

# Valutazione del Rischio Incendio e Gestione della Sicurezza Antincendio (GSA)

**RISTORANTE “LA BAITA”**

Via Roma, 123

Bormio – SO

D.M. 3 Agosto 2015 e **D.M. 3 Settembre 2021**

Documento di Valutazione dei Rischi di Incendio e  
Gestione della Sicurezza Antincendio in Esercizio e in Emergenza

**Rev. Gennaio 2026**

Prepared by:

Studio Tecnico Ass.to Cinalli-Zappa  
[www.studiocz.eu](http://www.studiocz.eu)

*T: +39.0432.904531*

*M: +39.335 630 2664*

*E: [cinalli.zappa@gmail.com](mailto:cinalli.zappa@gmail.com)*

## Sommario

<b>1 Introduzione .....</b>	<b>3</b>
1.1 Le figure aziendali.....	3
1.2 Obiettivi.....	3
1.3 Criteri.....	4
<b>2 La valutazione del rischio incendio e la GSA .....</b>	<b>4</b>
<b>3 Misure preventive di mantenimento .....</b>	<b>5</b>
<b>4 Riferimenti normativi principali.....</b>	<b>6</b>

# 1 Introduzione

La presente valutazione del rischio incendio riguarda l'attività denominata **RISTORANTE "LA BAITA"** con riferimento ai locali nell'immobile di **Via Roma, 123 – 23032 - Bormio (SO)**. In particolare, questo documento costituisce la valutazione del rischio incendio aziendale a seguito dell'emanazione del DM 3 settembre 2021 e con riferimento al DM 3 Agosto 2015.

## 1.1 Le figure aziendali

**Tab. 1. Le figure aziendali**

Ruolo	Nominativo	Data	Firma
Datore di Lavoro			
RSPP			
Medico Competente			
RLS (ove presente)			

**(\*) NOTA IMPORTANTE**

Il presente documento acquisisce valore formale **esclusivamente con la sottoscrizione per accettazione del Datore di Lavoro e dell'RSPP**.  
Eventuali rettifiche o modifiche ai contenuti dovranno quindi essere apportate **prima** di tale formalizzazione.

## 1.2 Obiettivi

La valutazione dei rischi di incendio deve consentire di prendere i provvedimenti necessari per salvaguardare la sicurezza dei lavoratori e delle altre persone presenti nel luogo di lavoro. Questi provvedimenti comprendono:

- La valutazione degli ambienti di lavoro e la prevenzione dei rischi di incendio ad essi correlati
- L'informazione dei lavoratori e delle altre persone presenti
- La formazione dei lavoratori
- Le misure tecnico-organizzative di attuazione dei provvedimenti necessari a gestire le attività in modo da salvaguardare l'incolumità del personale e la tutela dei beni.

La valutazione dei rischi di incendio costituisce parte specifica del documento di valutazione dei rischi (art. 17, c. 1a del DLgs 81/08); è effettuata secondo i criteri previsti dall'articolo 3 del DM 3 settembre 2021 ed è complementare alla valutazione rischio esplosione (Titolo IX del DLgs 81/08).

**Il presente documento dovrà essere periodicamente verificato a cura del datore di lavoro sentito il RSPP, il RLS, e sarà oggetto di revisione a seguito di:**

- Adeguamenti strutturali
- Adeguamenti impiantistici
- Nuove realizzazioni e/o ampliamenti
- Attivazioni di cantieri all'interno delle aree in esame
- Modifiche organizzative e funzionali.

## 1.3 Criteri

La valutazione del rischio incendio si è articolata nelle seguenti fasi:

- a) analisi delle informazioni generali e specifiche antincendio nei luoghi di lavoro e dell'immobile;
- b) descrizione del tipo di attività, delle attrezzature e materiali presenti nei luoghi di lavoro compresi gli arredi;
- c) analisi dei potenziali pericoli di incendio presenti nei luoghi di lavoro;
- d) analisi delle misure di gestione della sicurezza antincendio esistenti;
- e) valutazione del rischio di incendio;
- f) verifica dell'adeguatezza delle misure esistenti, o individuazione di ulteriori misure necessarie ad eliminare o ridurre i rischi di incendio.

Nella valutazione si è tenuto conto dei lavoratori dell'azienda e del personale esterno potenzialmente presente o attivo nei luoghi.

### **DM 3 Settembre 2021**

#### *Art. 2. Valutazione dei rischi di incendio*

1. *La valutazione dei rischi di incendio e la conseguente definizione delle misure di prevenzione, di protezione e gestionali per la riduzione del rischio di incendio costituiscono parte specifica del documento di cui all'art. 17, comma 1, lettera a), del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.*
2. *La valutazione dei rischi di incendio è effettuata in conformità ai criteri indicati nell'art. 3 e deve essere coerente e complementare con la valutazione del rischio esplosione, ove richiesta, in ottemperanza al titolo XI, «Protezione da atmosfere esplosive», del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.*

#### *Art. 3. Criteri di progettazione, realizzazione ed esercizio della sicurezza antincendio*

1. *Le regole tecniche di prevenzione incendi stabiliscono i criteri di progettazione, realizzazione ed esercizio della sicurezza antincendio per i luoghi di lavoro per i quali risultano applicabili.*
2. *Per i luoghi di lavoro a basso rischio di incendio, così come definiti al punto 1, comma 2, dell'allegato I, che costituisce parte integrante del presente decreto, i criteri di progettazione, realizzazione ed esercizio della sicurezza antincendio sono riportati nel medesimo allegato.*
3. *Per i luoghi di lavoro non ricadenti nei commi 1 e 2, i criteri di progettazione, realizzazione ed esercizio della sicurezza antincendio sono quelli riportati nel decreto del Ministro dell'interno 3 agosto 2015.*
4. *Per i luoghi di lavoro di cui al comma 2, i criteri di progettazione, realizzazione ed esercizio della sicurezza antincendio possono essere quelli riportati nel decreto del Ministro dell'interno 3 agosto 2015.*

## 2 La valutazione del rischio incendio e la GSA

La valutazione del Rischio di Incendio (VRI) di seguito riportata, individua il rischio residuo e ne classifica conseguentemente l'attività.

