

LA PREVENZIONE INCENDI

come gestire la sicurezza

Sommario

Introduzione

Capitolo 1 pag.
La legislazione vigente

Capitolo 2 pag.
Il rischio di incendio

Capitolo 3 pag.
Le responsabilita' del gestore

Capitolo 4 pag.
Il piano di sicurezza e di emergenza

Capitolo 5 pag.
Il responsabile della sicurezza antincendio

Capitolo 6 pag.
Le vie di esodo

Capitolo 7 pag.
Informazione e formazione del personale

Capitolo 8 pag.
Istruzioni antincendio ed altre informazioni agli ospiti

Capitolo 9 <i>La prevenzione incendi ed il controllo degli ambienti</i>	pag.
Capitolo 10 <i>Conoscere il proprio personale e gli ospiti</i>	pag.
Capitolo 11 <i>Sistemi di rivelazione e di allarme antincendio</i>	pag.
Capitolo 12 <i>Mezzi ed impianti di estinzione incendi</i>	pag.
Capitolo 13 <i>Illuminazione di sicurezza</i>	pag.
Allegato A <i>Il certificato di prevenzione incendi</i>	
Allegato B <i>L'estinzione degli incendi</i>	
Allegato C <i>Lista di controllo per l'ispezione degli ambienti</i>	
Allegato D <i>Istruzioni antincendio</i>	

Con piacere e soddisfazione aderisco all'invito rivoltomi dal Direttore della Federalberghi a presentare questa "Guida alla organizzazione e gestione della sicurezza antincendio nelle strutture ricettive turistico-alberghiere".

Con piacere, perché conosco lo spirito e la professionalità con cui la Federazione opera nel campo prevenzionistico, e perché ho preso atto della volontà di distribuire tale meritoria "summa" agli operatori del settore.

Con soddisfazione, perché ho colto nella stesura dell'opera alcuni punti salienti che manifestano atteggiamenti e considerazioni che coincidono con i nostri propositi, con le nostre convinzioni.

Colgo, così, l'occasione per sottolineare alcuni, fondamentali, aspetti della "Guida" presentata:

- una esposizione integrata, corale;*
- l'aderenza completa alle linee del Decreto Legislativo 626/94, di recepimento delle direttive europee in materia di sicurezza e salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro;*
- la collaborazione sinergica tra personale del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco e personale impiegato, a tutti i livelli, nelle strutture ricettive.*

Infine desidero sottolineare :

- la snellezza interpretativa e di consultazione;*
- l'aver bene interpretato il concetto di "piano di sicurezza" e "piano di emergenza".*

Con grande compiacimento

Dott. Ing. Paolo Ancillotti



INTRODUZIONE

Con il Decreto Ministeriale del 9.4.1994 anche l'Italia ha recepito le prescrizioni emanate dalla Comunità Europea in materia di prevenzione incendi nelle strutture ricettive, contenute nella "Raccomandazione" del 1986.

La nuova normativa, alla cui predisposizione abbiamo collaborato attivamente, si pone come obiettivo il raggiungimento di standard di sicurezza di tipo europeo, attraverso l'adeguamento ad una serie di prescrizioni "calzate" nella realtà strutturale dei nostri alberghi.

Gli interventi che la normativa richiede sono di diverso tipo: di tipo strutturale, di tipo impiantistico e di tipo comportamentale. E proprio quest'ultimo punto costituisce la novità più rilevante.

E' infatti statisticamente provato che le misure di sicurezza di tipo strutturale ed impiantistico riducono in modo consistente il rischio di incendio e le probabilità che l'incendio, una volta sviluppatosi, causi danni a persone e cose.

Queste misure di sicurezza non riescono però ad annullare del tutto il rischio di incendio. Per questo motivo dobbiamo tenere d'occhio i fattori che più comunemente creano le probabilità e le condizioni che determinano l'inizio e lo sviluppo di un incendio. Le probabilità e le condizioni dipendono dal nostro comportamento di tutti i giorni, e sono fortemente legate alle modalità con cui gestiamo le nostre aziende.

Per mettere fine agli atteggiamenti di indifferenza verso i rischi di incendio, che finora hanno purtroppo caratterizzato l'organizzazione e la gestione delle nostre aziende, la nuova normativa affida al titolare dell'attività ricettiva la diretta responsabilità della "gestione della sicurezza".

Questa Guida vuole essere un utile strumento per svolgere al meglio il compito che la legge ci ha affidato. L'abbiamo elaborata in stretta collaborazione con la Direzione della Protezione Civile del Ministero dell'Interno, e può diventare anche un valido supporto per la formazione del personale che collaborerà con noi in questo compito.

La Guida contiene le prescrizioni comportamentali che, alla stessa stregua di quelle strutturali ed impiantistiche, sono necessarie ed indispensabili per rendere veramente sicuri i nostri alberghi. Alcune di esse sono molto elementari, altre meno. Alcune sono imposte dalla legge, altre dal buon senso.

Ricordiamoci sempre che anche le attrezzature più costose non serviranno a nulla se non saremo capaci di farle funzionare. Il raggiungimento dell'obiettivo che ci siamo prefissi dipenderà quindi solo da noi e dalla nostra capacità di dosare in un mix funzionale le innovazioni tecnologiche con il comportamento di tutti i giorni.

Amato Ramondetti
Presidente FEDERALBERGHI



Capitolo 1

LA LEGISLAZIONE VIGENTE

Gli obblighi in materia di sicurezza antincendio e la responsabilità dei gestori delle strutture ricettive per il loro corretto adempimento trovano fondamento in numerose disposizioni normative.

Legislazione sulla prevenzione degli incendi

La legge 966 del 26 luglio 1965 (agli articoli 2 e 4) ed il decreto ministeriale del 16 febbraio 1982 fanno obbligo ai gestori di alberghi, pensioni e simili, con ricettività superiore a 25 posti letto, di richiedere ai Comandi provinciali dei vigili del fuoco il controllo al fine del rilascio del Certificato di prevenzione incendi.

Il D.P.R. 577 del 29 luglio 1982 ha stabilito le relative procedure, che vengono riportate nell'allegato A, precisando tra l'altro all'articolo 15 che il responsabile dell'attività, per la quale è stato rilasciato il Certificato di prevenzione incendi, è tenuto a curare il mantenimento dell'efficienza dei sistemi, misure, dispositivi e delle attrezzature espressamente finalizzate alla prevenzione e protezione incendi.

