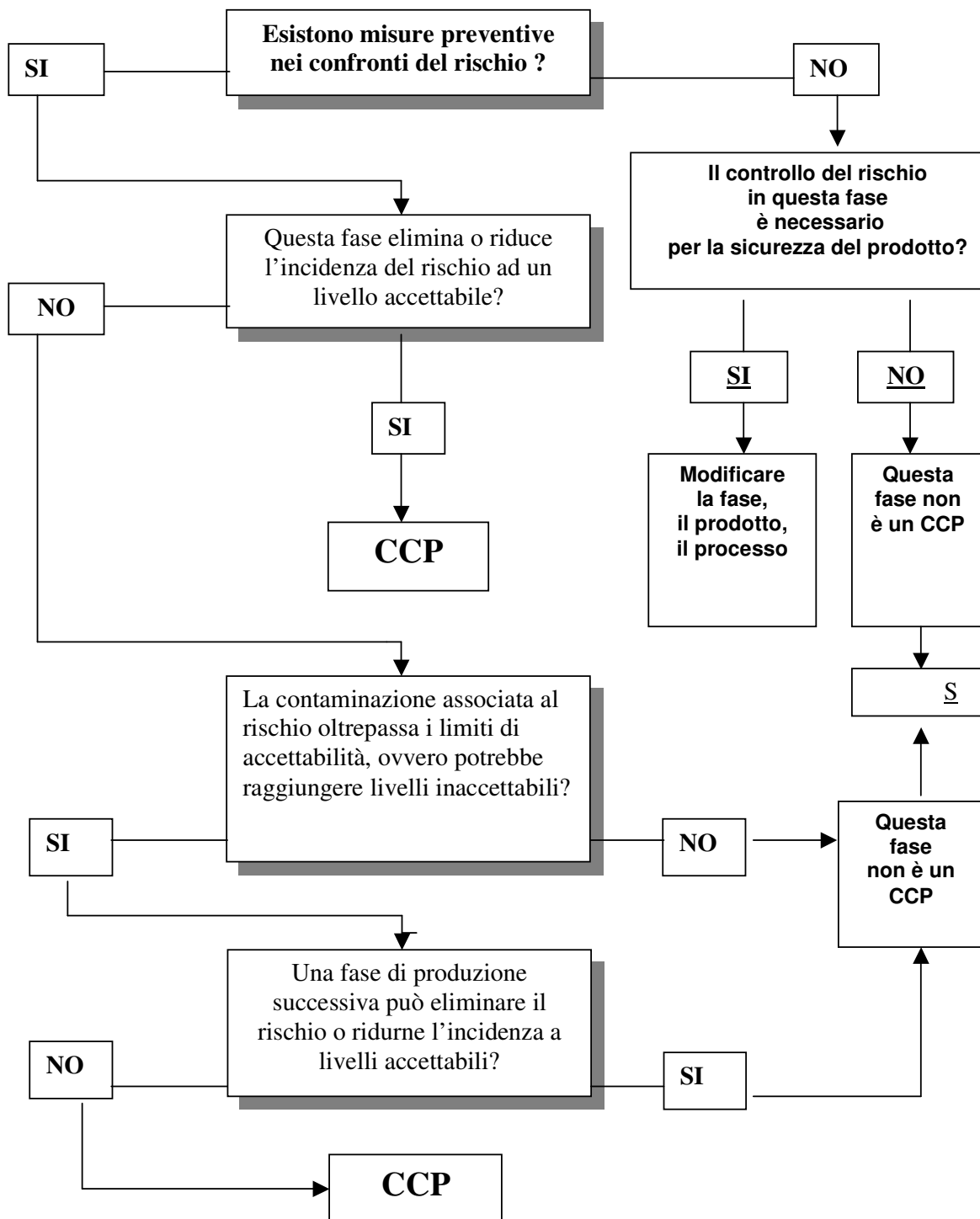
PREPARAZIONE, DISTRIBUZIONE E CONSERVAZIONE DI VERDURE					
SCHEMA DI PRODUZIONE	PERICOLO	LIVELLO DI PERICOLO	CRITERI PER IL CONTROLLO	CONTROLLO E VERIFICA	INTERVENTO
Vegetali crudi	Possono essere presenti batteri e muffe		Controllare i prodotti al ricevimento	Verificare lo stato e la confezione dei prodotti	Scartare i prodotti in cattivo stato
Ricevimento	Possono essere presenti batteri e muffe		Rifiutare i lotti contaminati	Osservare lo stato della materia prima	Rifiutare il prodotto alterato
Raffreddamento	Sopravvivenza di batteri patogeni o alteranti e muffe		Tenere la temperatura del frigo inferiore a 4°C	Misurare la temperatura del frigo	Tarare il termostato
Lavaggio, sezionamento, pelatura, ecc.	Contaminazione da lavorazione	CCP	Rimuovere le parti alterate	Controllare la lavorazione	Modificare la procedura
Miscelazione	Contaminazione da lavorazione	CCP	Lavare e disinfettare gli utensili	Tenere sotto controllo le modalità di lavorazione	Correggere le modalità operative
Distribuzione	Contaminazione da lavorazione	CCP	Evitare di lavorare a mani nude	Tenere sotto controllo le modalità di lavorazione	Correggere le modalità operative
Conservazione in frigo	Può aumentare il numero dei batteri se la conservazione è prolungata o il frigo non è pulito	CCP	Mantenere il prodotto a temperature inferiori a 4°C	Misurare la temperatura	Tarare il termostato. Disinfettare
Rilavorazione	Contaminazione da utensili e possibilità di moltiplicazione batterica	CCP	Usare utensili puliti	Tenere sotto controllo le modalità di lavorazione	Correggere le modalità operative

Determinazione dei CCP

Questa fase consiste nel raccogliere tutte le informazioni fin qui ottenute per determinare il punto, la fase o la procedura in corrispondenza dei quali può essere determinato il controllo ai fini di prevenire, ridurre o eliminare il rischio che un pericolo si manifesti. Il numero dei CCP individuati e le loro caratteristiche dipendono dalla natura del prodotto e del processo.

Una volta identificato un rischio in una fase il cui controllo è necessario, e non esiste alcuna misura di controllo, il prodotto o il processo deve essere modificato in quella fase, oppure in una fase precedente o successiva, in modo da comprendere la misura di controllo.

IDENTIFICAZIONE DEI CCP MEDIANTE L'ALBERO DELLE DECISIONI



Individuazione dei limiti critici

Una volta individuati, i CCP vanno governati, ossia bisogna creare dei parametri che dimostrino che il CCP è sotto controllo. I parametri più usati includono temperatura, tempo, velocità di flusso, livello di umidità e di attività dell'acqua, pH, clorazione, ... Stabilire i limiti critici per questi parametri significa determinare un valore che separa il campo di accettabilità e di non accettabilità.

TIPO DI PRODOTTO	RISCHIO	PARAMETRO	PUNTO CRITICO DI CONTROLLO	LIMITE CRITICO	CONTROLLO
Prodotti vegetali crudi (esempio)	Contaminazione batterica fuori norma, presenza di patogeni alteranti o spore. Alterazioni caratteristiche Organolettiche e nutrizionali	Conta batterica totale	CBT 5X10 ³ - 10 ⁶ ufg/g (30°) Batteri mesofili incubati a 30°C Coliformi (a 44,5°C) 10- 10 ³ ufg/g Coliformi incubati a 44,5°C (fecali)	10 ⁶ ufg/g 10 ³ ufg/g	Prelievo e controllo microbiologico
	Contaminazione microrganica fuori limiti, presenza di patogeni, alteranti o sporigeni	Temperatura di conservazione	2°C/ 7°C	7°C	Controllo temperature celle frigorifere, frigoriferi e freezer

Sistema di monitoraggio

Il monitoraggio è una sequenza programmata di osservazioni o misure per dimostrare che un CCP è sotto controllo.

Un buon sistema di monitoraggio deve poter recepire se il parametro, e quindi il CCP, rischia di sfuggire al controllo entro breve tempo in modo da intraprendere una azione correttiva efficace, prima che la deviazione vada oltre i limiti di controllo, situazione che comporterebbe l'isolamento o lo scarto del prodotto.

Le azioni correttive devono essere documentate e rese disponibili per future verifiche ispettive.

I documenti relativi al monitoraggio dei CCP devono essere firmati dall'esecutore delle verifiche e dal responsabile del sistema.

Azioni correttive

Le azioni correttive, da adottare in presenza di una deviazione dai limiti critici, devono essere previste e documentate in apposite procedure, con l'indicazione di chi ha autorità e competenza per l'attuazione della misura e dei criteri da adottare in caso di prodotto difettoso.

Verifica del sistema

Deve essere prevista una verifica periodica, al fine di garantire che gli obiettivi prefissati siano raggiunti. Tale verifica può comprendere attività di auditing, procedure

e test, inclusi campionamenti e analisi casuali, con frequenze tali da confermare il funzionamento del sistema di autocontrollo.

E' implicito che un sistema HACCP ha la necessità di una corretta e puntuale gestione dei dati e delle indicazioni emerse; pertanto la documentazione di supporto deve comprendere le procedure, i verbali, i rapporti di monitoraggio, le azioni correttive.

Le procedure delocalizzate

I sistemi di autocontrollo basati sui principi HACCP delegano il controllo dei "punti di controllo (CP)" (cioè di quei punti che pur non rivestendo carattere di criticità, sono importanti per il controllo di processo), alle "procedure delocalizzate".

Le procedure di controllo delocalizzate costituiscono inoltre il documento principale della "politica di igiene aziendale" e danno la possibilità di controllare più fasi del processo considerate critiche per rischi qualitativi quali la contaminazione.