In allegato è riportato il documento costituente la Gestione della Sicurezza Antincendio (GSA) sia in esercizio che in emergenza. La GSA in esercizio è costituita dal "Registro della sorveglianza e dei controlli periodici" mentre la GSA in emergenza dalle procedure da attuare in caso di incendio, terremoto e atto terroristico (ritenute le più plausibili) nel caso in esame e quelle che necessitano di interventi codificati da mettere in atto in modo tempestivo.

## 3 Misure preventive di mantenimento

Le misure di gestione della sicurezza antincendio (GSA) da mantenere in atto ai fini del mantenimento delle condizioni di esercizio e di risposta all'emergenza adeguate sono:

- Mantenimento di quanto necessario alla messa in atto del Piano di Emergenza ed Evacuazione con riferimento a:
  - le attività di controllo per prevenire gli incendi secondo le disposizioni vigenti;
  - la programmazione dell'attività di informazione, formazione e addestramento del personale addetto alla struttura, comprese le esercitazioni all'uso dei mezzi antincendio e di evacuazione in caso di emergenza, secondo quanto pertinente ed indicato nella presente valutazione del rischio;
  - le modalità di specifica informazione agli occupanti, inclusi i fornitori ed i visitatori, funzionale alla preparazione alle emergenze (chiamata del soccorso pubblico; azioni di lotta antincendio ed assistenza all'esodo; istruzioni per l'esodo degli occupanti, occupanti con specifiche necessità, ecc)
  - i controlli delle vie di esodo per garantirne la fruibilità e della segnaletica di sicurezza.
  - la programmazione della manutenzione di sistemi, dispositivi, attrezzature e impianti rilevanti ai fini della sicurezza antincendio.
- Mantenimento della struttura organizzativa e del personale deputato a ricoprire i ruoli individuati.
- Esecuzione ed adeguata registrazione dei controlli periodici inerenti gli impianti elettrici, degli impianti di protezione attiva e dei presidi antincendio secondo la cadenza individuata dalle norme e/o indicata nel "Registro dei Controlli Periodici", ed effettuata da parte di personale qualificato esperto in materia, sulla base della regola dell'arte, che garantisce la corretta esecuzione delle operazioni svolte.
- Esecuzione ed adeguata registrazione delle attività di informazione, formazione ed addestramento, ai sensi della normativa vigente per le attività lavorative.
- Esecuzione e adeguata registrazione delle prove di evacuazione.
- Mantenimento dello stato dei luoghi e delle attività nelle condizioni di esercizio in sicurezza antincendio analizzati nella presente valutazione. In particolare:
  - rimozione giornaliera, al termine degli orari di lavoro, e comunque periodica dei rifiuti e/o degli scarti dalle aree di lavoro e deposito;
  - mantenimento dei carichi di incendio nei vari compartimenti entro i limiti autorizzati e riportati nei calcoli dei carichi di incendio;
  - verifica della corretta apertura dei sistemi di ventilazione siano essi di tipo automatico che naturale;
  - realizzazione, modifica e manutenzione impianti elettrici in conformità alla Legge 1 marzo 1968, n. 186 e possesso della certificazione/dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. 37/08 e s.m.i.;
  - realizzazione impianti termici e/o condizionamento e ventilazione in conformità alle Norme UNI e possesso della certificazione/dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. 37/08 e s.m.i., e controllo specifico periodico delle condotte e dei dispositivi di controllo;
  - Verifica periodica dell'adeguatezza del pianificato, con revisione periodica a cadenza non superiore a 5 anni e, in ogni caso, aggiornamento dei documenti della Gestione Sicurezza Antincendio in occasione di modifiche dell'attività.

## 4 Riferimenti normativi principali

- DM 1 settembre 2021. Criteri generali per il controllo e la manutenzione degli impianti, attrezzature ed altri sistemi di sicurezza antincendio, ai sensi dell'articolo 46, comma 3, lettera a), punto 3, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81. (GU Serie Generale n.230 del 25-09-2021).
- DM 2 settembre 2021. Criteri per la gestione dei luoghi di lavoro in esercizio ed in emergenza e caratteristiche dello specifico servizio di prevenzione e protezione antincendio, ai sensi dell'articolo 46, comma 3, lettera a), punto 4 e lettera b) del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81. (GU Serie Generale n.237 del 04-10-2021).
- DM 3 settembre 2021. Criteri generali di progettazione, realizzazione ed esercizio della sicurezza antincendio per luoghi di lavoro, ai sensi dell'articolo 46, comma 3, lettera a), punti 1 e 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81. (GU Serie Generale n.259 del 29-10-2021).

Decreto 3 agosto 2015. Approvazione di norme tecniche di prevenzione incendi, ai sensi dell'articolo 15 del decreto legislativo 8 marzo 2006, n. 139. (GU Serie Generale n.192 del 20-08-2015 - Suppl. Ordinario n. 51).

- D.P.R. 1 agosto 2011, n. 151. Regolamento recante semplificazione della disciplina dei procedimenti relativi alla prevenzione degli incendi, a norma dell'articolo 49, comma 4-quater, del decreto-legge 31 maggio 2010, n. 78, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 luglio 2010, n. 122 (G.U. 22 settembre 2011, n. 221).

## VALUTAZIONE DEL RISCHIO DI INCENDIO - METODO "MINICODICE"

ATTIVITA': RISTORANTE "LA BAITA"  
INDIRIZZO: Via Roma, 123 - 23032 - Bormio - SO

### APPLICABILITA' MINICODICE (D.M. 03.09.2021) - CHECK LIST

L'attività è soggetta al D.L.vo 81/08 ? **SI**  
L'attività è soggetta al D.P.R. 151/2011 ? **NO**  
Esiste una **Regola Tecnica Verticale** che regola tutta o una parte dell'attività ? **NO**

\*\*\*

Quali dei seguenti requisiti soddisfa l'attività ?