La vigente legislazione di prevenzione incendi ha come obiettivo primario la salvaguardia

della incolumità delle persone e come secondo obiettivo la preservazione dei beni.

Legislazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro

Una attività alberghiera, salvo i casi di piccole aziende gestite direttamente e solamente dal titolare, necessita di lavoro dipendente e come tale è soggetta al rispetto della legislazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. Si riporta di seguito la normativa vigente in materia:

1- D.P.R. 547 del 27 aprile 1955 (Norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro) che stabilisce, in numerosi articoli, precisi adempimenti da parte del datore di lavoro per quanto attiene la sicurezza contro gli incendi;

2- Decreto legislativo 626 del 19 settembre 1994, che ha recepito le direttive europee 89/391 ed 89/654 sul miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, costituisce attualmente il riferimento organico e generale sulla specifica materia.

Tale recente normativa, nel ribadire gli obblighi derivanti dalla legislazione vigente in materia di sicurezza negli ambienti di lavoro, introduce dei principi innovativi sulla organizzazione e gestione dell'attività, che si riportano succintamente:

- a) valutare i rischi di incendio, attraverso la identificazione di tutti quei fattori che costituiscono pericoli di incendio e la identificazione dei soggetti, dipendenti e non, che possono essere esposti ai rischi di incendio;
- b) eliminare e/o ridurre i pericoli di incendio attraverso misure di prevenzione e protezione, che devono essere adeguatamente predisposte, organizzate e gestite;

- c) affidare ad un soggetto di provata capacità l'incarico di responsabile della sicurezza, qualora tale compito non venga svolto direttamente dal titolare;
- d) assicurare una adeguata informazione e formazione ai dipendenti sui rischi di incendio, sulle misure predisposte per prevenirli e sulle procedure da attuare in caso di incendio;
- e) affidare ad alcuni dipendenti, idoneamente addestrati, incarichi particolari per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione contro gli incendi.

Le violazioni alle disposizioni di legge, commesse dal datore di lavoro, dai dirigenti, dai preposti nonché dai dipendenti, sono punite con sanzioni penali.

Legislazione sulla sicurezza degli impianti

La legge 46 del 5 marzo 1990 ed il regolamento di applicazione emanato con D.P.R. 447/91, ha stabilito che gli impianti, compresi quelli antincendio, a servizio di edifici civili devono essere realizzati in conformità alla legislazione vigente e secondo le norme di buona tecnica emanate dall'U.N.I. e dal C.E.I.

Per gli stessi ricorre in alcuni casi l'obbligo di progettazione, e, in ogni caso, l'obbligo di affidare l'esecuzione e la manutenzione a soggetti (imprese) abilitati, che sono tenuti a rilasciare al termine dei lavori una dichiarazione di conformità.

Le inosservanze a tale legge sono punite con sanzioni amministrative.

Codice Penale

Anche il Codice Penale si preoccupa di garantire l'incolumità pubblica, punendo le eventuali inadempienze commesse da chi

è tenuto a predisporre adeguate misure di prevenzione e protezione dal rischio di incendio.

- art. 451 (Omissione colposa di cautele o difese contro disastri od infortuni sul lavoro)
"Chiunque, per colpa, omette di collocare ovvero rimuove o rende inservibili apparecchi o altri mezzi destinati all'estinzione di un incendio, o al salvataggio o al soccorso contro disastri o infortuni sul lavoro, è punito con la reclusione fino ad un anno o con la multa da lire 200.000 ad 1.000.000".
- art. 650 (Inosservanza dei provvedimenti dell'Autorità)
"Chiunque non osserva un provvedimento legalmente dato dall'Autorità per ragioni di giustizia o di sicurezza o d'ordine pubblico o d'igiene, è punito, se il fatto non costituisce un più grave reato, con l'arresto fino a tre mesi o con l'ammenda fino a lire 400.000".

Testo unico delle leggi di Pubblica Sicurezza

L'articolo 9 del Tulpas stabilisce che chiunque ottenga un'autorizzazione di polizia, tra le quali rientra la licenza d'albergo, deve osservare le condizioni stabilite dalla legge e le prescrizioni che l'autorità di pubblica sicurezza ritenga di imporgli nel pubblico interesse.

Secondo l'articolo 17 bis, chiunque, ottenuta una licenza d'albergo, violi le condizioni stabilite dalla legge o le prescrizioni impartite dall'autorità di pubblica sicurezza è soggetto alla sanzione amministrativa da lire un milione a lire sei milioni. E' inoltre soggetto alla sospensione della licenza per il tempo occorrente ad ottemperare alla legge o alle prescrizioni dell'autorità.

Capitolo 2

IL RISCHIO DI INCENDIO

Anche nelle strutture ben gestite ed organizzate esistono cause potenziali che possono determinare il verificarsi di un incendio. L'incendio, una volta innescato, produce calore, gas tossici ed ingenti quantità di fumo.

L'incendio può propagarsi orizzontalmente, attraverso le porte lasciate aperte, e verticalmente, attraverso le scale non protette, impedendo alle persone di utilizzare le vie di esodo.

E' ormai comprovato che l'inalazione dei fumi e dei gas tossici è la principale causa di morte in caso di incendio negli edifici.

Per garantire la sicurezza delle persone presenti in una struttura ricettiva, in caso di incendio, occorre tenere presente che:

- gli ospiti possono essere persone anziane, bambini o persone disabili che necessitano di assistenza;
- gli ospiti, o le altre persone presenti occasionalmente in albergo, possono non conoscere i luoghi;
- il personale dipendente espleta normalmente il servizio con turnazioni e questo comporta la necessità di fornire a tutti adeguate informazioni.

Le misure da attuare per evitare il rischio di incendio e garantire la sicurezza delle persone presenti in albergo sono riportate nei capitoli seguenti.

Capitolo 3

LE RESPONSABILITA' DEL GESTORE

Il gestore di una struttura ricettiva ha la responsabilità di limitare la probabilità che si verifichi un incendio e di proteggere la vita dei dipendenti e degli ospiti in caso di incendio.