La politica di igiene aziendale deve includere almeno le seguenti procedure di controllo delocalizzate:

- Procedura per la selezione delle materie prime, dei fornitori e dei servizi;
- Procedura di pulizia e disinfezione;
- Procedura di disinfestazione e derattizzazione;
- Procedura di igiene del personale aziendale di cucina;

Si riportano alcuni esempi di tali procedure:

Procedura per pulitura e disinfezione dei locali cucina

	Detergenti utilizzabili	Modalità di utilizzo	Frequenza di utilizzo	Note
Pavimenti	detergente neutro	manuale con carrello a due secchi	al termine di utilizzo delle cucine	prestare particolare attenzione alle giunture dei pavimenti
Pareti, infissi, porte e finestre divisorie	detergente a base alcolica	manuale con spugna o panno	settimanale	rimuovere le ragnatele dai soffitti
Magazzini, celle, frigoriferi e freezer	detergente alcalino	manuale con spugna o panno	giornaliera	non trascurare le guarnizioni di chiusura delle celle frigorifere

Procedura per pulitura e disinfezione dell'affettacarne dopo l'utilizzo

- Spegnerla la macchina, togliere la spina, togliere la guardia, togliere il rullo per tagliare.
- Portare la guardia e il rullo nel lavello: togliere il manico, togliere le guide della lama, togliere le particelle di carne rimaste sul rullo con una forchetta speciale.
- Lavare bene tutti i pezzi con una soluzione detergente calda, con una spazzola.
- Mettere i pezzi in un cesto metallico e immergerlo in acqua calda pulita a 65 °C per un minuto e risciacquare accuratamente.
- Fare asciugare il cesto all'aria su una superficie pulita.
- Pulire la parte esterna della macchina con un panno pulito inumidito in soluzione detergente calda.
- Risciacquare con acqua calda e asciugare con un panno pulito.
- Asciugare la parte esterna con un panno asciutto pulito.
- Rimontare il rullo per tagliare.
- Rimettere la spina nella presa.

Procedura di igiene del personale aziendale di cucina

- Il personale dipendente durante l'orario di servizio indossa abiti da lavoro sempre puliti ed in ordine, cuffie che raccolgono efficacemente i capelli e si lava le mani frequentemente con sapone germicida.
- L'uso di anelli, bracciali, pendenti ecc., è bandito in quanto causa di contaminazione sia di germi che di parti che staccandosi possono finire direttamente sui cibi.
- Negli ambienti di produzione di pasti è proibito mangiare, bere o fumare ed inoltre si deve evitare di tossire o starnutire direttamente sui cibi.
- Le ferite o le infiammazioni della pelle di mani, braccia, viso devono essere curate e protette coprendole con fasce impermeabili. L'uso di guanti in questo caso è obbligatorio.
- Inoltre il personale affetto da malattie delle vie respiratorie (faringiti, riniti allergiche, malattie da raffreddamento), deve essere allontanato dagli ambienti dove si preparano gli alimenti.
- Le mani devono essere lavate e disinfettate:
 - ogni qual volta si fa uso dei servizi igienici
 - quando si tocca un alimento crudo (carne, pesce, uova, ortaggi, frutta)
 - quando ci si tocca il naso, le orecchie, la bocca, il viso
 - quando si passa da un alimento ad un altro.
- Il personale dipendente è dotato di libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, qualora ancora richiesto nella regione di appartenenza.

N.B.:

In Piemonte non è più necessario in base alla delibera di seguito riportata

REGIONE PIEMONTE - Bollettino Ufficiale n. 43 del 23 / 10 / 2003

Deliberazione della Giunta Regionale 20 ottobre 2003, n. 23-10718

Sospensione procedure rinnovo/rilascio dei libretti sanitari previsti dall'art. 14 della L. 283/62

(omissis)

LA GIUNTA REGIONALE

a voti unanimi ... delibera

* di disporre la sospensione a tempo indeterminato, in analogia a quanto già disposto da altre Regioni, delle procedure di rinnovo/rilascio dei libretti sanitari da parte delle ASL, previsti dall'art. 14 della L. 283/62 e dal relativo regolamento d'esecuzione D.P.R. 327/80, a far data dal 01.01.2004;

* le Aziende Sanitarie Locali sono tenute a rilasciare il libretto di idoneità sanitaria ai soggetti che prestano attività lavorativa nel settore alimentare in Regioni ove sia richiesto il libretto medesimo;

* di dare mandato alla Direzione Sanità Pubblica di effettuare costante monitoraggio del programma di sorveglianza e degli obiettivi in merito alla sicurezza alimentare;

* di dare mandato alla Direzione Sanità Pubblica di definire con successivo provvedimento le linee guida per lo svolgimento delle attività di formazione nei confronti degli addetti all'industria alimentare da parte del Dipartimento di Prevenzione.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul B.U. della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 65 dello Statuto.

4. IL PACCHETTO IGIENE - RINTRACCIABILITÀ

Nell'ottica dei nuovi regolamenti comunitari, relativi alla sicurezza alimentare, il concetto di rintracciabilità assume carattere di primaria importanza.

Per "rintracciabilità" si intende *"la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, ..., di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a far parte di un alimento ... attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione"*.

E' evidente come lo scopo della rintracciabilità sia quello di collegare un alimento, pronto per essere consumato, a tutti gli operatori della filiera alimentare che hanno contribuito alla sua produzione. In termini assoluti la rintracciabilità non è di per se una garanzia, ma uno strumento con cui assicurare un livello di protezione elevato per il consumatore.

L'attività a cui è chiamato l'operatore alimentare viene descritta come la capacità di identificare da chi e a chi è stato fornito un prodotto; ciò significa:

- disporre di un sistema che identifichi i fornitori ed i clienti diretti dei loro prodotti
- stabilire un collegamento "fornitore-prodotto" (quali prodotti sono forniti da quali fornitori)
- stabilire un collegamento "consumatore-prodotto" (quali prodotti sono forniti a quali consumatori). Gli operatori del settore alimentare non devono identificare i clienti diretti se si tratta dei consumatori finali.

L'attività di "rintracciabilità" non pone l'obbligo di avere un sistema di rintracciabilità interna, la cosiddetta "tracciabilità", che colleghi i prodotti in ingresso ed in uscita, nonché il processo di produzione. Quindi non esiste una prescrizione per il mantenimento di registri che identifichino il modo in cui i lotti sono suddivisi e combinati all'interno di un'impresa per creare prodotti particolari o nuovi lotti. E' però evidente come un sistema di tracciabilità costituisca un vantaggio in casi di allerta alimentare o ritiri, che possono essere più mirati e precisi, riducendo i costi dell'operazione ed altri disagi.

I regolamenti comunitari richiedono la registrazione, secondo due classi di priorità, di:

- informazioni da tenere a disposizione delle autorità competenti:
 - nome, indirizzo del fornitore, natura dei prodotti ricevuti
 - nome, indirizzo del cliente, natura dei prodotti forniti (tranne per il consumatore finale)
 - data dell'operazione o di consegna
- informazioni supplementari che è consigliabile mantenere
 - volume o quantità
 - eventuale numero del lotto
 - descrizione dettagliata del prodotto (preconfezionato o sfuso, varietà di ortofrutticoli, prodotto grezzo o trasformato, ...)

Un operatore del settore alimentare ha, inoltre, i seguenti obblighi in caso di non conformità del prodotto:

- se l'alimento non si trova più sotto il suo controllo immediato, deve avviare immediatamente le procedure per il ritiro ed informare le autorità competenti.
- se il prodotto è arrivato al consumatore, come è ovvio nei casi di ristorazione, l'operatore informa i consumatori in maniera efficace ed accurata e, se necessario, provvede al ritiro.
- collabora con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare/ridurre i rischi provocati da un alimento che forniscono o hanno fornito.

Si riportano di seguito i riferimenti e gli argomenti, contenuti negli allegati ai recenti regolamenti comunitari n. 852 e 853/2004, in materia di igiene alimentare.

Regolamento n.852/2004/CE "Igiene dei prodotti alimentari" - Allegato I

Riferimento	Argomenti
Parte A	• Requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate • Ambito di applicazione • Requisiti in materia di igiene • Tenuta delle registrazioni

Parte B	• Raccomandazioni inerenti ai manuali di corretta prassi igienica
---------	---

Regolamento n.852/2004/CE "Igiene dei prodotti alimentari" - Allegato II

Riferimento	Argomento
Capitolo I	Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti (diversi da quelli indicati al capitolo III)
Capitolo II	Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati al cap. III)
Capitolo III	Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee ...omissis
Capitolo IV	Trasporto
Capitolo V	Requisiti applicabili alle attrezzature
Capitolo VI	Rifiuti alimentari
Capitolo VII	Rifornimento idrico
Capitolo VIII	Igiene personale
Capitolo IX	Requisiti applicabili ai prodotti alimentari
Capitolo X	Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio dei prodotti alimentari
Capitolo XI	Trattamento termico
Capitolo XII	Formazione

Regolamento n.853/2004/CE "Igiene per gli alimenti di origine animale"

Allegato I - Definizioni

Allegato II – Requisiti concernenti diversi prodotti

Allegato III – Requisiti specifici

Si rimanda, per ulteriori informazioni ed approfondimenti, alla legislazione vigente e a testi specializzati.