- a. *Affollamento complessivo > 100 occupanti cioè le persone presenti a qualsiasi titolo all'interno dell'attività ?* **NO**
- b. *Superficie lorda > 1000 mq ?* **NO**
- c. *I piani sono situati a quota compresa inferiore -5 m oppure superiore a 24 m ?* **NO**
- d. *Si detengono o trattano materiali combustibili in quantità significative (generalmente, per quantità non significative, si intende qf < 900 MJ/mq) ?* **NO**
- e. *Si detengono o trattano sostanze o miscele pericolose in quantità significative ?* **NO**
- f. *Si effettuano lavorazioni pericolose ai fini antincendio ?* **NO**

L'intera attività è classificata ai sensi del D.M. 3 settembre 2021 come:

**ATTIVITA' A BASSO RISCHIO DI INCENDIO - IL MINICODICE RISULTA APPLICABILE**

Data:

Il Datore di Lavoro

Il Tecnico valutatore

Sig.

Ing. Enrico Cinalli

**ATTIVITA':** RISTORANTE "LA BAITA"  
**INDIRIZZO:** Via Roma, 123 - 23032 - Bormio - SO

## VALUTAZIONE DEL RISCHIO DI INCENDIO - PARTE 1 - DATI GENERALI

### A. Individuazione pericoli di incendio:

A.1 Sorgenti di innesco:	Surriscaldamento parti e/o componenti impiantistici	
tipologia secondaria:	Scintille e/o scariche elettrostatiche e/o cortocircuiti	
A.2 Materiali combustibili:	Carta, cartoni, legno e altri materiali di origine cellulosa	
altra tipologia secondaria:	Tessuti sintetici	
A.3 Materiali infiammabili:	Nessuno	
tipologia secondaria:	Nessuno	
A.4 Carico di incendio ( $q_f$ ):	<b>350,00</b> MJ/mq	(Val. massimo tra i vari locali non compartimentati tra loro)
Documento di riferimento:	Archivio Claraf (media delle voci "ristorante" e "bar")	
A.5 Lavorazioni pericolose:	Cottura	
tipologia secondaria:	Nessuna particolare lavorazione pericolosa ai fini dell'incendio	
A.6 Possibili zone Atex:	<b>NO</b>	Se possibili indicare il documento di valutazione:
	Nessuna zona atex	
A.7 Altri pericoli:	Nessuno	
	Nessuno	

### B. Descrizione del contesto e ambiente nei quali sono inseriti i pericoli:

B.1 Descrizione sintetica:	Bar con sala ristorante e annessa cucina e preparazione pasti.	
Accessibilità ai mezzi di soccorso:	Si	
Numero di piani:	1	
Altezza dei piani (es. $2,7 < h < 3$ ):	2,7 < h < 3	
Presenza di superfici di aerazione:	Si	
Distanziamenti da altri edifici:	Edifici adiacenti	
Separazioni da altre attività:	Si	
Tipologia edilizia (ca, legno, metallica):	Strutture perimetrali in muratura e ca. Soletta in ca. Arredo ligneo.	

### C. Tipologia occupanti esposti al rischio di incendio:

C.1 Tipologia occupanti:	Gli occupanti sono in stato di veglia e non hanno familiarità con l'edificio	
C.2 Numero di occupanti:	<b>100</b> persone	(numero massimo prevedibile di lavoratori + avventori)

### D. Tipologia dei beni esposti:

D.1 Descrizione:	Edificio e/o beni non vincolati e attività non strategica
------------------	-----------------------------------------------------------

### E. Rischi ambientali:

E.1 Descrizione:	In caso di incendio potrebbero essere rilasciate nell'ambiente sostanze tossiche e/o inquinanti in basse quantità ma sono presenti nelle vicinanze ricettori molto sensibili.
------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**ATTIVITA':** RISTORANTE "LA BAITA"

**INDIRIZZO:** Via Roma, 123 - 23032 - Bormio - SO

**VALUTAZIONE DEL RISCHIO DI INCENDIO - PARTE 2 - STRATEGIE MINICODICE (D.M. 03.09.2021)**

**0. VALUTAZIONE DEI RISCHI**

- |   |                                                                                           |    |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| A | E' stata effettuata/aggiornata la valutazione del rischio di incendio?                    | SI |
| B | Se non esclusa la necessità, la valutazione del rischio di esplosione è stata effettuata? | SI |

**1. COMPARTIMENTAZIONE**

- |   |                                  |    |
|---|----------------------------------|----|
| 1 | Verso altre attività ?           | SI |
| 2 | All'interno del luogo di lavoro? | SI |

**2. ESODO**

- |    |                                                                                                                                                                                                                          |    |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 3  | Le superfici di calpestio sono sicure?                                                                                                                                                                                   | SI |
| 4  | Il fumo e il calore dell'incendio non interferiscono con le vie di esodo?                                                                                                                                                | NO |
| 5  | Le porte lungo le vie d'esodo sono facilmente identificabili ed apribili?                                                                                                                                                | SI |
| 6  | Se l'attività è aperta al pubblico, le porte ad apertura manuale lungo le vie d'esodo impiegate da > 25 occupanti, sono apribili nel senso dell'esodo ed dotate di dispositivo di apertura UNI EN 1125 o equivalente?    | SI |
| 7  | Il sistema d'esodo è facilmente riconoscibile con adeguata segnaletica di sicurezza?                                                                                                                                     | SI |
| 8  | Lungo le vie d'esodo è presente un adeguato impianto di illuminazione di sicurezza?                                                                                                                                      | SI |
| 9  | L'affollamento massimo di ciascun locale è determinato moltiplicando la densità di affollamento pari a 0,7 persone/mq?                                                                                                   | SI |
| 10 | L'affollamento, se inferiore a 0,7 persone/mq è dichiarato dal datore di lavoro (o responsabile dell'attività) impegnandosi a verificarlo e rispettarlo per ogni locale ed in ogni condizione d'esercizio dell'attività? | NP |
| 11 | I corridoi ciechi hanno lunghezza $L_{cc} \leq 30$ m?                                                                                                                                                                    | SI |
| 12 | Se la lunghezza di esodo $L_{es}$ è > 30 m sono previste almeno due vie d'esodo indipendenti?                                                                                                                            | NP |

*Se la lunghezza del corridoio cieco  $L_{cc} > 30$  m ma  $L_{cc} \leq 45$  m è previsto uno dei seguenti requisiti antincendio aggiuntivi:*