Il gestore deve inoltre attuare adeguate misure per limitare i danni all'attività in caso di incendio.

Le cause potenziali che possono determinare l'insorgere di un incendio sono molte.

Gli edifici devono essere realizzati in modo da:

- garantire la stabilità dell'immobile almeno per il tempo necessario a garantire l'esodo di tutti gli occupanti ed assicurare l'intervento dei soccorritori;
- limitare la propagazione del fumo e delle fiamme all'interno e verso edifici vicini;
- consentire a tutti gli occupanti di uscire incolumi;
- consentire l'intervento dei soccorritori.

Nelle attività ricettive soggette ai controlli di prevenzione incendi, in base alla vigente legislazione, le necessarie misure di protezione antincendio (protezione passiva ed attiva) vengono

sottoposte al controllo dei Comandi provinciali dei vigili del fuoco che sono preposti anche a prescrivere particolari misure gestionali.

Il decreto ministeriale del 9 aprile 1994 prevede espressamente, per le attività soggette al rilascio del Certificato di prevenzione incendi, precisi adempimenti sulla gestione della sicurezza antincendi ed in particolare:

- controlli sulle misure di sicurezza installate;
- addestramento del personale;
- esercitazioni antincendio;
- prove e manutenzioni degli impianti di allarme, di illuminazione di emergenza e delle attrezzature di spegnimento.

Gli adempimenti di cui sopra devono essere annotati in apposito registro da conservare presso l'attività.

Si raccomanda comunque la tenuta del registro anche a quelle attività minori che, per legge, non sarebbero tenute a tale adempimento.

Per garantire l'incolumità dei dipendenti, degli ospiti nonché delle altre persone occasionalmente presenti, il gestore è tenuto:

- a) ad assicurare che le vie di esodo siano in ogni momento utilizzabili in tutta sicurezza (vedi capitolo 6);
- b) ad addestrare il personale sulle azioni da mettere in atto in caso di incendio (vedi capitolo 7);
- c) a fornire agli ospiti informazioni sulle azioni da attuare in caso di scoperta di un incendio o nel caso venga dato l'allarme incendio (vedi capitolo 8);
- d) a prendere adeguate misure per prevenire l'insorgenza di un incendio (vedi capitolo 9);

- e) a conoscere particolari esigenze dei propri dipendenti e degli ospiti (vedi capitolo 10);
- f) ad assicurare il funzionamento di un sistema di allarme per allertare dipendenti ed ospiti in caso di insorgenza di un incendio (vedi capitolo 11);
- g) ad assicurare l'installazione e l'efficienza delle attrezzature ed degli impianti di spegnimento (vedi capitolo 12);
- h) a garantire l'installazione e l'efficienza dell'impianto di illuminazione di sicurezza (vedi capitolo 13).

Capitolo 4

PIANO DI SICUREZZA E DI EMERGENZA

Tutti gli adempimenti previsti al punto precedente devono essere opportunamente pianificati in un documento organizzativo-gestionale che specifichi:

- i controlli;
- gli interventi manutentivi;
- l'addestramento del personale;
- l'informazione agli ospiti;
- le procedure da attuare in caso di incendio (piano di emergenza).

La finalità principale del piano di emergenza è quella di assicurare che, in caso di incendio, ognuno conosca le azioni che deve attuare per garantire la sicura evacuazione dell'edificio.

I fattori da tenere presenti nel predisporre un piano di emergenza sono:

- le caratteristiche dei luoghi;
- i sistemi di allarme;
- il numero di persone presenti e la loro ubicazione;
- le necessità di assistenza particolari per alcuni soggetti (disabili, anziani, bambini, etc);
- il livello di addestramento fornito al personale;
- il numero di incaricati all'assistenza degli ospiti nella evacuazione;
- la presenza di appaltatori esterni (addetti alle pulizie, manutentori).

Il piano deve essere basato su chiare istruzioni scritte e deve includere:

- i doveri del personale cui sono affidati particolari adempimenti o responsabilità in caso di incendio;
- le misure per assicurare una corretta informazione;
- le misure da attuare nei confronti delle persone più a rischio (disabili, appaltatori, visitatori, ospiti);
- le specifiche misure per le aree a maggior rischio di incendio;
- le procedure per la chiamata dei vigili del fuoco e per fornire la necessaria informazione ed assistenza al loro arrivo.

Nelle piccole strutture il piano può essere limitato a degli avvisi scritti comportamentali.

Per i luoghi di maggiori dimensioni o più complessi, il piano di emergenza deve includere una planimetria nella quale sono riportate:

- le caratteristiche dei luoghi e vie di esodo;
- i mezzi di spegnimento (tipo, numero ed ubicazione);
- l'ubicazione degli allarmi e della centrale di controllo;
- l'ubicazione dell'interruttore generale dell'alimentazione elettrica, delle valvole di intercettazione delle adduzioni idriche, gas e fluidi combustibili.

Capitolo 5

IL RESPONSABILE DELLA SICUREZZA ANTINCENDIO

Nell'ambito dello staff di gestione deve essere nominato un responsabile della sicurezza antincendio (ed un suo sostituto). Per le attività di piccole dimensioni tale compito può essere svolto direttamente dal gestore o dal proprietario.

Chiunque abbia tale responsabilità deve essere capace di attuare le misure di seguito riportate:

a) valutare i rischi di incendio nell'attività.

L'attività deve essere ispezionata frequentemente. Devono essere identificate tutte le possibili cause di incendio e valutata la possibilità del verificarsi di un incendio. I controlli e le conseguenti valutazioni devono interessare tutte le parti dell'attività e particolare attenzione deve essere rivolta alle aree a maggior rischio (cucine, depositi di materiale combustibile, aree comuni frequentate dal pubblico, etc).

Dovrebbero inoltre essere controllate le misure di sicurezza previste per prevenire incendi dolosi: al riguardo utili consigli potranno essere forniti dalla Pubblica sicurezza e dagli assicuratori;

b) prendere provvedimenti per limitare la probabilità di accadimento di un incendio.

Se dall'ispezione dell'attività emerge qualche insufficienza, a questa occorre porre rimedio senza ritardi. La corretta tenuta degli ambienti svolge un ruolo fondamentale nel ridurre la probabilità del verificarsi di un incendio e il gestore deve garantire che tutti i dipendenti siano a conoscenza della necessità di curare la pulizia e l'ordine durante il lavoro,

specialmente nelle cucine, nei locali tecnologici, nei depositi e laboratori;

c) stabilire procedure da seguire in caso di incendio.