5. LA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA

- **Piano aziendale di autocontrollo per la ristorazione**
- **Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione**
- **Registro della rintracciabilità-tracciabilità**

6. PRINCIPALI NORMATIVE DI RIFERIMENTO

- D.Lgs. 155/97 – igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento CE n. 178/2002 – legislazione alimentare
- Regolamento CE n. 852/2004 – igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento CE n. 853/2004 – igiene per gli alimenti di origine animale
- D.P.G.R 21 luglio 2003 n.9/R – norme per bar e ristorazione

CAPITOLO VII - LA PRIVACY

Sul capitolo della Privacy potremmo spendere pagine e pagine, per definirne i contenuti, il campo di applicazione, le procedure, ..., rischiando di dimenticare qualcosa o di esagerare nei contenuti tanto da rendere incomprensibili i compiti di una struttura ricettiva. Verranno quindi tralasciati aspetti che non riteniamo fondamentali per la corretta gestione della riservatezza dei dati personali, pertanto, e di questo ce ne scusiamo, potrebbero esserci situazioni particolari che non trovano risposta in questa guida e che, necessariamente, dovranno essere affrontate con altri strumenti.

1. DEFINIZIONI

Trattamento: qualunque operazione o complesso di operazioni effettuate con o senza l'ausilio di strumenti elettronici concernenti la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la conservazione, la consultazione, l'elaborazione, la modificazione, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distruzione di dati anche se non registrati in una banca di dati.

Dato personale: qualunque informazione relativa a persona fisica, persona giuridica, ente o associazione, identificati o identificabili anche indirettamente, mediante riferimento a qualsiasi altra informazione ivi compreso un numero di identificazione personale.

Sono dati personali il nome, il cognome, la denominazione sociale, l'indirizzo (anche indirizzo e-mail), il codice fiscale, la partita IVA, il numero di conto corrente, il numero di telefono, il numero di cellulare, così come tutte quelle informazioni che sono riconducibili direttamente o indirettamente ad un determinato soggetto.

Nell'ambito del concetto di dato personale il legislatore individua i dati sensibili, i dati giudiziari e i c.d. dati semisensibili.

La necessità di distinguere la tipologia di dati nasce dalla differente disciplina applicata dal legislatore, più rigida e attenta per dati sensibili e giudiziari.

Definizione di dato sensibile

"i dati personali idonei a rivelare l'origine razziale ed etnica, le convinzioni religiose, filosofiche o di altro genere, le opinioni politiche, l'adesione a partiti, sindacati, associazioni o organizzazioni a carattere religioso, filosofico, politico o sindacale, nonché i dati personali idonei a rivelare lo stato di salute e la vita sessuale".

Definizione di dato giudiziario

"dati personali idonei a rivelare provvedimenti in materia di casellario giudiziale, di anagrafe delle sanzioni amministrative dipendenti da reato e dei relativi carichi pendenti, o la qualità di imputato o di indagato ai sensi del codice di procedura penale".

Definizione di dato semisensibile

"dati diversi da quelli sensibili e giudiziari il cui trattamento presenta rischi specifici per i diritti e le libertà fondamentali, nonché per la dignità dell'interessato, in relazione alla natura dei dati o alle modalità del trattamento o agli effetti che può determinare".

2. I SOGGETTI

Il Testo Unico della privacy identifica le seguenti figure

L'interessato

persona fisica, giuridica, associazione o ente cui si riferiscono i dati personali. E' il soggetto cui sono riconosciuti i diritti previsti dal Codice e a cui bisogna consegnare l'informativa o richiedere il consenso se necessario

Il titolare

persona fisica, giuridica, pubblica amministrazione e qualsiasi altro ente, associazione o organismo, cui competono, anche unitamente ad altro titolare, le decisioni in ordine alle finalità, alle modalità del trattamento di dati personali e agli strumenti utilizzati, ivi compreso il profilo della sicurezza. Trattasi dunque del soggetto cui fanno capo e competono tutti gli obblighi e adempimenti previsti dal Codice privacy.

Il responsabile

persona fisica o giuridica incaricata con atto scritto e facoltativamente dal titolare del trattamento dei dati; persona fisica o giuridica che se designata dovrà attenersi alle istruzioni impartite dal titolare nel vigilare sull'applicazione della normativa privacy e nell'individuare gli incaricati i quali opereranno sotto la sua diretta responsabilità.

L'incaricato del trattamento

Le operazioni di trattamento possono essere effettuate solo da incaricati che opereranno sotto la diretta autorità del titolare o del responsabile, attenendosi alle istruzioni impartite. Ciò significa che tutti i soggetti che nell'ambito dello svolgimento della propria attività all'interno di una struttura trattano dati personali, devono essere nominati incaricati del trattamento. Gli incaricati possono essere solo persone fisiche.

3. INFORMATIVA, CONSENSO, AUTORIZZAZIONE E NOTIFICA

L'informativa

Deve essere resa all'interessato prima del trattamento dei dati.

Può essere resa in forma scritta o orale, ma per motivi probatori si consiglia la forma scritta con sottoscrizione da parte dell'interessato, per ricevuta.

Informativa:

L'interessato o la persona fisica presso la quale sono raccolti i dati personali sono previamente informati oralmente o per iscritto circa:

- a) le finalità e le metodologie di trattamento cui sono destinati i dati;
- b) la natura obbligatoria o facoltativa del conferimento dei dati;
- c) le conseguenze di un eventuale rifiuto di rispondere;
- d) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di responsabili o incaricati e l'ambito di diffusione dei dati medesimi;
- e) i diritti spettanti all'interessato;
- f) gli estremi identificativi del titolare e, se designati, del responsabile e del rappresentante nel territorio dello Stato. Nel caso in cui fossero stati designati più responsabili, indicare almeno uno di essi specificando le modalità con cui si può venire a conoscenza dell'elenco di tutti i responsabili. Nel caso in cui fosse stato designato un responsabile per il riscontro alle richieste dell'interessato, occorre indicare tale responsabile.

Il consenso

Per poter trattare lecitamente i dati personali di un interessato non è sufficiente consegnare l'informativa, ma in alcuni casi è obbligatorio acquisire il consenso espresso. Il consenso deve essere libero, informato e documentato e può riguardare l'intero trattamento come pure una o più operazioni dello stesso.

Con riferimento ai dati personali comuni, il codice prevede una serie di ipotesi in cui il trattamento è ammesso anche *senza il consenso* dell'interessato.

Con riferimento ai dati sensibili invece bisogna distinguere tra i casi in cui il trattamento è ammesso *senza consenso e senza autorizzazione* del Garante e quelli in cui è ammesso *senza consenso ma previa autorizzazione* del Garante.

Dati personali comuni - Il consenso non è richiesto quando il trattamento :

- è necessario per adempiere ad un obbligo previsto dalla legge, da un regolamento o dalla normativa comunitaria;
- è necessario per eseguire obblighi derivanti da un contratto del quale è parte l'interessato o per adempiere, prima della conclusione del contratto, a specifiche richieste dell'interessato;
- riguarda dati provenienti da pubblici registri, elenchi, atti o documenti conoscibili da chiunque;
- riguarda dati relativi allo svolgimento di attività economiche (ad esempio, ragione sociale, indirizzo, numero di partita IVA, codice fiscale, categoria merceologica etc.), trattati nel rispetto della vigente normativa in materia di segreto aziendale e industriale;
- è necessario per la salvaguardia della vita o dell'incolumità fisica di un terzo;
- *omissis* ...

Dati personali sensibili – senza consenso e senza autorizzazione quando:

- il trattamento ha ad oggetto dati relativi agli aderenti alle confessioni religiose e ai soggetti che con riferimento a finalità di natura esclusivamente religiosa hanno contatti regolari con le medesime confessioni*omissis*
- il trattamento interessa dati riguardanti l'adesione di associazioni o organizzazioni a carattere sindacale o di categoria ad altre associazioni, organizzazioni o confederazioni a carattere sindacale o di categoria.

Dati personali sensibili – senza consenso, previa autorizzazione del Garante quando il trattamento:

- è effettuato da associazioni, enti od organismi senza scopo di lucro, anche non riconosciuti, a carattere politico, filosofico, religioso o sindacale, ...;
- è necessario per salvaguardare la vita o l'incolumità fisica di un terzo;
- è necessario ... per far valere o difendere in sede giudiziaria un diritto;
- è necessario per adempiere a specifici obblighi o compiti previsti dalle legge, da un regolamento o dalla normativa comunitaria per la gestione del rapporto di lavoro anche in materia di igiene e sicurezza del lavoro e della popolazione e di previdenza e assistenza, nei limiti previsti dall'autorizzazione e ferme restando le disposizioni del Codice di deontologia e di buona condotta ...

L'autorizzazione

Va richiesta secondo le modalità specificate nel Codice, ma il Garante può emanare delle autorizzazioni generali rivolte a determinate e differenti categorie di trattamento e di titolari.

Le autorizzazioni generali sono riferite ad un periodo di validità, che al momento scade il 30 giugno 2008. Visti i rinnovi annuali di tali autorizzazioni, si consiglia il lettore di verificare l'efficacia del provvedimento direttamente sul sito www.garanteprivacy.it utilizzando il percorso "normativa – italiana - autorizzazioni del garante – 200x".

Elenco autorizzazioni in corso di validità:

- n. 1/2007: trattamento dei dati sensibili nei rapporti di lavoro
- n. 2/2007: trattamento dei dati idonei a rivelare lo stato di salute e la vita sessuale
- n. 3/2007: trattamento di dati sensibili da parte degli organismi di tipo associativo e delle fondazioni
- n. 4/2007: trattamento dei dati sensibili da parte dei liberi professionisti
- n. 5/2007: trattamento dei dati sensibili da parte di diverse categorie di titolari
- n. 6/2007: trattamento di dati sensibili da parte di investigatori privati
- n. 7/2007: trattamento di dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici.