- |    |                                                                         |    |
|----|-------------------------------------------------------------------------|----|
| 13 | a) installazione di un IRAI dotato delle funzioni minime A, B, D, L, C? | NP |
| 14 | b) altezza media dei locali serviti dal corridoio cieco $\geq 5$ m?     | NP |
| 15 | Almeno una delle lunghezze d'esodo $L_{es} \leq 60$ m?                  | SI |

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 16 | L'altezza minima delle vie di esodo è pari a 2 m?<br><i>Sono ammesse altezze inferiori, per brevi tratti segnalati, lungo le vie d'esodo, in presenza di uno dei seguenti casi:</i><br>a) da ambiti ove vi sia esclusiva presenza di personale specificamente formato;<br>b) da ambiti ove vi sia presenza occasionale e di breve durata di un numero limitato di occupanti (es. locali impianti o di servizio, piccoli depositi, ...);<br>c) secondo le risultanze di specifica valutazione del rischio. | SI |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

*La larghezza delle vie di esodo è la minima misurata, dal piano di calpestio fino all'altezza di 2 m, deducendo l'ingombro di eventuali elementi sporgenti con esclusione degli estintori. Tra gli elementi sporgenti non vanno considerati i corrimani e i dispositivi di apertura delle porte con sporgenza  $\leq 80$  mm.*

- |    |                                                                                                                  |    |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 17 | La larghezza di ciascun percorso delle vie d'esodo orizzontali e verticali è $\geq 900$ mm?                      | SI |
| 18 | I varchi hanno comunque larghezza $\geq 800$ mm?                                                                 | SI |
| 19 | Eventuali varchi di larghezza $\geq 700$ mm sono presenti solo in ambienti con affollamento $\leq 10$ occupanti? | SI |

ATTIVITA': **RISTORANTE "LA BAITA"**

INDIRIZZO: **Via Roma, 123 - 23032 - Bormio - SO**

20	Eventuali varchi di larghezza $\geq 600$ mm sono presenti solo per i locali ove vi sia esclusiva presenza di personale specificamente formato o presenza occasionale e di breve durata di un numero limitato di occupanti (es. locali impianti o di servizio, piccoli depositi, ...), oppure secondo le risultanze di specifica valutazione del rischio?	SI
21	In tutti i piani dell'attività nei quali vi può essere presenza non occasionale di occupanti che non abbiano sufficienti abilità per raggiungere autonomamente un luogo sicuro tramite vie d'esodo verticali, è possibile un percorso d'esodo orizzontale verso luogo sicuro o spazio calmo?	SI
<b>3. GESTIONE DELLA SICUREZZA ANTINCENDIO (GSA in Esercizio e in Emergenza)</b>		
22	E' presente un GSA che prevede la verifica periodica delle misure antincendio preventive?	SI
23	Il GSA include la verifica dell'osservanza dei divieti, delle limitazioni e delle condizioni normali di esercizio scaturite dalla valutazione del rischio d'incendio?	SI
24	Il GSA include la verifica del mantenimento in efficienza di impianti, attrezzature e altri sistemi di sicurezza antincendio (estintori, porte resistenti al fuoco, IRAI, ecc.)?	SI
25	Il GSA prevede l'informazione e la formazione dei lavoratori addetti alla sicurezza antincendio?	SI
26	Il GSA prevede un piano di emergenza ed evacuazione?	SI
<b>4. CONTROLLO DELL'INCENDIO</b>		
27	Sono installati estintori di capacità estinguente minima non inferiore a 13A e carica minima non inferiore a 6 kg o 6 litri, in numero tale da garantire una distanza massima di raggiungimento pari a 30 m?	SI
28	Nel caso di presenza di liquidi infiammabili stoccati o in lavorazione o dove sia possibile prevedere un principio di incendio di un fuoco di classe B dovuto a solidi liquefatti (es. cera, materiale plastico liquefacibile, ...), gli estintori installati per il principio di incendio di classe A possiedono, ciascuno, anche una capacità estinguente non inferiore a 89 B?	SI
29	In esito alle risultanze della valutazione del rischio di incendio, sono installati estintori per altri fuochi o rischi specifici (ad es. fuochi di classe F, solventi polari, ...)?	SI
30	Gli estintori sono sempre disponibili per l'uso immediato, e quindi collocati in posizione facilmente visibile e raggiungibile, lungo i percorsi d'esodo in prossimità delle uscite dei locali, di piano o finali e in prossimità di eventuali ambiti a rischio specifico (es. depositi, archivi, ...)?	SI
31	Nei luoghi di lavoro al chiuso, nei confronti dei principi di incendio di classe A o classe B, sono installati preferibilmente estintori a base d'acqua (estintori idrici)?	SI
32	Se previsto l'impiego di estintori su impianti o apparecchiature elettriche in tensione, sono installati estintori idonei?	SI
33	Se in esito alle risultanze della valutazione del rischio di incendio deve essere l'installata una rete idranti la stessa è presente?	NP
34	Se presente la rete idranti risulta conforme alla norma UNI 10779 e UNI EN 12845?	NP

**ATTIVITA':** RISTORANTE "LA BAITA"

**INDIRIZZO:** Via Roma, 123 - 23032 - Bormio - SO

**5. RIVELAZIONE E ALLARME**

35	Se la rivelazione e la diffusione dell'allarme incendio è demandata alla sorveglianza da parte degli occupanti, nella gestione della sicurezza antincendio, sono codificate idonee procedure di emergenza finalizzate: a) al rapido e sicuro allertamento degli occupanti in caso di incendio; b) alla messa in sicurezza degli impianti tecnologici (es. arresto di impianti di produzione, chiusura delle valvole di adduzione di gas o liquidi combustibili, distacco dell'alimentazione elettrica, ...)?	SI
36	Se in esito alle risultanze della valutazione del rischio di incendio deve essere l'installato un sistema manuale o automatico di rilevazione incendi lo stesso è presente?	NP
37	Se presente presente un sistema di rilevazione incendi è conforme alla norma UNI 9795?	NP

**6. CONTROLLO DI FUMI E CALORE**

38	E'possibile smaltire fumi e calore in caso d'incendio attraverso la presenza di aperture anche coincidenti con gli infissi (finestre, lucernari, porte, ... di superficie complessiva dell'ordine di 1/40 della superfici in pianta del/i locali) già presenti?	SI
39	Le modalità di apertura in caso di incendio delle aperture di smaltimento di fumo e calore sono considerate nella pianificazione di emergenza?	SI