Tutti i dipendenti devono conoscere i propri compiti ed essere addestrati sulle procedure da svolgere in caso di emergenza.

Nelle strutture medio-grandi un ruolo fondamentale è affidato al personale della reception, che dovrà chiamare i vigili del fuoco, richiamare l'attenzione dei dipendenti su ogni camera occupata da disabili e portare il registro delle presenze al luogo di raccolta, previsto nel piano di evacuazione, per controllare che tutti i dipendenti, ospiti e qualsiasi altro lavoratore esterno abbiano abbandonato l'edificio.

Le strutture più piccole devono adottare le procedure correlate alle loro specifiche esigenze.

Al verificarsi di un incendio occorre sempre prontamente chiamare i vigili del fuoco, anche se l'incendio possa in apparenza essere facilmente estinto;

d) limitare la propagazione dell'incendio.

Si può fare molto, e con costi modesti, per limitare la propagazione verticale ed orizzontale di fumo e fiamme. Per

esempio l'installazione di carte da parati, pannelli e rivestimenti dei soffitti, aventi la reazione al fuoco prevista dalle normative vigenti, minimizza il diffondersi di un incendio.

Occorre assicurarsi che tutte le porte aderiscano bene ai telai e che siano tenute in posizione di chiusura, per limitare il passaggio dei fumi.

Se, in relazione alla situazione dei luoghi, ricorre la possibilità che un incendio possa propagarsi ad edifici vicini, occorre prendere opportuni provvedimenti;

e) assicurare che sia installata e mantenuta funzionante una adeguata attrezzatura di protezione antincendio.

L'attrezzatura per la protezione antincendio include il sistema di allarme, l'impianto di illuminazione di emergenza, l'impianto automatico di rivelazione incendi, mezzi ed impianti di estinzione manuali od automatici.

Per le attività soggette ai controlli da parte dei Comandi provinciali dei vigili del fuoco, le attrezzature di protezione antincendio necessarie saranno puntualmente prescritte ed oggetto di riscontro in sede di sopralluogo.

L'installazione e la costante manutenzione di impianti automatici di rivelazione incendi e di impianti automatici di spegnimento ad acqua (sprinkler), anche se in alcuni casi non è obbligatoria, è comunque sicuramente sempre consigliabile. Tali impianti consentono di rilevare ed estinguere prontamente un eventuale incendio, prima che sia in grado di provocare un disastro.

I controlli e gli interventi di manutenzione effettuati sulle attrezzature antincendio devono essere riportati in apposito registro;

g) assicurare che gli ospiti siano adeguatamente informati su cosa fare in caso di incendio.

L'obiettivo si realizza disponendo in ogni camera appositi avvisi contenenti le istruzioni comportamentali da tenere in caso di incendio e le procedure di evacuazione.
Occorre prevedere che le istruzioni siano tradotte in altre lingue, tenendo conto della provenienza abituale degli ospiti.
Occorre tenere presenti le particolari necessità degli ospiti disabili.

Capitolo 6

LE VIE DI ESODO

Un requisito basilare per garantire la sicurezza di tutte le persone presenti, siano esse ospiti o dipendenti, è che, in caso di incendio, siano disponibili vie di esodo attraverso le quali a tutti sia consentito di raggiungere un luogo sicuro senza l'aiuto dall'esterno.

I percorsi e le uscite che fanno parte di un sistema di vie di esodo devono essere tenute sgombre in modo da poter essere utilizzate in ogni momento senza impedimenti e consentire di raggiungere il più rapidamente possibile un luogo sicuro.

Le porte interne lungo il percorso di esodo devono essere sempre apribili facilmente.

Le porte in corrispondenza delle uscite devono essere apribili nel verso dell'esodo senza l'uso di chiavi e tenute sgombrare su entrambi i lati.

Occorre controllare periodicamente che i dispositivi di autochiusura ed i sistemi di chiusura automatica delle porte, per le quali sono richiesti requisiti di resistenza al fuoco (porte tagliafuoco), funzionino correttamente.

Le guarnizioni installate sui bordi delle porte per garantire la tenuta ai fumi devono essere oggetto di manutenzione e sostituzione, ove necessario.

Barre, ganci ed altri sistemi non automatici non devono essere utilizzati per tenere le porte tagliafuoco in posizione di apertura, nemmeno in via temporanea.

I percorsi di esodo e le uscite devono essere evidenziati da apposita segnaletica conforme alle disposizioni vigenti, durevole e collocata in posizione appropriata e chiaramente visibile, anche tramite l'illuminazione di emergenza.

I percorsi di esodo e le uscite devono essere dotate di un sistema di illuminazione di emergenza che entri in funzione in caso di guasto dell'impianto elettrico.

Capitolo 7

INFORMAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE

E' fondamentale che il personale dipendente, compreso anche quello impiegato saltuariamente, sappia come prevenire un incendio e conosca le azioni da prendere nel caso in cui si verifichi un incendio.

E' un preciso obbligo del gestore (datore di lavoro) quello di fornire al personale una adeguata informazione, formazione ed addestramento periodico.

Generalita'

La formazione deve essere riferita alla specifica attività e deve:

- normalmente essere basata su procedure scritte;
- riferirsi agli specifici doveri e responsabilità dei dipendenti;
- tenere conto della valutazione dei rischi;
- essere fornita in maniera tale che il personale possa apprendere facilmente.

Ogni dipendente, all'atto della assunzione, deve prendere conoscenza delle vie di esodo, essere informato sulle procedure per l'evacuazione e sulle proprie responsabilità in caso di incendio.

Successivamente il personale deve ricevere un addestramento periodico finalizzato a renderlo familiare con le misure antincendio esistenti ed a riproporre le misure da adottare in caso di emergenza.

L'addestramento periodico dovrebbe essere impartito almeno due volte l'anno, e comunque ogni volta che si verifichi un ricambio di personale o siano effettuate delle modifiche all'interno dell'attività.