La notifica

E' l'atto con cui l'impresa, il professionista o la pubblica amministrazione segnala all'Autorità i trattamenti di dati che intende effettuare. La notificazione preventiva deve essere effettuata nei soli casi espressamente previsti, ridotti dall'entrata in vigore del Codice unico in materia.

Dati personali per i quali è necessaria la notifica

- ...omissis ...;
- dati trattati con strumenti elettronici e volti a definire il profilo o la personalità dell'interessato o ad analizzare abitudini, scelte di consumo ovvero monitorare l'utilizzo di servizi di comunicazione elettronica;
- dati sensibili registrati in banche dati a fini di selezione del personale per conto terzi, nonché dati sensibili utilizzati in sondaggi di opinione, ricerche di mercato etc.
- dati registrati in banche dati e gestite con strumenti elettronici e relative al rischio sulla solvibilità economica, alla situazione patrimoniale, al corretto adempimento di obbligazioni, a comportamenti illeciti o fraudolenti etc.

4. TIPOLOGIA DI DATI

Chiariamo che gli adempimenti cambiano a seconda della tipologia dei dati, ma che l'obbligo all'adeguamento alla legge privacy, interessa praticamente chiunque abbia un'attività o sia titolare di una Partita Iva.

Dati del personale dipendente

Con apposita deliberazione il Garante ha predisposto le *"Linee guida in materia di trattamento di dati personali di lavoratori per finalità di gestione del rapporto di lavoro alle dipendenze di datori di lavoro privati"* alla cui lettura vi rimandiamo.

Qui di seguito riportiamo solo alcune delle indicazioni più importanti.

- L'informativa:

Il datore di lavoro è tenuto a fornire l'informativa al lavoratore prima di iniziare il trattamento dei dati personali che lo riguardano, anche nei casi in cui la legge non richieda il suo consenso.

- La comunicazione dei dati del lavoratore:

Consentita per i casi di trattamento senza consenso (dati per erogazione buste paga a studio professionale esterno, dati di carattere previdenziale ed assicurativo obbligatori, ...)

Negli altri casi, la comunicazione dei dati personali di un lavoratore a soggetti terzi è ammessa solo se l'interessato vi acconsente (ad esempio la comunicazione dei dati di un'avvenuta assunzione, di qualifica ricoperta, ... ad associazioni di categoria (datori di lavoro o ex dipendenti), conoscenti, parenti, familiari)

- La diffusione dei dati del lavoratore:

La diffusione dei dati personali riferiti ai lavoratori può avvenire solo se necessaria per dare esecuzione a obblighi che derivano dal contratto di lavoro.

E' il caso dell'affissione in bacheca di ordini di servizio, di turni lavorativi o feriali, di disposizioni riguardanti l'organizzazione del lavoro o le mansioni dei singoli dipendenti.

In altri casi non è invece lecito dare diffusione a informazioni riferite ai singoli lavoratori attraverso la loro pubblicazione in bacheca o tramite comunicazioni interne destinate alla collettività dei lavoratori.

Alcuni esempi: - affissione di emolumenti percepiti – sanzioni disciplinari irrogate o informazioni relative a controversie giudiziarie – assenze dal lavoro per malattia – iscrizione o adesione dei singoli lavoratori ad associazioni.

Rientra nel concetto di diffusione dei dati anche l'uso dei cartellini identificativi: l'Autorità Garante ha ritenuto sufficiente l'uso di codici identificativi, il solo nome, il ruolo professionale.

Es: Matricola 123ABC – Barbara – Reception

Il consenso del lavoratore è necessario anche per poter pubblicare:

- fotografie, anagrafica, curricula nell'intranet aziendale
- nominativi, fotografie sul sito dell'albergo e su materiale illustrativo-pubblicitario.

- Dati idonei a rivelare lo stato di salute dei lavoratori:

Il datore di lavoro deve osservare cautele particolari nel trattamento dei dati sensibili del lavoratore e in particolare se detti dati sono idonei a rivelare lo stato di salute.

- Assenza per malattia.

Le certificazioni mediche rese a giustificazione di assenze per malattia devono contenere soltanto la prognosi e non la diagnosi relativa alla patologia sofferta dal lavoratore.

Qualora venga indicata anche la diagnosi, l'amministrazione, che non è legittimata a trattare questi dati, deve adoperarsi per oscurare le diagnosi e adottare opportune azioni verso lavoratori e medici affinché vengano prodotti soltanto certificati dai quali risulti la sussistenza e la durata dello stato di incapacità del lavoratore

Così il datore di lavoro può comunicare all'Inps i dati del dipendente assente anche per un solo giorno al fine di farne controllare e accertare lo stato di salute, e produrre, a richiesta dello stesso ente, la documentazione in suo possesso. Le visite di controllo sullo stato di infermità del lavoratore su richiesta dell'Inps o della struttura sanitaria pubblica da esso indicata, sono effettuate dai medici dei servizi sanitari indicati dalle regioni.

- Denuncia di infortunio/malattia professionale all'Inail

Il datore di lavoro è in questo caso legittimato a conoscere le condizioni di salute del lavoratore e quindi la diagnosi, ma resta fermo a suo carico, l'obbligo di comunicare all'ente assistenziale solo le informazioni sanitarie relative o collegate alla patologia derivante dall'infortunio/malattia professionale.

La comunicazione dei dati relativi allo stato di salute è altresì legittima quando fatta a soggetti pubblici (enti previdenziali ed assistenziali) tenuti ad erogare indennità in adempimento ad obblighi di legge, ma sempre nei limiti delle sole informazioni necessarie. I dati sanitari non possono essere diffusi.

Dati di appaltatori - fornitori - professionisti

- L'informativa:

Il datore di lavoro è tenuto a fornire l'informativa ai soggetti interessati prima di iniziare il trattamento dei dati personali che li interessano, anche nei casi in cui la legge non richieda il consenso.

- La comunicazione dei dati dell'appaltatore - fornitore - professionista

Consentita per i casi di trattamento senza consenso (dati aziendali, partita IVA, estremi bancari per commercialisti; iscrizione camera commercio, DURC, copia libro matricola su richiesta degli OO.VV, ...)

Negli altri casi, la comunicazione dei dati è ammessa solo se l'interessato acconsente.

Dati del cliente

E' sicuramente la parte più impegnativa ed articolata per una struttura alberghiera.

I dati di cui si viene sicuramente a conoscenza sono:

- informazioni personali della clientela raccolte a seguito delle prenotazioni tramite:
 - modelli disponibili sull'eventuale sito dell'albergo (prenotazioni on-line)
 - contatti ed accordi telefonici
 - contatti ed accordi via e-mail e/o fax
- informazioni personali relative alla clientela, raccolte direttamente presso ciascun interessato, anzitutto per mezzo:
 - delle "schede di dichiarazione delle generalità" che peraltro formano oggetto di comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza
 - della consultazione dei documenti di identità
- informazioni relative ai servizi di cui la clientela usufruisce:
 - durata e modalità del soggiorno e tariffe applicate
 - dati utilizzati per assolvere ad obblighi legali e per dare esecuzione al rapporto contrattuale (a meno che non se ne faccio un uso differente)
 - abitudini, preferenze, necessità che identifichino stili di vita, rapporti interpersonali, condizioni economiche, stato di salute, fede religiosa e quant'altro rientri nella sfera del privato.

Prenotazioni

Il gestore è tenuto a fornire l'informativa ai tutti i clienti, anche nei casi in cui la legge non richieda il consenso, al momento in cui inizia il trattamento dei dati personali dell'interessato registrando la prenotazione.

Per le prenotazioni on-line:

- predisporre il modello in rete con finestra informativa e relativo pulsante di lettura avvenuta e/o spunto
- citare chiaramente le finalità della raccolta dati e le modalità di trattamento
 - se i dati saranno utilizzati solo a scopo interno di prenotazione (impegno contrattuale) è sufficiente fornire l'informazione e il pulsante attivo servirà unicamente come ricevuta di lettura avvenuta (accetto) con vincolo software di blocco prenotazione qualora non sia presente l'accettazione.
 - se i dati saranno utilizzati anche per altri scopi (marketing, invio materiale illustrativo-promozionale, diffusione ad altri enti/aziende/associazioni/...), tali scopi dovranno essere esplicitati ed è necessario il consenso (pulsante attivo: autorizzo / non autorizzo)

N.B.:

Il sito web che non informa sull'uso che farà dei dati personali degli utenti si espone a sanzioni: su segnalazione della polizia postale il Garante ha avviato accertamenti su un sito web, che si sono conclusi con l'applicazione al gestore di una sanzione pecuniaria.

Prenotazioni on line di alberghi, ristoranti e visite guidate della città erano raccolte dal sito senza fornire ai turisti, che si avvalevano di questi servizi, le informazioni riguardanti la tutela dei dati personali previste dalla legge sulla privacy.

Ai turisti veniva infatti chiesto di compilare un modulo on line, indicando nome, cognome, indirizzo, e-mail, nel quale non erano specificati né i motivi della raccolta dei dati personali, né l'uso che ne sarebbe stato fatto, né il responsabile del trattamento. Veniva omessa, inoltre, ogni indicazione relativa alle tutele (diritto di accesso, rettifica, cancellazione etc.) riconosciute dalla legge a chi rilascia dati personali.