**7. OPERATIVITA' ANTINCENDIO**

40	E' assicurata la possibilità di avvicinare i mezzi di soccorso antincendio a distanza ≤ 50 m dagli accessi dell'attività, oppure adottate specifiche misure di operatività antincendio?	SI
----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

**8. SICUREZZA DEGLI IMPIANTI TECNOLOGICI E DI SERVIZIO**

41	Gli impianti tecnologici e di servizio (es. impianti per la produzione ed utilizzazione dell'energia elettrica, distribuzione di fluidi combustibili, climatizzazione degli ambienti, ...) sono realizzati, eserciti e mantenuti in efficienza secondo la regola dell'arte?	SI
42	Gli impianti tecnologici e di servizio sono disattivabili, o altrimenti gestibili, a seguito di incendio?	SI

**criterio assegnazione punteggio:**

Per ogni risposta positiva (SI = +1)	Totale risposte "SI" =	35
Per ogni risposta negativa (NO = -1)	Totale risposte "NO" =	1
Per ogni risposta "Non Pertinente" (NP = 0)	Totale risposte "NP" =	8
Punteggio massimo raggiungibile Pmax =		36
Punteggio ottenuto in 100-esimi P =		<b>97,2</b>

ATTIVITA': RISTORANTE "LA BAITA"

INDIRIZZO: Via Roma, 123 - 23032 - Bormio - SO

Valutazione del livello di sicurezza raggiunto in funzione del punteggio (P) ottenuto:

▶	95 < P ≤ 100	→	Livello di sicurezza residuo raggiunto: MOLTO ALTO	◀
	85 < P ≤ 95	→	Livello di sicurezza residuo raggiunto: ALTO	
	75 < P ≤ 85	→	Livello di sicurezza residuo raggiunto: MEDIO	
	50 < P ≤ 75	→	Livello di sicurezza residuo raggiunto: BASSO	
	0 ≤ P ≤ 50	→	Livello di sicurezza residuo raggiunto: MOLTO BASSO	

Il livello di sicurezza raggiunto nell'attività lavorativa con le strategie antincendio presenti è:

**MOLTO ALTO**

ATTIVITA': RISTORANTE "LA BAITA"  
INDIRIZZO: Via Roma, 123 - 23032 - Bormio - SO

 **Importante: Differenza tra "Sorveglianza" e "Controllo"**

- \* **Sorveglianza:** È il controllo visivo che viene effettuato un Addetto Antincendio (AA). Serve a garantire che tutto sia al suo posto tra una visita del tecnico e l'altra.
- \* **Controllo:** È quello che fa un Tecnico Manutentore Qualificato (es. per gli estintori e le porte EI).

**(1) ESTINTORI:**

- \* Sono al loro posto e ben visibili?
- \* Hanno ancora la spinnetta di sicurezza (coppiglia)?
- \* La lancetta del manometro è sul VERDE? (Se è sul rosso, chiamare subito il tecnico).
- \* Il cartellino di manutenzione semestrale è presente?

**(2) LUCI DI EMERGENZA:**

- \* Le lampade sono integre?
- \* Il LED di presenza rete (spia verde/rossa a seconda del modello) è acceso?
- \* Test: Se stacchi l'interruttore generale per un attimo, si accendono?

**(3) VIE DI ESODO / PORTE:**

- \* Le porte di sicurezza si aprono facilmente (spingendo il maniglione)?
- \* Il percorso verso l'uscita è sgombro? (Niente scatoloni, casse d'acqua, sedie impilate o piante davanti alle porte).

**(4) CASSETTA PRIMO SOCCORSO:**

- \* C'è tutto? (Guanti, disinfettante, garze).
- \* Hai controllato le scadenze sui flaconi? (Se scaduti, vanno sostituiti/reintegrati).

 **CONSIGLIO PER LA GESTIONE**

- \* Mantenere aggiornato questo registro.
- \* Consercare le schede di intervento (controllo) della ditta esterna degli estintori e porte.
- \* Conoscere bene e tenere sempre pronto all'uso il Piano di Emergenza (GSA\_emergenza).
- \* Allegare al GSA\_esercizio gli attestati dei corsi e aggiornamenti degli addetti Antincendio e Primo Soccorso.

**In caso di ispezione (Vigili del Fuoco o ASL), consegnare subito questo raccoglitore.**

ATTIVITA': RISTORANTE "LA BAITA"

INDIRIZZO: Via Roma, 123 - 23032 - Bormio - SO

**⚠ Importante: Differenza tra "Sorveglianza" e "Controllo"**

\* **Sorveglianza:** È il controllo visivo che viene effettuato un Addetto Antincendio (AA). Serve a garantire che tutto sia al suo posto tra una visita del tecnico e l'altra.

\* **Controllo:** È quello che fa un Tecnico Manutentore Qualificato (es. per gli estintori e le porte EI).

**Controlli periodici (semestrali)**

Data	Estintori	Cassetta p.s.	Altro:	Note / anomalie riscontrate	Firma addetto
_____	<input type="checkbox"/> OK	<input checked="" type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
_____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		

**Sorveglianze periodiche (mensili)**

Data	Estintori	Luci di emergenza	Vie di esodo	Cassetta p.s.	Altro:	Note / anomalie riscontrate	Firma addetto
Gen. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Feb. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Mar. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Apr. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Mag. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Giu. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Lug. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Ago. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Set. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Ott. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Nov. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Dic. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		

ATTIVITA': RISTORANTE "LA BAITA"

INDIRIZZO: Via Roma, 123 - 23032 - Bormio - SO

**⚠ Importante: Differenza tra "Sorveglianza" e "Controllo"**

\* **Sorveglianza:** È il controllo visivo che viene effettuato un Addetto Antincendio (AA). Serve a garantire che tutto sia al suo posto tra una visita del tecnico e l'altra.

\* **Controllo:** È quello che fa un Tecnico Manutentore Qualificato (es. per gli estintori e le porte EI).