Adeguate informazioni devono essere fornite agli operai occasionali e agli addetti ai lavori dati in appalto (p.e. addetti alle pulizie, manutentori) per garantire che essi siano a conoscenza delle misure generali di sicurezza antincendio predisposte, delle azioni da adottare in caso di incendio e delle procedure di evacuazione.

Se viene impiegato personale la cui conoscenza della lingua italiana è limitata, l'addestramento deve essere impartito in modo che sia assicurata la sua comprensione.

La formazione deve includere possibilmente anche delle esercitazioni pratiche.

Nelle attività più piccole la formazione può essere limitata ad illustrare ai dipendenti, nei dettagli, il contenuto degli avvertimenti antincendio riportati in apposita cartellonistica.

Nelle strutture di maggiori dimensioni, le procedure di addestramento del personale devono essere opportunamente organizzate e riportate nel piano di sicurezza dell'attività.

Nella pianificazione dovrà tenersi conto del fatto che, statisticamente, gli incendi negli alberghi si verificano di notte, quando gli ospiti sono nelle proprie camere ed il personale in servizio è ridotto.

Occorre pertanto che almeno un dipendente, cui sia stato fornito uno specifico addestramento sulle procedure antincendio, sia in servizio durante la notte, ed anche più di un dipendente negli alberghi di dimensione maggiore.

Qualsiasi pianificazione sia stata adottata, il personale deve sapere come comportarsi in caso di emergenza.

Contenuti generali della formazione antincendio

In ogni sessione di addestramento, i contenuti generali di formazione devono comprendere:

- a) le azioni da adottare quando si scopre un incendio;

- b) 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;
- c) le azioni da adottare quando si sente l'allarme antincendio;
- d) le procedure per allertare gli ospiti e le altre persone presenti in albergo, e, ove necessario, il modo per indirizzarli verso le uscite;
- e) le modalità di chiamata dei vigili del fuoco;
- f) 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;
- a) l'ubicazione e l'uso delle attrezzature antincendio;
- b) la conoscenza delle vie di esodo, del o dei punti di raccolta e le procedure di controllo;
- c) le modalità di apertura delle porte, sottolineando la necessità di tenere chiuse le porte tagliafuoco;
- d) come isolare le alimentazioni di energia, ove necessario;
- e) le misure precauzionali da adottare per prevenire gli incendi, curando la buona tenuta degli ambienti.

Addestramento specifico per alcuni dipendenti

Tutti i dipendenti debbono acquisire una formazione generale basata sui contenuti sopra indicati.

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.

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 sorveglianza, i custodi;
- gli addetti alla squadra antincendio, che, ove previsti, devono ricevere una formazione specifica in particolare sulle seguenti procedure:
 - a) assicurarsi che i vigili del fuoco siano stati chiamati;
 - b) informare gli ospiti, nel modo più appropriato, sulla natura dell'emergenza o assicurarsi che tale adempimento sia stato espletato;

- c) controllare che il personale e gli ospiti siano evacuati in tutta sicurezza e che venga effettuato l'appello;
- d) collaborare con i vigili del fuoco al loro arrivo e riferire sui responsabili interni, sulla ubicazione dell'incendio, sulle persone eventualmente mancanti all'appello, sui rischi specifici, e, ove necessario, assicurare l'accesso ai veicoli di soccorso;
- e) l'uso delle attrezzature di spegnimento.

Esercitazioni antincendio

In aggiunta alla formazione, il personale deve partecipare almeno una volta l'anno ad una esercitazione antincendio per mettere in pratica la procedura di evacuazione.

Dove ci sono vie di esodo alternative, l'esercitazione deve basarsi sul presupposto che una via di fuga non possa essere utilizzata a causa dell'incendio.

L'esercitazione deve essere condotta 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.

Occorre escludere dall'esercitazione quei dipendenti che, per esigenze particolari correlate allo specifico servizio che espletano, non possono abbandonare l'attività neanche momentaneamente.

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.

Tali osservatori devono conoscere in anticipo la data dell'esercitazione, l'ubicazione dell'incendio ipotizzato, la via di esodo che non potrà essere utilizzata.

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.

Capitolo 8

ISTRUZIONI ANTINCENDIO ED ALTRE INFORMAZIONI PER GLI OSPITI

Il corretto comportamento degli ospiti in caso di incendio dipenderà in gran parte dalle istruzioni ed informazioni che avranno ricevuto precedentemente.

Il modo più efficace per fornire questo tipo di informazioni è di esporre degli avvisi contenenti precise e chiare istruzioni che indichino il comportamento da adottare quando si scopre un incendio e quando viene dato un allarme.

L'avviso, che deve includere una planimetria del piano, deve essere installato in posizione visibile all'interno delle camere (p.e. nella parte interna della porta).

La planimetria deve indicare i percorsi per raggiungere le uscite del piano e i pulsanti di allarme, se previsti.

Dove necessario, le istruzioni riportate sull'avviso devono essere tradotte in altre lingue.

L'avviso deve essere realizzato con materiale atto ad evitare il rischio di danneggiamento.

Ulteriori informazioni possono essere fornite tramite un depliant consegnato all'ospite al momento della registrazione o, nei piccoli esercizi, tramite opportuno avviso affisso nella reception.

Un avviso del genere, da adattarsi alla particolarità dell'immobile, potrebbe includere le seguenti istruzioni:

QUANDO TU RAGGIUNGI LA CAMERA:

- PRENDI CONOSCENZA DELLE USCITE DEL PIANO E DELLA UBICAZIONE DEI PULSANTI DI ALLARME O DI ALTRI MEZZI PREDISPOSTI PER AVVERTIRE IN CASO DI INCENDIO;
- STAI ATTENTO ALL'USO DI ACCENDINI E SIGARETTE.

QUANDO TI TROVI FUORI DELLA CAMERA:

- TIENI A MENTE L'UBICAZIONE DELLE USCITE OVUNQUE TU TI TROVI ALL'INTERNO DELL'EDIFICIO.

Qualora le camere di albergo siano fornite di telefono che permetta agli ospiti di comporre direttamente il "115", e considerando comunque il diffuso utilizzo dei telefoni cellulari, occorre richiamare l'attenzione dell'ospite sulla necessità di seguire in ogni caso le procedure previste, esposte nell'apposito avviso.