L'Autorità ha precisato, infatti, che anche la sola raccolta di dati, a prescindere dal loro eventuale utilizzo comporta un trattamento di dati e che, pertanto, prima di procedere è necessario informare accuratamente l'utente. Inoltre, la natura facoltativa o obbligatoria del rilascio dei dati fa parte delle notizie che devono essere obbligatoriamente fornite agli interessati prima di qualsiasi raccolta di dati. Infine, ha concluso il Garante, è il titolare del trattamento (in questo caso il gestore del sito) a dover rispondere degli obblighi che discendono dalla normativa sulla privacy essendo questi il soggetto cui competono le decisioni di fondo su modalità e finalità dell'utilizzo dei dati personali, anche nel caso in cui decida di affidare ad un'altra società un'attività di collaborazione o di mera esecuzione che comporti un trattamento di dati.

Per le prenotazioni tradizionali (telefoniche – fax) o via e-mail

valgono le stesse considerazioni, ma il tutto dovrà essere svolto inviando al cliente la conferma di prenotazione con in allegato la nota informativa e l'eventuale aggiunta della richiesta di consenso da restituire entrambe firmate, la prima unicamente a scopo probatorio, la seconda come autorizzazione al trattamento indicato.

Informazioni personali relative alla clientela, raccolte direttamente presso ciascun interessato, all'inizio del soggiorno o relative ai servizi utilizzati durante il soggiorno stesso

Scheda di registrazione

Le schede che albergatori e gestori di pensioni compilano all'arrivo dei clienti, una volta inviate alle autorità di pubblica sicurezza, non devono essere conservate. Il testo unico delle leggi di p.s. non prevede questa conservazione.

Sulle schede devono essere riportate solo le generalità, non la residenza del cliente e la data di arrivo.

Albergatori, gestori di pensioni, appartamenti per vacanze, affittacamere, gestori di campeggi, ecc.. possono conservare solo dati eventualmente necessari a fini fiscali e contabili (ad esempio, informazioni da inserire nella fattura o ricevuta).

Per quanto riguarda la possibilità di trasmettere i dati all'organo di p.s. mediante un collegamento via Internet, sono necessarie maggiori garanzie nel processo di certificazione dell'identità digitale del sito che riceve i dati, in modo da assicurare all'albergatore che il destinatario della comunicazione sia effettivamente la questura.

La consegna dei dati alle autorità di p.s. dovrà essere "diretta", specie per le schede cartacee, senza il tramite di altri enti o soggetti.

Informativa e consenso

L'occasione della compilazione della scheda d'albergo, può essere utilizzata per sottoporre al cliente la documentazione inerente il trattamento dei dati:

- consegnare l'informativa, specificando per quali scopi e per quanto tempo vengano usati i dati personali dei clienti, controfirmata per ricevuta, oppure, in alternativa, richiedere la lettura dell'informativa esposta firmando un apposito documento di avvenuta lettura.

E' opportuno indicare nell'informativa che la procedura alberghiera prevede la non comunicazione a terzi circa l'ospitalità di una persona presso l'hotel.

- qualora il trattamento dei dati preveda altri utilizzi da quelli strettamente necessari per il soggiorno, ad esempio
 - programmi di fidelizzazione
 - attività di "profilazione"
 - invio di materiale pubblicitario
 - comunicazione dei dati ad altre aziende per fini commerciali (società di noleggio, compagnie aeree, strutture sportive, ...)
 sottoporre al cliente la richiesta di autorizzazione, per ognuna delle voci indicate evidenziando che, per gli usi di profilazione e marketing, il conferimento dei dati e il consenso sono liberi e facoltativi

N.B.:

"Dagli accertamenti è risultato che i clienti non venivano adeguatamente informati sull'uso che sarebbe stato fatto dei loro dati personali e per di più dovevano sottoscrivere moduli con formule di consenso generiche. Questi dati personali venivano usati dalla catena alberghiera italiana non solo per fornire i servizi richiesti, ma anche per definire i "profili" dei clienti allo scopo di proporre servizi mirati in caso di ulteriori visite. La società utilizzava, inoltre, per finalità di marketing e per l'invio di comunicazioni commerciali e sempre senza consenso specifico, altre informazioni (professione, recapiti, frequenza dei pernottamenti, pasti) di clienti che aderivano ad un'operazione a premio con "carta di fedeltà", usufruendo di vantaggi (bonus, premi, sconti) correlati ai volumi di spesa." (Garante Privacy – Roma, 27aprile 2006)

"In particolare per quanto riguarda poi la fidelizzazione, viene stabilito che possono essere trattati, senza che sia necessario acquisire il consenso dell'interessato, solo dati necessari per attribuire i vantaggi connessi all'utilizzo della carta, cioè dati per consentire l'identificazione dell'intestatario e, di regola, i dati relativi al volume di spesa globale realizzato, senza riferimento al dettaglio dei singoli prodotti/servizi acquistati. Per l'attività di profilazione, invece, occorre il consenso dell'interessato per il trattamento delle informazioni relative agli acquisti effettuati. Non è lecito utilizzare a fini di profilazione dati sensibili, con particolare riguardo a quelli riguardanti lo stato di salute. Per l'uso dei dati a fini di profilazione è obbligatorio comunicare l'avvio del trattamento al Garante (notifica).

Riguardo all'attività di marketing possono essere raccolti, sempre con il consenso dell'interessato, i dati necessari all'invio di materiale pubblicitario o di comunicazioni commerciali.

Per quanto riguarda il tempo di conservazione dei dati personali dei clienti, relativi al dettaglio degli acquisti, l'Autorità ha stabilito che per quelli raccolti a fini di profilazione non può superare un anno, mentre per quelli raccolti a fini di marketing non può superare i due anni.

È obbligatorio, infine, adottare le necessarie misure di sicurezza per evitare rischi di manomissione, furto o perdita dei dati."

(Garante Privacy – Roma, 3 marzo 2005)

- richiedere, inoltre, autorizzazione specifica per comunicare a terzi se l'interessato è ospite dell'hotel.

Videosorveglianza

"L'installazione di telecamere è lecita solo se è proporzionata agli scopi che si intendono perseguire. Gli impianti di videosorveglianza devono essere attivati solo quando altre misure siano insufficienti o inattuabili.

L'eventuale conservazione delle immagini deve essere limitata nel tempo. I cittadini devono sapere sempre e comunque se un'area è sottoposta a videosorveglianza

L'installazione di sistemi di videosorveglianza non deve però violare la privacy dei cittadini e deve essere conforme al recente Codice in materia di dati personali.

L'uso illecito di sistemi di videosorveglianza espone all'impossibilità di utilizzare le immagini raccolte, a provvedimenti di blocco e divieto fino a sanzioni amministrative o penali.

Principi generali per soggetti privati

- *La raccolta e l'uso delle immagini sono consentiti solo se fondati su presupposti di liceità : cioè, per i soggetti privati, quando siano necessari per adempiere ad obblighi di legge o effettuate per tutelare un legittimo interesse.*
- *Prima di installare un impianto di videosorveglianza occorre valutare se la sua utilizzazione sia realmente proporzionata agli scopi perseguiti o se non sia invece superflua. Gli impianti devono cioè essere attivati solo quando altre misure (sistemi d'allarme, altri controlli fisici o logistici, misure di protezione agli ingressi ecc.) siano realmente insufficienti o inattuabili.*
- *I cittadini che transitano nelle aree sorvegliate devono essere informati della rilevazione dei dati. L'informativa (della quale il Garante ha anche messo a disposizione un modello semplificato: un cartello con un simbolo ad indicare l'area videosorvegliata) deve essere chiaramente visibile ed indicare chi effettua la rilevazione delle immagini e per quali scopi.*



- *In caso di registrazione, il periodo di conservazione delle immagini deve essere limitato: a poche ore o al massimo 24 ore, fatte salve speciali esigenze di ulteriore conservazione in relazione a indagini. Per attività particolarmente rischiose (es. banche) è ammesso un tempo più ampio, che non può superare comunque la settimana.*
- *Va limitata rigorosamente la creazione di banche dati quando è sufficiente installare un sistema a circuito chiuso di sola visione delle immagini senza la loro registrazione (monitoraggio del traffico, controllo del flusso ad uno sportello ecc.).*
- *Non risulta comunque giustificata un'attività di rilevazione a fini promozionali, turistici o pubblicitari, attraverso web cam o cameras-on-line che rendano identificabili i soggetti ripresi.*

Specifici settori

- *Divieto assoluto di controllo a distanza dei lavoratori rispettando le garanzie previste in materia di lavoro, sia all'interno degli edifici, sia in altri luoghi di prestazione del lavoro. Inammissibili le telecamere in luoghi non destinati all'attività lavorativa (bagni, spogliatoi, docce, armadietti, luoghi ricreativi).*

Soggetti privati

- *Si possono installare telecamere senza il consenso degli interessati, sulla base delle prescrizioni indicate dal Garante, quando chi intende rilevare le immagini deve perseguire un interesse legittimo a fini di tutela di persone e beni rispetto a possibili aggressioni, furti, rapine, danneggiamenti, atti di vandalismo, prevenzione incendi, sicurezza del lavoro ecc."*

(Garante Privacy - Roma, 20 maggio 2004 – Dal testo originale sono state omesse parti ritenute non pertinenti)

Il trasferimento di dati personali all'estero

Nell'ambito del trasferimento dei dati all'estero, il legislatore distingue i dati che circolano in Europa dai dati destinati a Paesi terzi, applicando una differente disciplina.

Il trasferimento dei dati all'interno dell'Unione Europea, non richiede l'osservanza di ulteriori regole se non quelle già previste dal Codice in materia di privacy.