**Controlli periodici (semestrali)**

Data	Estintori	Cassetta p.s.	Altro:	Note / anomalie riscontrate	Firma addetto
_____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
_____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		

**Sorveglianze periodiche (mensili)**

Data	Estintori	Luci di emergenza	Vie di esodo	Cassetta p.s.	Altro:	Note / anomalie riscontrate	Firma addetto
Gen. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Feb. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Mar. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Apr. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Mag. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Giu. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Lug. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Ago. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Set. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Ott. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Nov. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Dic. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		

ATTIVITA': RISTORANTE "LA BAITA"

INDIRIZZO: Via Roma, 123 - 23032 - Bormio - SO

**⚠ Importante: Differenza tra "Sorveglianza" e "Controllo"**

\* **Sorveglianza:** È il controllo visivo che viene effettuato un Addetto Antincendio (AA). Serve a garantire che tutto sia al suo posto tra una visita del tecnico e l'altra.

\* **Controllo:** È quello che fa un Tecnico Manutentore Qualificato (es. per gli estintori e le porte EI).

**Controlli periodici (semestrali)**

Data	Estintori	Cassetta p.s.	Altro:	Note / anomalie riscontrate	Firma addetto
_____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input checked="" type="checkbox"/> OK		
_____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		

**Sorveglianze periodiche (mensili)**

Data	Estintori	Luci di emergenza	Vie di esodo	Cassetta p.s.	Altro:	Note / anomalie riscontrate	Firma addetto
Gen. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Feb. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Mar. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Apr. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Mag. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Giu. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Lug. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Ago. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Set. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Ott. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Nov. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Dic. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		

**ATTIVITA':** RISTORANTE "LA BAITA"

**INDIRIZZO:** Via Roma, 123 - 23032 - Bormio - SO

**⚠ Importante: Differenza tra "Sorveglianza" e "Controllo"**

\* **Sorveglianza:** È il controllo visivo che viene effettuato un Addetto Antincendio (AA). Serve a garantire che tutto sia al suo posto tra una visita del tecnico e l'altra.

\* **Controllo:** È quello che fa un Tecnico Manutentore Qualificato (es. per gli estintori e le porte EI).

**Controlli periodici (semestrali)**

Data	Estintori	Cassetta p.s.	Altro:	Note / anomalie riscontrate	Firma addetto
_____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
_____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		

**Sorveglianze periodiche (mensili)**

Data	Estintori	Luci di emergenza	Vie di esodo	Cassetta p.s.	Altro:	Note / anomalie riscontrate	Firma addetto
Gen. ____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Feb. ____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Mar. ____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Apr. ____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Mag. ____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Giu. ____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Lug. ____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Ago. ____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Set. ____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Ott. ____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Nov. ____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Dic. ____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		

**ATTIVITA':** RISTORANTE "LA BAITA"

**INDIRIZZO:** Via Roma, 123 - 23032 - Bormio - SO

**⚠ Importante: Differenza tra "Sorveglianza" e "Controllo"**

\* **Sorveglianza:** È il controllo visivo che viene effettuato un Addetto Antincendio (AA). Serve a garantire che tutto sia al suo posto tra una visita del tecnico e l'altra.

\* **Controllo:** È quello che fa un Tecnico Manutentore Qualificato (es. per gli estintori e le porte EI).

**Controlli periodici (semestrali)**

Data	Estintori	Cassetta p.s.	Altro:	Note / anomalie riscontrate	Firma addetto
_____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
_____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		

**Sorveglianze periodiche (mensili)**

Data	Estintori	Luci di emergenza	Vie di esodo	Cassetta p.s.	Altro:	Note / anomalie riscontrate	Firma addetto
Gen. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Feb. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Mar. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Apr. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Mag. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Giu. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Lug. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Ago. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Set. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Ott. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Nov. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		
Dic. _____	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> OK		

ATTIVITA': **RISTORANTE "LA BAITA"**INDIRIZZO: **Via Roma, 123 - 23032 - Bormio - SO****1. PROCEDURA IN CASO DI INCENDIO** - Obiettivo: Evacuazione rapida e messa in sicurezza degli impianti**Se avvisti un incendio:**

- \* Dai l'allarme vocale immediato: Grida "EMERGENZA - USCIRE CON CALMA".
- \* Aziona il pulsante di allarme (se presente).

**N.U.E. 112****\* Addetto Antincendio (AA):**

- \* Chiama il 112 fornendo indirizzo esatto e tipo di incendio.
- \* Chiude interruttori generali IMPIANTI ELETTRICO e GAS (se accessibili in sicurezza).
- \* Tenta lo spegnimento con estintore solo se il fuoco è piccolo e la via di fuga è libera. Altrimenti, abbandona subito.
- \* Indica l'uscita di sicurezza più vicina e sblocca eventuali maniglioni antipanico.

**\* Addetto Primo Soccorso (APS):**

- \* Guida i clienti verso il Punto di Raccolta esterno.
- \* Controlla rapidamente i bagni e le salette appartate per assicurarsi che nessuno rimanga indietro.
- \* Aiuta persone anziane o con difficoltà motorie.
- \* Impedisce a chiunque di rientrare nel locale.

**\* Tutti (Clienti e Staff):**

- \* Uscire camminando (non correre).
- \* Se c'è fumo, camminare bassi (gattinare) verso l'uscita.

**2. PROCEDURA IN CASO DI TERREMOTO** - Obiettivo: Autoprotezione durante la scossa, evacuazione successiva**DURANTE la scossa:**

- \* NON USCIRE: Rischio di crollo cornicioni o insegne.

**RIPARARSI:**

- \* Staff e Clienti: Mettersi sotto i tavoli robusti, sotto gli architravi delle porte o vicino ai muri portanti.
- \* Cucina: Allontanarsi subito da fornelli, friggitorici (olio bollente) e scaffalature pesanti.
- \* Lontano dai vetri: Allontanarsi da finestre, specchi e lampadari.

**APPENA TERMINATA la scossa:****\* Addetto Antincendio (AA):**

- \* Chiude immediatamente ELETTRICITÀ.
- \* Valuta visivamente se le vie di fuga sono ingombre di macerie.
- \* Ordina l'evacuazione verso il Punto di Raccolta.