Le istruzioni devono garantire che, nel caso in cui un ospite scopra un incendio, faccia scattare l'allarme interno o avvisi la reception e quindi abbandoni l'edificio seguendo il percorso verso il punto di raccolta.

AVVISO DA INSTALLARE NELLE CAMERE

PLANIMETRIA CON INDICATE LE USCITE DI PIANO E I PULSANTI DI ALLARME

ISTRUZIONI DA RIPORTARE NELL'AVVISO

1) SE SCOPRI UN INCENDIO

- abbandona la camera, chiudendo la porta;
- aziona il pulsante di allarme più vicino (qualora tale impianto non esista, prima di abbandonare la camera, avvisa la reception con il telefono interno).

2) SE SENTI L'ALLARME

- abbandona l'edificio immediatamente, seguendo il percorso di esodo più vicino alla tua camera, fino al punto di raccolta sito in;
- non correre;
- non utilizzare l'ascensore;
- non tardare per raccogliere effetti personali;
- non rientrare nell'edificio;

3) IMPORTANTE

- prima di andare a letto, prendi conoscenza delle vie di uscita e della ubicazione dei sistemi di allarme;
- assicurati che la porta della camera sia chiusa e che le porte tra corridoio e scale siano in posizione di chiusura, particolarmente di notte. La chiusura di tali porte è una tua protezione in caso di incendio;
- non aprire la porta della camera se sospetti che ci sia un incendio sul lato opposto. Gli ospiti disabili debbono informare immediatamente la reception.

Capitolo 9

LA PREVENZIONE DEGLI INCENDI ED IL CONTROLLO DEGLI AMBIENTI

Al fine di limitare la probabilità del verificarsi degli incendi, occorre mettere in atto un costante controllo degli ambienti ed adottare seri accorgimenti antincendio.

Trascuratezza e dimenticanza non soltanto rendono più probabile l'accadimento di un incendio, ma determinano le condizioni che ne consentono una sua più rapida propagazione.

Pertanto, in aggiunta ai controlli manutentivi da effettuare sulle attrezzature antincendio, occorre provvedere affinché l'albergo sia controllato regolarmente, per eliminare le cause più comuni che determinano il verificarsi di un incendio ed il suo rapido propagarsi.

Molti incendi possono essere evitati richiamando l'attenzione del personale sulle cause di incendio più comuni e sui luoghi ove con maggior frequenza essi si verificano.

Cause di incendio piu' comuni

Le cause di incendio più comuni sono:

a) cause elettriche

- impianti elettrici difettosi, sovraccaricati o non adeguatamente protetti;
- apparecchiature elettriche lasciate sotto tensione anche quando non sono in uso;

- riparazioni o modifiche di impianti elettrici effettuate da personale non qualificato;

b) accumulo di rifiuti, carta ed altro materiale combustibile e inadeguata pulizia degli ambienti

c) utilizzo non corretto di apparecchi di riscaldamento portatili

d) fumo di sigaretta e non utilizzo dei portacenere

e) ostruzione della ventilazione degli apparecchi di riscaldamento, o di altri macchinari

f) materiali combustibili lasciati vicino a sorgenti di calore

g) inadeguato controllo nelle cucine

h) negligenze degli appaltatori e dei manutentori

i) inadeguata formazione ed informazione del personale

l) cause dolose

m) deposito di sostanze infiammabili in luogo non idoneo e manipolazione senza le dovute cautele

Luoghi di origine degli incendi

Le statistiche dimostrano che la maggior parte degli incendi negli alberghi ha origine nelle camere e nelle cucine. Gli incendi possono anche verificarsi nelle sale ristorante, o in aree non frequentate dal pubblico, come i magazzini. L'incuranza nello spegnere le sigarette è la causa più frequente di incendio nelle

camere da letto, mentre il cattivo uso delle attrezzature di lavoro è la causa predominante di incendio nelle cucine.

I gestori debbono assicurare che l'attività venga ispezionata regolarmente al fine di identificare ogni potenziale rischio di incendio. Nel predisporre il piano di sicurezza dell'attività occorre tenere presenti i seguenti accorgimenti:

a) Impianti elettrici

L'impianto elettrico dovrebbe essere ispezionato almeno una volta l'anno da una persona competente.

b) Apparecchi elettrici

Il personale deve essere istruito sull'uso corretto delle attrezzature elettriche e sull'individuazione dei guasti che deve riferire al gestore. Le necessarie riparazioni devono essere effettuate da elettricisti qualificati.

Dove sia previsto l'utilizzo di bollitori nelle camere per ospiti, il personale deve assicurarsi, quando provvede al riordino delle camere, che siano pieni di acqua e con la presa elettrica staccata. L'uso di adattatori multipli nelle prese elettriche deve essere evitato.

Si dovrebbero affiggere avvisi che spieghino il funzionamento delle apparecchiature elettriche.

Nei locali lavanderia i ferri da stiro devono essere sempre appoggiati su piani incombustibili e gli asciugapanni vanno tenuti puliti da peluria e lanugine.

c) Il fumo e l'utilizzo dei portacenere

Il fumo di sigaretta è una delle cause più comuni d'incendio. Il gestore deve quindi assicurare che nelle aree dove è consentito fumare ci sia un'adeguata disponibilità di portacenere e che questi siano svuotati regolarmente, e comunque prima dell'inizio del turno notturno. I portacenere non devono essere svuotati in contenitori che possono bruciare, ed il loro contenuto non deve essere mischiato con il resto dei rifiuti.

Visibili cartelli debbono ricordare il divieto di fumare nelle aree dove sussiste un maggior pericolo di incendio, quali depositi, cucine, lavanderie, stirerie.

d) Cucine

L'uso non corretto di attrezzature da cucina utilizzate per la cottura può essere causa di incendi.

Il personale deve essere istruito sul corretto uso di tali attrezzature e sulle modalità di estinzione di un eventuale incendio.