Il trasferimento dei dati in Paesi terzi è disciplinato da regole specifiche (*di cui riportiamo di seguito un estratto*) il cui intento è quello di tutelare maggiormente l'interessato dato che si presuppone che i Paesi non appartenenti all'asse europeo non garantiscano un adeguato livello di protezione e sicurezza al trattamento dei dati personali.

"Il trasferimento anche temporaneo fuori del territorio dello Stato, con qualsiasi forma o mezzo, di dati personali oggetto di trattamento, se diretto verso un Paese non appartenente all'Unione europea è consentito quando:

a. L'interessato ha manifestato il proprio consenso espresso o, se si tratta di dati sensibili, in forma scritta;

b. E' necessario per l'esecuzione di obblighi derivanti da un contratto del quale è parte l'interessato o per adempiere, prima della conclusione del contratto, a specifiche richieste dell'interessato, ovvero per la conclusione o per l'esecuzione di un contratto stipulato a favore dell'interessato;

c. ...omissis...

d. E' necessario per la salvaguardia della vita o dell'incolumità fisica di un terzo. Se la medesima finalità riguarda l'interessato e quest'ultimo non può prestare il proprio consenso per impossibilità fisica, per incapacità di agire o per incapacità di intendere o di volere, il consenso è manifestato da chi esercita legalmente la potestà, ovvero da un prossimo congiunto, da un familiare, da un convivente o, in loro assenza, dal responsabile della struttura presso cui dimora l'interessato.

...omissis..."

In relazione a qualunque tipologia di dato

Se il titolare del trattamento invia dati, sia nei casi senza consenso sia con consenso, ad aziende/professionisti che collaborano con l'azienda alberghiera (studio per paghe e contributi, studio commercialista, medico competente, partner commerciali, ...) è necessario richiedere a costoro, a titolo generale, una garanzia scritta circa l'impegno al rispetto del Codice sulla Privacy.

5. MISURE MINIME DI SICUREZZA E D.P.S.

Chiunque tratti dati personali deve al contempo adottare un adeguato sistema di sicurezza capace di proteggere i dati oggetto di qualsiasi trattamento messo in atto.

Trattamento con strumenti elettronici

Il trattamento di dati personali effettuato con strumenti elettronici è consentito solo se sono adottate , nei modi previsti dal disciplinare tecnico (Allegato B) le seguenti misure:

- autenticazione informatica;
- adozione di procedure di gestione delle credenziali di autenticazione;
- utilizzazione di un sistema di autorizzazione;

- aggiornamento periodico dell'individuazione dell'ambito del trattamento consentito ai singoli incaricati e addetti alla gestione o alla manutenzione degli strumenti elettronici;
- protezione degli strumenti elettronici e dei dati rispetto a trattamenti illeciti di dati, ad accessi non consentiti e a determinati programmi informatici;
- adozione di procedure per la custodia di copie di sicurezza, il ripristino della disponibilità dei dati e dei sistemi;
- tenuta di un aggiornato documento programmatico sulla sicurezza;
- adozione di tecniche di cifratura o di codici identificativi per determinati trattamenti di dati idonei a rivelare lo stato di salute o la vita sessuale effettuati da organismi sanitari.

Delle otto misure previste per i trattamenti con strumenti elettronici ci soffermiamo un attimo sul **documento programmatico sulla sicurezza**, meglio noto come **DPS**, in quanto il contenuto di tale documento deve rispecchiare quanto previsto all'Allegato B (sul sito del Garante www.garanteprivacy.it sono disponibili le Linee Guida per la redazione di tale documento).

Il documento programmatico sulla sicurezza va redatto entro il 31 marzo di ogni anno e conservato presso la sede del titolare. Sarà da esibire agli organi preposti nel caso di un'eventuale verifica o controllo (Garante, Guardia di finanza, Polizia postale).

In breve il contenuto del DPS:

- l'elenco dei trattamenti di dati personali;
- la distribuzione dei compiti e delle responsabilità nell'ambito della struttura preposta al trattamento dei dati;
- l'analisi dei rischi che incombono sui dati;
- le misure da adottare per garantire l'integrità e la disponibilità dei dati, nonché la protezione delle aree e dei locali, rilevanti ai fini della loro custodia e accessibilità;
- la descrizione dei criteri e delle modalità per il ripristino della disponibilità dei dati in seguito a distruzione o danneggiamento di cui al successivo punto;
- la previsione di interventi formativi degli incaricati del trattamento, per renderli edotti dei rischi che incombono sui dati, delle misure disponibili per prevenire eventi dannosi, dei profili della disciplina sulla protezione dei dati personali più rilevanti in rapporto alle relative attività, delle responsabilità che ne derivano e delle modalità per aggiornarsi sulle misure minime adottate dal titolare. La formazione è programmata già al momento dell'ingresso in servizio, nonché in occasione di cambiamenti di mansioni, o di introduzione di nuovi significativi strumenti, rilevanti rispetto al trattamento di dati personali;
- la descrizione dei criteri da adottare per garantire l'adozione delle misure minime di sicurezza in caso di trattamenti di dati personali affidati, in conformità al codice, all'esterno della struttura del titolare;
- per i dati personali idonei a rivelare lo stato di salute e la vita sessuale, l'individuazione dei criteri da adottare per la cifratura o per la separazione di tali dati dagli altri dati personali dell'interessato.

Trattamenti senza l'ausilio di strumenti elettronici

Il trattamento di dati personali effettuato senza l'ausilio di strumenti elettronici è consentito solo se sono adottate, nei modi previsti dal disciplinare tecnico contenuto nell'allegato B, le seguenti misure minime:

- aggiornamento periodico dell'individuazione dell'ambito del trattamento consentito ai singoli incaricati o alle unità organizzative;
- previsione di procedure per un'idonea custodia di atti e documenti affidati agli incaricati per lo svolgimento dei relativi compiti;
- previsione di procedure per la conservazione di determinati atti in archivi ad accesso selezionato e disciplina delle modalità di accesso finalizzata all'identificazione degli incaricati.

6. MISURE IDONEE

Il Codice stabilisce che i dati personali oggetto di trattamento siano custoditi e controllati, anche in relazione alle conoscenze acquisite in base al progresso tecnico, alla natura dei dati e alle specifiche caratteristiche del trattamento, in modo da ridurre al minimo, mediante l'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza, i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati stessi, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.

Stando a quanto appena citato non è sufficiente che il titolare adotti le misure minime previste dal codice, è infatti tenuto a non perder di vista l'evoluzione e il progresso tecnologico e quindi ad adottare tutte quelle ulteriori misure di sicurezza che possano garantire meglio la sicurezza dei dati ed evitare danni all'interessato. *(Un esempio di misure idonee sono la cifratura dei dati e il disaster recovery).*

7. LE SCADENZE

Adempimenti annuali

1° gennaio di ogni anno

- Aggiornare l'individuazione dell'ambito di trattamento consentito ai singoli incaricati, ove variato, anche parzialmente.
- Verificare la sussistenza delle condizioni per la conservazione delle autorizzazioni per l'accesso ai dati particolari per gli incaricati.
- Fornire istruzioni organizzative e tecniche affinché il salvataggio dei dati sia effettuato settimanalmente.
- Programmare interventi di formazione per gli incaricati del trattamento.
- Provvedere all'aggiornamento delle "patch" dei programmi per computer, nel caso di trattamento di dati comuni.

31 marzo di ogni anno

- Aggiornare il Documento Programmatico sulla Sicurezza.
- All'interno del Documento Programmatico sulla Sicurezza, deve essere previsto un piano di formazione per gli incaricati, che dovrà pertanto essere rivisto annualmente. Il piano impone che siano fatte previsioni effettive sui tempi di formazione e sulle strutture che gestiranno tali attività, nell'arco dell'anno. La formazione è programmata al momento dell'ingresso in servizio, nonché in occasione di cambiamenti di mansioni, o introduzione di nuovi significativi strumenti, rilevanti per il trattamento dei dati personali.

Adempimenti semestrali

1° gennaio e 1° luglio di ogni anno

- Aggiornare i software antivirus, per tutti i tipi di dati.
- Provvedere all'aggiornamento delle "patch" dei programmi per computer, nel caso di trattamento di dati sensibili.

8. CHECK LIST DI CONTROLLO SULLA GESTIONE ELETTRONICA

Sistema di identificazione e autenticazione

- l'azienda ha attivato un sistema di autenticazione per gli incaricati che trattano dati personali
- è stato attribuito ad ognuno il codice identificativo personale (username, login, eccetera)
- si è attenti all'aggiornamento dei codici identificativi in caso di variazioni delle persone
- gli incaricati sono forniti di istruzioni scritte sulle modalità di gestione delle password
- si conosce il modo di disporre dei dati e degli strumenti elettronici in caso di assenza prolungata del titolare
- gli incaricati sono formati sulla corretta gestione delle password (che devono possedere almeno 8 caratteri alfanumerici)

Antivirus e firewall

- l'azienda è dotata di software antivirus
- si effettua, e con quale frequenza, l'aggiornamento dell'antivirus
- l'antivirus controlla automaticamente ogni file scaricato
- l'azienda è dotata di sistema firewall

Aggiornamento sistemi operativi e software

- si effettua regolarmente l'aggiornamento del sistema operativo e dei software
- c'è un nominato a seguire tali aggiornamenti
- sono state previste misure per il ripristino dei dati a seguito di distruzioni e danneggiamenti in tempi non superiori a sette giorni

Protezioni hardware

- l'azienda è dotata di gruppo di continuità

Back up

- è esplicitata per iscritto una politica di salvataggio dei dati per garantire integrità e disponibilità dei dati
- la frequenza delle copie di sicurezza è almeno settimanale
- si legge periodicamente l'integrità delle copia di sicurezza