**\* Addetto Primo Soccorso (APS):**

- \* Verifica se ci sono feriti immediati e presta il primo soccorso solo se l'ambiente è stabile.
- \* Calma i clienti (rischio panico elevato) e li guida all'esterno lontano da edifici e linee elettriche.

**3. PROCEDURA IN CASO DI ATTO TERRORISTICO** - Scenario: Uomo armato o oggetto sospetto abbandonato**CASO A: Minaccia Armata (Active Shooter) -Applicare protocollo "SCAPPA - NASCONDITI - COMBATTI (ultimo ricorso)"****Applicare protocollo "SCAPPA - NASCONDITI - COMBATTI (ultimo ricorso)".**\* **SCAPPA:** Se la via è libera, AA e APS spingono i clienti a fuggire dall'uscita opposta alla minaccia, disperdendosi.\* **NASCONDITI:** Se non si può fuggire:

- \* Chiudersi in altri locali (es. bagni, uffici, ripostigli, ecc.)
- \* Barricare la porta con tavoli/sedie.
- \* **SILENZIARE I CELLULARI** (togliere anche la vibrazione)
- \* Spegnerne luci e musica.
- \* **CHIAMA: Appena al sicuro, chiamare il 112.**

**CASO B: Oggetto Sospetto (Bomba)**

- \* Non toccare l'oggetto.
- \* Addetto Antincendio (AA): Ordina l'evacuazione immediata e silenziosa (niente urla e senza usare cellulari).
- \* Addetto Primo Soccorso (APS): Porta le persone a distanza di sicurezza (almeno 100 metri) dietro un riparo solido.

**SOMMARIO**

<b>NORME UTILI DI PRONTO SOCCORSO .....</b>	<b>2</b>
Arresto respiratorio .....	2
Arresto Cardiaco .....	2
Stato di coma .....	2
<b>PRESIDI PER IL MASSAGGIO CARDIACO .....</b>	<b>3</b>
<b>PRESIDI PER LA VENTILAZIONE .....</b>	<b>4</b>
Manovra di Heimlich .....	4
Operazioni da effettuare in caso di incidenti vari Fratture e contusioni .....	5
Ustioni leggere .....	5
Emorragie arteriose .....	5
Emorragie venose .....	5
Rischio di annegamento.....	6
Contatto degli occhi con sostanze nocive.....	6
Contatto degli occhi con schegge .....	6
Svenimento o malori.....	6
<b>SCHEDE TECNICHE PRONTO SOCCORSO.....</b>	<b>7</b>
Tecnica Respirazione Bocca-Bocca .....	7
Tecnica Respirazione Bocca-Naso.....	7
Tecnica del Massaggio Cardiaco .....	8

**Il documento di riferimento per il primo soccorso sanitario è costituito dalla guida INAIL (IL PRIMO SOCCORSO NEI LUOGHI DI LAVORO - Ed. 2018) (presente sul sito internet dell'INAIL: [https://www.inail.it/cs/internet/resultati\\_ricerca.html?textToFind=primo+soccorso+sanitario](https://www.inail.it/cs/internet/resultati_ricerca.html?textToFind=primo+soccorso+sanitario))**

Vengono comunque di seguito riassunti i principali comportamenti e procedure

## **NORME UTILI DI PRONTO SOCCORSO**

In questo capitolo si danno informazioni e consigli pratici su come riconoscere e trattare le emergenze sanitarie pericolose per la sopravvivenza tralasciando i problemi minori del primo soccorso. Un'emergenza sanitaria viene vissuta di solito come un evento incontrollabile e drammatico perché non esiste, nel nostro Paese, una educazione di massa e un addestramento permanente della popolazione a organizzare e prestare il primo soccorso. Il risultato di questa situazione si riflette talvolta pesantemente sull'esito di emergenze sanitarie che implicano la sospensione delle funzioni vitali (arresto cardiaco, arresto respiratorio). In questo tipo di emergenze è molto importante attivare immediatamente la catena della sopravvivenza:

- precoce allertamento (telefonare al 118, o in mancanza al Pronto Soccorso);
- precoce rianimazione cardiorespiratoria (ad opera del soccorritore);
- precoce defibrillazione, in ambiente ospedaliero;
- precoce trattamento medico, in ambiente ospedaliero avanzato.

Il supporto delle funzioni vitali attraverso la rianimazione cardio-polmonare è di fondamentale importanza perché permette di mantenere ossigenato il cervello, limitando i danni neurologici, il cuore e altri organi in attesa dell'arrivo del medico, opportunamente attrezzato per il ripristino definitivo delle funzioni vitali sospese.

### **Arresto respiratorio**

In caso di arresto respiratorio primario il cuore continua a battere e il sangue trasporta l'ossigeno al cervello e agli altri organi vitali per alcuni minuti. Il polso carotideo è presente.

L'arresto respiratorio può essere provocato da:

- Ostruzione delle vie aeree da corpi estranei;
- Perdita di coscienza duratura;
- Inalazione di fumo durante incendio;
- Overdose da farmaci;
- Folgorazione;
- Infarto miocardico.

### **Arresto Cardiaco**

In caso di arresto cardiaco primario la circolazione del sangue si ferma completamente, l'ossigeno non arriva più agli organi vitali, come il cervello, nel quale il danno neurologico irreversibile inizia circa 4 minuti dopo l'arresto.

L'arresto cardiaco può essere provocato da infarto cardiaco, emorragia grave, folgorazione, trauma con emorragia importante, rischio di annegamento.

L'intervento del soccorritore in caso di arresto cardiaco, permette di ripristinare, attraverso il Massaggio Cardiaco Esterno, una circolazione sanguigna adeguata a proteggere il cervello e gli altri organi vitali dall'anossia (mancanza di ossigeno).

Nel caso dello stato di coma primario, cioè non dovuto ad arresto cardiaco, potrà essere presente attività respiratoria e cardiaca normale.