Devono essere osservate le seguenti linee di condotta:

- estintori portatili e coperte antincendio devono essere rapidamente disponibili;
- i grassi e gli olii non devono essere mai surriscaldati. I termostati delle attrezzature di cottura dovrebbero essere controllati e mantenuti con regolarità;
- i cibi bagnati non dovrebbero essere immessi in olio bollente perché ciò causa spruzzi incandescenti;
- le attrezzature per arrostitire e friggere debbono essere costantemente sotto controllo quando si usano;
- pentole e friggitrici devono essere dotate di coperchi adatti;
- le cappe aspiranti ed i filtri per i grassi devono essere tenuti puliti e quindi vanno ispezionati con regolarità;
- il condotto di aspirazione a servizio dell'attrezzatura di cottura deve essere indipendente e tenuto libero da ostruzioni;

- l'interruttore elettrico generale e la valvola di intercettazione manuale del gas in cucina devono essere ubicati in prossimità all'uscita; essi devono essere segnalati ed il personale deve essere istruito sul loro uso;
- deve essere possibile isolare il ventilatore dell'impianto di estrazione tramite un interruttore ubicato in prossimità a quelli sopraindicati. Per evitare che in caso di incendio, le fiamme si propaghino attraverso i condotti di ventilazione, i ventilatori dovrebbero essere isolati automaticamente attraverso termostati.

e) Lavori di manutenzione e ristrutturazione

Molti incendi si verificano durante l'effettuazione dei suddetti lavori e pertanto devono essere oggetto di attenta sorveglianza. Le aree dove si effettuano lavori che comportano l'uso di fiamme libere (saldatura) o produzione di scintille, debbono essere ispezionati per assicurare che il materiale combustibile sia stato rimosso o protetto contro l'irraggiamento o le scintille. Estintori idonei al tipo di incendio devono essere a portata di mano.

Gli operai devono essere informati sulla ubicazione del più vicino punto di allarme o telefono interno, sulla necessità di tenere sgombrere le vie di esodo nonché sulle azioni da compiere in caso di incendio.

Qualsiasi area dove si svolgono lavori pericolosi con utilizzo di fiamme libere o con produzione di scintille deve essere accuratamente ispezionata al termine dei lavori, ripetendo il controllo anche a distanza di breve tempo per accertarsi che non vi siano residui incandescenti.

L'utilizzo di collanti e vernici infiammabili dovrà essere eseguito con adeguata aerazione esterna dei locali.

Sostanze pericolose, quali materiali di pulizia infiammabili o vernici, debbono essere depositati in locali ben ventilati.

Recipienti contenenti gas compressi debbono essere conservati in maniera sicura all'esterno dell'edificio.

Il gestore deve assicurarsi che il personale della reception sia a conoscenza del numero di operai esterni che stanno lavorando nell'edificio, la loro ubicazione ed il tipo di lavoro che stanno svolgendo.

Al termine della giornata lavorativa deve essere fatto un controllo per assicurarsi che le attrezzature ed il materiale combustibile sia al sicuro e che nessun incendio possa scoppiare accidentalmente.

f) Scarti e rifiuti combustibili

I rifiuti non devono essere tenuti, nemmeno temporaneamente, nei corridoi, scale, disimpegni. Tutti i rifiuti devono essere rimossi almeno una volta al giorno e sistemati all'esterno dell'edificio in appositi contenitori non combustibili muniti di coperchio.

Occorre evitare l'accumulo di scarti.

I recipienti per gli scarti installati nelle camere degli ospiti devono essere metallici.

g) Bombole di G.P.L.

E' fatto divieto di detenere all'interno dell'edificio bombole di G.P.L.

Fatta eccezione per i locali all'uopo destinati (cucine, centrali termiche) è vietato l'utilizzo di apparecchiature alimentate a G.P.L.

E' consentito utilizzare nei locali ristorante i fornelli per la cottura cibi presso il tavolo del cliente, alimentati con piccoli recipienti di G.P.L., purché siano rispettate le seguenti condizioni:

- potenzialità del focolaio non superiore a 2000 kcal/h;
- capacità recipiente non superiore a 0,5 kg;

- utilizzo solo con costante presenza di personale addetto, evitando comunque l'utilizzo in vicinanza di tendaggi o di altri materiali facilmente incendiabili;
- esistenza nella sala ristorante di estintori;
- alla fine del servizio in sala il carrello deve essere depositato nel locale cucina.

h) Addobbi e decorazioni

Nell'installazione di addobbi e decorazioni provvisorie debbono essere accuratamente tenute presenti le esigenze di sicurezza.

Sono pertanto da evitare festoni e lunghi addobbi volanti sospesi tra le pareti che potrebbero favorire la propagazione dell'incendio. E' consentita l'installazione limitata di palloncini gonfiabili se riempiti con gas inerti.

i) Aree non accessibili al pubblico

Le aree ed i locali non accessibili al pubblico, quali i magazzini, i depositi di biancheria, gli scantinati, dove l'incendio può divampare senza che nessuno lo noti, devono essere tenuti in ordine ed ispezionati regolarmente e sgomberati da qualsiasi materiale combustibile non necessario.

Occorre impedire l'accesso a tali aree da parte di personale non autorizzato e le porte di accesso devono essere chiuse a chiave.

Controlli

Anche se le misure generali di prevenzione degli incendi sono largamente conosciute, il personale deve sapere cosa controllare.

Il gestore deve al riguardo predisporre una lista dei controlli da effettuare, per garantire che:

- a) le attrezzature di spegnimento siano al loro posto, funzionanti ed utilizzabili;
- b) i dispositivi di segnalazione manuale di allarme, i rivelatori automatici di incendio e le sirene di allarme siano efficienti ed utilizzabili;
- c) le vie di esodo siano ben segnalate e tenute sgombrere in ogni momento;
- d) tutte le porte tagliafuoco siano chiaramente segnalate ed i dispositivi di autochiusura siano tenuti in perfetto funzionamento;
- e) tutte le uscite di sicurezza possano essere aperte facilmente ed immediatamente dall'interno senza l'uso di chiavi;
- f) in caso di impiego di cavi elettrici provvisori, la loro lunghezza sia tenuta al minimo e vengano disposti in modo da evitare un loro danneggiamento;
- g) i materiali che possono prendere fuoco facilmente non siano lasciati vicino a sorgenti di calore;

h) ci sia disponibilità di portacenere nelle aree ove è consentito fumare;

i) gli arredi siano in buone condizioni;

l) non ci sia accumulo di rifiuti, carte o altri materiali che possano prendere fuoco (tale controllo è particolarmente importante, quando un'area dell'attività è stata utilizzata per riunioni o mostre);

m) materiali decorativi utilizzati per riunioni sociali o feste non siano facilmente combustibili ed installati in vicinanza di lampade o sorgenti di calore o in posizione da non rendere visibile la segnaletica antincendio e l'illuminazione di emergenza;

n) fiamme libere siano schermate da protezioni fisse per evitare il verificarsi di scintille che possano incendiare materiali vicini.