Business continuità plan e disaster recovery plan

- è stata prevista l'elaborazione di una procedura per il ripristino dei dati in caso di emergenze esterne (solo per aziende di grandi dimensioni)

Situazione dell'azienda

- l'azienda ha sempre applicato la normativa sulla privacy
- sono state adottate le misure minime previste
- si è al corrente delle sanzioni penali e amministrative per i mancati adeguamenti alle norme sulla privacy
- sono state nominate le figure responsabili e gli incaricati del trattamento
- tali persone hanno seguito apposita formazione
- oltre a dati personali l'azienda tratta dati sensibili
- viene richiesto l'esplicito assenso alla loro gestione
- se si trattano dati personali, in particolare sensibili, è stato predisposto il documento programmatico sulla sicurezza

9. LA DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA

- **Informative e/o consensi di clienti, dipendenti, fornitori e terzisti**
- **Credenziali di autorizzazione**
- **Relazione sulle misure minime di sicurezza**
- **Procedure in relazione alle misure di sicurezza**
- **Lettere di nomina Responsabile e/o Incaricato**
- **Documento programmatico sulla Sicurezza** (solo per gestione informatica)

10. PRINCIPALI NORMATIVE DI RIFERIMENTO

- D.Lgs. 196/03 – codice in materia di protezione dei dati personali
- Garante Privacy – autorizzazioni, delibere e provvedimenti vari

CAPITOLO VIII - LE CERTIFICAZIONI

La doverosa premessa in termini di certificazioni, riguarda la non obbligatorietà delle stesse, salvo per le aziende rientranti nella classificazione di "aziende ad alto rischio" per le quali è obbligatorio un sistema riconosciuto e certificabile in materia di gestione della sicurezza e dell'ambiente.

Per tutte le altre il raggiungimento di una certificazione, di qualsivoglia tipologia, è un aspetto strategico rivolto a migliorare la qualità del prodotto/servizio offerto, oppure, a rispettare l'ambiente ed il territorio, oppure, a soddisfare entrambi gli obiettivi precedenti in modo integrato.

Mentre la certificazione relativa al sistema qualità oggi è pienamente matura, e pertanto non costituisce più quel vantaggio competitivo rappresentato fino a qualche anno fa, le certificazioni ambientali sono ancora in via di emersione e ancor più strategiche sono le certificazioni integrate sui sistemi di gestione sicurezza e qualità.

E' pur vero che il concetto di qualità si è modificato nel corso degli anni, da semplice soddisfazione del cliente a soddisfazione anche del management, dei partner, dei dipendenti e di tutti coloro che partecipano, direttamente o indirettamente, alla produzione di un bene o alla erogazione di un servizio.

Per tradizione la qualità è il punto di forza degli alberghi: cordialità ed ospitalità dovrebbero essere caratteristiche spontaneamente innate che non possono essere imposte dall'esterno.

Cosa significa allora gestire un albergo secondo una moderna ottica di qualità? Oggi significa organizzare strutture, risorse e procedure per raggiungere in modo efficace (*massimo risultato, minimo sforzo*) ed efficiente (*massimo risultato, minimo costo*) l'obiettivo principale di:

- erogare servizi che soddisfano realmente i clienti
- essere tra le strutture preferite dai tour operator in quanto in possesso di requisiti qualitativi riconosciuti dal mercato

Gestire la qualità significa anche integrare strumenti e procedure relativi alla sicurezza, alla corretta prassi igienica, alla tutela dell'ambiente.

N.B.:

Si richiama l'attenzione sul fatto che molte aziende iniziano a organizzare la gestione della sicurezza, della salute e delle corrette prassi igieniche solamente durante un processo di certificazione per la qualità. Non cadiamo in tale errore: la qualità è una scelta, mentre sicurezza, salute ed igiene sono un obbligo.

Le procedure per gestire salute e sicurezza sul posto di lavoro devono già esistere e potranno essere oggetto di implementazione ed integrazione, ma non di applicazione! Infatti, se effettuiamo un parallelo tra le caratteristiche di un sistema di gestione e la struttura organizzativa del D.Lgs. 626/94, possiamo riscontrare parecchie similitudini sia teoriche sia applicative.

1. I MODELLI NORMATIVI INTERNAZIONALI

Per “fare qualità” si possono adottare i seguenti strumenti:

Certificazione ISO 9001/2000

Applicazione di requisiti contenuti in una norma internazionalmente riconosciuta finalizzata al miglioramento continuo e alla soddisfazione del cliente. La certificazione prevede il riconoscimento, da parte di un Ente Terzo indipendente, del possesso dei requisiti e consente l’acquisizione di un *marchio qualità*.

Certificazione SA 8000

Procede secondo le stesse modalità della ISO 9000, ma ha contenuti anche di carattere sociale ed etico. Prevede il rilascio di un marchio etico ed è interessante soprattutto per le strutture alberghiere presenti in Paesi in via di sviluppo, le quali possono rendere visibile sul mercato il loro modo di operare nel pieno rispetto dei diritti umani e dei lavoratori.

Certificazione ISO 14000

Procede secondo le stesse modalità della ISO 9000, ma ha contenuti strettamente legati al rispetto e alla promozione dell’ambiente in cui la struttura opera. Prevede il rilascio di un *marchio ambientale*.

Certificazione OHSAS 18001

Procede secondo le stesse modalità della ISO 9000, ma i contenuti riguardano prettamente la sicurezza nei luoghi di lavoro. La certificazione consente l’acquisizione di un *marchio sicurezza*.

Sistema di Gestione della Sicurezza non certificato

prevede la strutturazione di metodi e procedure per adempiere agli obblighi imposti da Dlgs 626/94, senza acquisire un marchio riconosciuto.

L’unico Sistema di Gestione della Sicurezza certificabile è riservato alle aziende ad alto rischio, come detto precedentemente.

Gli strumenti sopra descritti sono applicabili a tutte le strutture alberghiere indipendentemente dalle loro dimensioni; tali strumenti richiedono per questo una forte personalizzazione e adattamento alla specifica realtà.

I vantaggi per il settore alberghiero possono essere ricondotti ai seguenti aspetti:

- entrare sempre più frequentemente nell’offerta turistica dei tour operator che selezionano oggi strutture alberghiere sulla base di requisiti e standard qualitativi sempre più esigenti e riconosciuti.
- dare sicurezza, in quanto si stabilisce una chiara struttura per gestire le attività soprattutto quelle di forte esposizione con gli ospiti.
- analizzare e riorganizzare i processi di erogazione dei servizi alberghieri, stabilendo per ciascuno obiettivi quantificabili e misurabili.
- orientare nelle scelte organizzative fornendo un metodo preciso e costante di analisi e prevenzione dei problemi.
- implementare ed integrare obblighi di legge (sicurezza, haccp, ambiente) con la restante gestione aziendale

Oltre alle certificazioni standard riconosciute a livello internazionale di cui sopra, esistono "marchi di qualità" specifici del settore turistico-ricettivo individuati a livello nazionale ed europeo.

2. IL MARCHIO ECOLABEL

Si riporta un estratto della relazione al convegno "L'ecolabel europeo nelle PMI turistiche" – Roma, 5 maggio 2004 – interventi di Claudio Albonetti, presidente Assoturismo-Confesercenti.

"La competizione sul mercato turistico mondiale diventerà sempre più agguerrita. Europa ed Italia, per restare competitive e non perdere quote di mercato, dovranno attuare politiche turistiche mirate a soddisfare le esigenze dei consumatori-turisti alla ricerca di ambiente sano e di natura incontaminata." (...)

"La certificazione di conformità di qualità e ambientale può essere la chiave per accedere a specifici segmenti di mercato e per realizzare un ulteriore miglioramento delle imprese e del livello qualitativo dell'offerta".

Oggi esistono strumenti innovativi promossi dall'Unione Europea, per stimolare il miglioramento delle prestazioni ambientali delle strutture turistico-ricettive in una logica di sviluppo e crescita di mercato.

Uno di questi è l'Eco-label, un marchio di qualità ambientale, riconosciuto nei Paesi dell'Unione Europea ed anche in Norvegia, Islanda e Liechtenstein, che consente, su base strettamente volontaria, a produttori e fornitori di vedere riconosciute le qualità ambientali dei beni di consumo quotidiano che mettono sul mercato.

"La qualità ambientale delle mete turistiche è un importante e decisivo fattore per assicurare la redditività e la continuità nel tempo al turismo. L'attenzione all'ambiente da parte dei turisti è infatti in costante aumento e si traduce in una domanda crescente. Per questo le imprese turistiche, in particolare piccole e medie, devono valutare attentamente quali sono i criteri di qualità da adottare".

"Le imprese europee ed italiane si dovranno caratterizzare per la capacità di valorizzare l'ambiente poiché il turismo ecosostenibile potrà essere uno dei pilastri per la crescita del settore" (...).

Il sistema Ecolabel europeo, istituito con Regolamento (CEE) 880/92, è uno strumento di politica ambientale ed industriale a carattere volontario volto ad incentivare la presenza sul mercato di prodotti "puliti".

Tutte le strutture aderenti offrono un prodotto certificato e qualitativo, sia dal punto di vista strutturale (ampiezza e qualità degli spazi e dell'ambiente), sia da quello "software", è cioè testando la gentilezza e la professionalità dei collaboratori della struttura ricettiva.

La presenza di un certificato ambientale e, in particolare, l'Ecolabel europeo fornisce al turista garanzie circa:

- il contenimento dell'inquinamento atmosferico, idrico e del suolo grazie soprattutto all'utilizzo di prodotti più rispettosi dell'ambiente;
- la corretta gestione e differenziazione dei rifiuti;
- la riduzione degli sprechi energetici e di risorse;
- la salvaguardia della biodiversità nelle aree poste sotto il controllo diretto della struttura ricettiva;

- un'alimentazione sana e corretta, che attinge in parte alle produzioni biologiche regionali.

Oltre a garantire benessere ed eco-qualità ai turisti, l'ecolabel europeo apporta tutta una serie di benefici alla struttura ricettiva che lo applica, in particolare:

- Vantaggi di costo legati all'eco-efficienza: l'adozione di misure di carattere ambientale richiede tempi e sforzi, a volte anche notevoli, ma contribuisce a mettere a nudo quelli che sono, sotto il profilo ecologico ed economico, veri e propri punti di debolezza di una struttura turistica o di un'organizzazione; inoltre promuove lo sviluppo dell'innovazione. La riduzione del consumo di risorse naturali quali combustibili fossili, energia ed acqua consente, a fronte di un investimento iniziale, una riduzione considerevole dei costi nel medio-lungo periodo;
- Pubblicità derivante dall'alta visibilità del marchio: la visibilità dell'etichetta ecologica europea rappresenta, per le strutture che riescono ad ottenerla, una forma ulteriore di pubblicità e un fattore di scelta assolutamente discriminante, soprattutto da parte dei turisti più sensibili al rispetto ed alla salvaguardia dell'ambiente; e sono sempre di più. Il marchio comunica al cliente che il prezzo pagato non tiene conto esclusivamente delle esigenze personali e della voglia di divertimento, ma contribuisce a dare all'ambiente delle possibilità in più.

La visibilità e la credibilità del marchio, fondato sul rispetto scrupoloso di una serie di criteri, consentono alle strutture che lo ricevono di distinguersi, a livello europeo, per l'impegno al miglioramento della qualità ambientale e forniscono agli utenti garanzie sicure circa l'efficienza delle misure di protezione adottate.

Una struttura ricettiva e/o turistica "Consigliata per l'impegno in difesa dell'ambiente", si impegna a migliorare la propria gestione ambientale, sensibilizzando i propri ospiti sull'obiettivo comune di migliorare la qualità della vacanza salvaguardando la qualità dell'ambiente.

Queste azioni riguardano, in particolare,:

- la riduzione dei rifiuti con acquisti più mirati
- la raccolta differenziata finalizzata al riciclaggio
- il risparmio idrico ed energetico con un uso razionale delle risorse naturali
- la sicurezza degli alimenti
- la promozione della cucina del territorio e dei prodotti tipici locali;
- l'incentivazione del trasporto collettivo e della mobilità leggera
- la riduzione dell'inquinamento acustico negli esercizi e la partecipazione ad iniziative analoghe nelle aree vicine
- la promozione dei beni naturali e culturali
- il coinvolgimento degli ospiti nella realizzazione dei comportamenti eco-sostenibili e la distribuzione di materiali che aiutano l'informazione e il controllo sulle misure concordate e la partecipazione dei turisti al monitoraggio e al controllo dell'effettiva realizzazione degli obiettivi di gestione ambientale assunti dall'esercizio e dalla località turistica ospitante.

Le strutture ricettive alle quali sono applicabili i 37 criteri obbligatori previsti per la concessione del marchio Ecolabel europeo, sono individuate in:

- alberghi
- motel
- case albergo

- villaggi turistici
- pensioni
- residenze turistiche
- B&B
- agriturismi
- rifugi di montagna.

Per i campeggi i criteri obbligatori sono in complessivo 36.

Oltre ai criteri obbligatori le strutture ricettive e i campeggi devono rispettare, per le sezioni energia, acqua, sostanze chimiche, rifiuti, management, alcuni criteri facoltativi per raggiungere un punteggio che, in funzione dei servizi complementari al pernottamento, consenta il conseguimento del marchio Ecolabel.

Possono richiedere il marchio Ecolabel europeo per il turismo, tutte le strutture turistiche che prevedono, come attività principale, l'erogazione a pagamento del servizio di pernottamento essendo dotate di stanze adeguatamente attrezzate con almeno un letto, offerto come attività principale a turisti, viaggiatori e ospiti. Il servizio di pernottamento può comprendere l'erogazione di servizi di ristorazione, attività di fitness e/o spazi verdi (art.2 Decisione della Commissione CE n. 287/2003).

L'ottenimento della certificazione prevede tre fasi:

- La rispondenza ai criteri obbligatori e a quelli opzionali scelti deve essere dimostrata attraverso:
 - auto-dichiarazioni del soggetto richiedente
 - dichiarazioni e certificazioni rilasciate da fornitori o da terze parti ed altra documentazione di supporto
 - verifiche ispettive da parte dell'Organismo Competente.

Per agevolare la preparazione della documentazione e facilitare la successiva istruttoria, l'Organismo Competente mette a disposizione del richiedente, relativamente a ogni gruppo di prodotti, un manuale tecnico e un documento contenente i moduli di verifica.
- Richiesta ed esame: accertatosi dell'idoneità della struttura il richiedente compila l'apposito modulo di richiesta, vi allega il fascicolo ed invia il tutto all'Organismo Competente - il Comitato Ecolabel Ecoaudit. APAT esamina la documentazione, richiede eventuali integrazioni ed effettua, se ritenuto opportuno, una o più visite ispettive presso la struttura candidata. Per completare l'istruttoria APAT ha di norma 60 giorni di tempo.
- Assegnazione dell'Ecolabel e rinnovo del contratto: se la domanda ha esito positivo il Comitato assegna al richiedente l'Ecolabel, con validità su tutto il territorio europeo. Il nominativo della struttura viene dunque inserito nel catalogo on-line comunitario dei prodotti/servizi Ecolabel.

3. IL MARCHIO YES

"Yes! Torino quality for travellers" è il nuovo Marchio di Qualità per le imprese alberghiere, promosso dalla Provincia di Torino e dalla Camera di Commercio, in collaborazione con AICQ (Associazione Cultura Qualità Piemontese), con il supporto delle ATL Turismo Torino, Montagnedoc, Canavese e Valli di Lanzo e delle associazioni di categoria.

Il progetto nasce per migliorare e la riqualificare il sistema di ospitalità del territorio,

rispondendo all'esigenza di dotare Torino e provincia di un'offerta alberghiera di qualità capace di soddisfare le sempre maggiori richieste.

Come ottenere il marchio

Possono ottenere il marchio YES, tutti gli alberghi di qualunque categoria, su base gratuita e volontaria attraverso programmi di formazione e promozione. Il Marchio di Qualità quindi, non viene attribuito solo in base ad una classificazione, ma attraverso un percorso rivolto agli operatori che, aderendo all'iniziativa, potranno contare su un'analisi approfondita e gratuita della propria struttura per un progressivo miglioramento del servizio.

La valutazione

La valutazione dei requisiti qualitativi delle imprese alberghiere valuta in modo analitico tutti gli aspetti presenti in una struttura alberghiera e attribuisce una maggiore importanza a tutti gli elementi di accoglienza e servizio alla clientela. Il marchio è basato sul principio del miglioramento continuo, per fornire alle imprese alberghiere che in fase di valutazione non ottengano un punteggio sopra le soglie previste, l'opportunità di definire opportuni piani di miglioramento con obiettivi specifici da monitorare nel tempo.

Tale attività viene svolta insieme alla Commissione esaminatrice istituita appositamente dalla Camera di Commercio di Torino.

La valutazione, infine, la cui imparzialità è garantita dallo stesso ente camerale, è in sintonia con alcuni requisiti richiesti dai modelli normativi internazionali sui Sistemi di Gestione della Qualità e dell'Ambiente (ISO 9000, ISO 14000 e EFQM) che prevedono per le imprese precisi strumenti di monitoraggio delle proprie prestazioni e dei propri processi.

I requisiti

Gli alberghi, ciascuno in rapporto alla propria categoria di appartenenza, verranno valutati sulla base di tre tipologie di requisiti:

- strutturali (accessibilità, sicurezza, camere, servizi, ecc.)
- di servizio o accoglienza (prenotazione, ricevimento, facilities, pulizia, ecc.)
- ambientali (limitazioni al consumo di acqua, energia, ecc.).

La concessione del marchio avverrà a seguito di:

- autovalutazione dei requisiti strutturali e dei requisiti ambientali, attraverso compilazione di un'apposita griglia da parte delle imprese alberghiere e consegna ad una Commissione Tecnica appositamente costruita dalla Camera di Commercio.
- visita presso la struttura effettuata da valutatori qualificati che, in incognito, verificano gli elementi qualificanti ed alcuni requisiti strutturali, a campione, sulla base delle dichiarazioni di autovalutazione .

I risultati complessivi, elaborati dalla Commissione Tecnica, permetteranno di attribuire un punteggio percentuale ad ogni albergo e di tracciarne un profilo qualitativo specifico nei tre diversi aspetti, che verrà consegnato alla Direzione della struttura. Ogni anno verrà effettuata una nuova valutazione per monitorare la costanza del rispetto dei requisiti e i miglioramenti effettuati e per poter quindi confermare o sospendere il Marchio.

La formazione

Accanto alla prima attribuzione del marchio, è programmata l'erogazione di corsi di formazione gratuiti sul tema della qualità nel sistema alberghiero.

I primi moduli si baseranno su:

- formazione di base sulla qualità e sul miglioramento continuo
- formazione specialistica di tecnica alberghiera e aspetti di attenzione al cliente.

La frequenza ai corsi è obbligatoria per tutti gli operatori che avranno aderito al progetto.