E' importante che, alla fine della giornata lavorativa, venga effettuato un controllo completo dei locali per accertare che:

- tutte le porte tagliafuoco siano chiuse, comprese quelle tenute aperte durante la giornata da dispositivi automatici di rilascio;
- tutte le apparecchiature elettriche non in uso siano disattivate;
- mozziconi di sigarette ed eventuali fiamme libere siano spenti.

Il personale deve prontamente segnalare al gestore o al preposto alla sicurezza tutte le anomalie o altri fonti di pericolo riscontrate.

Un esempio di lista di controllo è riportata nell'allegato D.

Capitolo 10

CONOSCERE IL PROPRIO PERSONALE E GLI OSPITI

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.

Persone fisicamente menomate

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.

Particolari accorgimenti devono essere previsti per tenere conto della menomazione dell'ospite: per esempio una persona con problemi di vista dovrebbe essere informata a voce sulle procedure da seguire in caso di incendio.

Se alcuni dipendenti hanno menomazioni fisiche, le misure antincendio previste devono tenerne conto.

Persone che utilizzano sedie a rotelle o con limitata mobilità'

Nel predisporre il piano di evacuazione, il gestore deve considerare la necessaria assistenza a chi utilizza sedie a rotelle o a coloro che hanno una 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.

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.

Persone prive di vista

Il gestore deve assicurarsi che i dipendenti privi di vista, o con problemi di visus, abbiano una buona familiarità con le vie di esodo.

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.

Fonti di informazioni

Fonti di informazioni utili per fornire la necessaria assistenza a persone disabili o menomate possono essere acquisite tramite le associazioni di rappresentanza e di assistenza ai disabili, i cui indirizzi e recapiti telefonici sono reperibili nelle PAGINE GIALLE.

automatico di rivelazione incendi che deve coprire l'intera attività (camere, sale per il pubblico, ristorante, aree a rischio specifico) ed integrato eventualmente con un impianto di segnalazione manuale.

b) strutture esistenti alla data di entrata in vigore del decreto: per tali strutture, poiché può sussistere un maggior rischio del diffondersi di un incendio, stante la difficoltà di conseguire gli stessi livelli di protezione passiva antincendi previsti per le nuove attività, viene prescritta l'installazione di impianti automatici di rivelazione ed allarme incendi, che possono essere integrati con impianto di segnalazione manuale.

Il segnale di allarme deve essere udibile in ogni parte dell'attività e chiaramente riconoscibile come tale sia dal personale che dagli ospiti. In alcune circostanze sono da prevedere, oltre all'allarme acustico, anche segnalazioni ottiche: le segnalazioni ottiche non possono mai essere utilizzate come unico mezzo di allarme. L'esperienza ha mostrato che il sussidio più importante per una evacuazione sicura e rapida è l'informazione. Pertanto ogni qual volta sia praticabile, ed in particolare nelle aree comuni destinate a ricevere notevole presenza di pubblico, è opportuno aggiungere all'allarme acustico un sistema di altoparlanti per informare il pubblico con messaggi, se del caso preregistrati.

Gli impianti di rivelazione e di allarme vanno provati periodicamente per accertare la loro funzionalità e sottoposti a manutenzione almeno una volta l'anno.

I controlli e la manutenzione effettuati su tali impianti devono essere riportati sul registro dei controlli.

Capitolo 12

MEZZI ED IMPIANTI DI ESTINZIONE DEGLI INCENDI

Tutte le attività ricettive devono essere dotate di idonei mezzi ed impianti per l'estinzione degli incendi.

Precise indicazioni sulla tipologia, distribuzione e prestazioni minime delle attrezzature di estinzione sono riportate nel decreto ministeriale 9 aprile 1994.

Il personale deve essere informato sulla ubicazione delle attrezzature di spegnimento e deve essere addestrato sul corretto modo di utilizzarle, deve conoscere quale attrezzatura è adeguata ad un particolare tipo di incendio ed il suo impiego in maniera sicura.

Il gestore deve assicurare una regolare sorveglianza per accertare che le attrezzature:

- siano installate nelle posizioni previste e libere da ostacoli;
- non siano danneggiate;
- siano contrassegnate dalla apposita segnaletica;
- siano prontamente utilizzabili.

Il gestore deve verificare almeno due volte all'anno la funzionalità delle attrezzature di estinzione secondo le indicazioni riportate nelle normative tecniche e le indicazioni del costruttore o dell'installatore.

Il gestore deve altresì provvedere alle necessarie riparazioni e manutenzioni.

La sorveglianza, la verifica, la manutenzione e le necessarie riparazioni devono essere riportate in apposito registro.

Indicazioni sui vari tipi di incendio, correlati alle sostanze combustibili, e sul tipo di attrezzatura idonea alla loro estinzione, sono fornite nell'allegato B.

Capitolo 13

ILLUMINAZIONE DI SICUREZZA

Tutte le attività ricettive devono essere dotate di un sistema di illuminazione di sicurezza che possa garantire l'illuminazione delle aree riservate al pubblico e delle vie di esodo, in caso di guasto del sistema di illuminazione normale.

Indicazioni sul tipo di impianto e sulla durata minima di funzionamento sono riportate nel decreto ministeriale 9 aprile 1994; le modalità di realizzazione e le ulteriori indicazioni vengono fornite dalle Norme C.E.I. 64-8 (ultima edizione), relative agli impianti elettrici nei luoghi a maggior rischio di incendio.

L'impianto di illuminazione di sicurezza deve essere controllato almeno mensilmente per accertare che funzioni regolarmente, e deve essere sottoposto ad una verifica annuale da parte di personale competente e qualificato.

Le necessarie riparazioni e manutenzioni devono essere effettuate secondo le direttive specifiche impartite dalla normativa tecnica ed indicate dal costruttore o installatore.

I controlli di funzionalità, le verifiche annuali, gli interventi di riparazione e manutenzione devono essere riportati in apposito registro.