### **Stato di coma**

Per stato di coma si intende la condizione in cui l'fortunato non risponde ai comandi elementari come la richiesta di mostrare la lingua o di aprire gli occhi. Lo stato di coma potrà essere provocato da:

- Ictus
- Intossicazione da farmaci
- Sincope
- Ipoglicemia
- Folgorazione
- Epilessia

Il soccorritore dovrà provvedere a mantenere libere le vie aeree contrastando l'abbassamento della base della lingua con la manovra di iperestensione del capo e a porre il paziente in posizione di sicurezza laterale, in quanto durante il coma

possono non funzionare i riflessi della tosse e della deglutizione. Tale deficit espone il paziente al rischio di inalazione di materiale gastrico eventualmente rigurgitato con conseguente soffocamento.

### **Sequenza di intervento**

Arrivando presso una persona vittima di un malore, ci si deve accertare della presenza o meno della coscienza, chiedendo: «come stai ?»... e scuotendo leggermente la spalla. Se non si ottiene risposta (stato di coma) si deve attivare immediatamente il sistema di soccorso, fornendo i seguenti dati.

- Località dell'evento;
- Numero telefonico chiamante;
- Descrizione dell'episodio;
- Numero di persone coinvolte;
- Condizioni della vittima (coscienza, respiro, attività cardiaca).

Per un corretto ed efficace approccio ad una persona con arresto delle funzioni vitali è necessario seguire una sequenza di operazioni predefinita che permette al soccorritore di non omettere manovre importanti e di mantenere la necessaria calma anche in circostanze drammatiche.

La sequenza consta delle seguenti fasi.

1. Sistemazione della vittima in posizione supina su superficie dura (pavimento).
2. Verifica dello stato di coscienza.
3. Apertura della bocca e verifica pervietà delle vie aeree per non più di dieci secondi (guardo, ascolto, sento).
4. Posizionare le mani sulla fronte e sulla punta del mento e si procede alla iperestensione del capo e al sollevamento del mento. Non è previsto alcun controllo visivo delle vie aeree e non si esplora il cavo orale con le dita a meno che non si sospetta un'ostruzione delle vie aeree.
5. Se non si è certi che la vittima non respira normalmente comportarsi come se non lo facesse.
6. Se la vittima respira metterla in posizione laterale di sicurezza.
7. Se la vittima non respira richiedere l'intervento al Pronto Soccorso e iniziare le compressioni toraciche.
8. Inizio del massaggio cardiaco (30 compressioni a 2 insufflazioni) .La persona che applica le compressioni toraciche dovrebbe cambiare ogni due minuti.

### **PRESIDI PER IL MASSAGGIO CARDIACO**

Accertata l'assenza di respiro spontaneo il soccorritore deve iniziare il massaggio cardiaco:

- Il soccorritore si pone in ginocchio a lato della vittima, appoggiando la parte prossimale del palmo al centro del torace facendo attenzione ad appoggiarla sullo sterno e non sulle coste. Sovrappone l'altra mano alla prima e intreccia le dita delle due mani sovrapposte. Non ci si deve appoggiare sopra l'addome superiore o l'estremità inferiore dello sterno. La frequenza delle compressioni è di 100 al minuto, cioè poco meno di 2 compressioni al secondo. Il soccorritore deve porre attenzione a raggiungere la profondità massima, durante le compressioni, di 4-5 cm . Aumentando il numero di compressioni si hanno alcuni vantaggi quali la riduzione delle interruzioni per la ventilazione e la riduzione della probabilità di iperventilazione.
- Il soccorritore deve consentire al torace di riespandersi completamente dopo ogni compressione
- Assicurare approssimativamente lo stesso tempo per compressione e rilasciamento
- Ridurre al minimo le interruzioni nelle compressioni toraciche
- Non considerare il polso carotideo o femorale palpabile come indicatore di flusso arterioso efficace.
- Si consiglia di effettuare un rapporto di compressioni e ventilazioni di 30:2 con una velocità di compressione di 100 compressioni al minuto.

**PRESIDI PER LA VENTILAZIONE**

- Posizionarsi a fianco della vittima;
- Mantenere il capo esteso tenendo una mano sulla fronte e sollevando il mento con due dita dell'altra mano;
- Appoggiare la bocca bene aperta sulla bocca della vittima
- Soffiare due volte lentamente nelle vie aeree della vittima in modo da gonfiare i suoi polmoni; Eseguire due ventilazioni da un secondo ciascuna.
- Durante l'insufflazione osservare se il torace si alza;
- Tra una insufflazione e l'altra osservare che la gabbia toracica si abbassi.

**Bocca-bocca****Bocca-naso**

Se per qualche motivo la ventilazione tramite bocca è impedita ( bocca danneggiata, impossibile da aprire, in caso di soccorso in acqua o tenuta bocca-bocca difficile da realizzare), è possibile insufflare attraverso il naso mantenendo sempre esteso il capo con una mano e sollevando il mento per chiudere la bocca con l'altra. Insufflazioni troppo brusche o con insufficiente estensione della testa possono provocare introduzione di aria nello stomaco, vomito o distensione gastrica.

In questa fase può accadere di non riuscire a immettere aria nei polmoni dell'infortunato: tale evenienza deve far pensare ad un corpo estraneo in una zona irraggiungibile dalle dita del soccorritore e si rende necessaria la manovra di Heimlich che consiste nel comprimere il torace per espellere il corpo estraneo che ostruisce le vie aeree.

**Manovra di Heimlich**

- Creare una spinta del diaframma verso l'alto, forzando l'aria ad uscire dai polmoni con una sorta di "tosse artificiale".
- Fino a quando la vittima è in piedi o seduta, il soccorritore deve porsi dietro, fare il pugno con una mano (con il pollice all'interno) e porlo contro l'addome sopra l'ombelico.
- Con l'altra mano premere violentemente verso l'alto, ritmicamente e ripetutamente, fino a quando il paziente riprende a tossire e a respirare con efficacia o espelle il corpo estraneo.

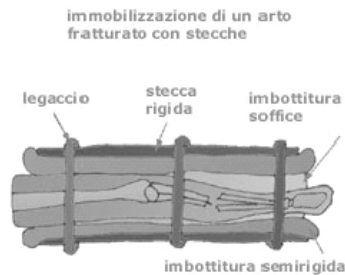
**Se la vittima diventa incosciente**

- Porre la vittima a terra in posizione supina.
- Porsi a cavalcioni sulle cosce della vittima.
- Appoggiare il palmo di una mano sull'addome sopra l'ombelico.
- Sovrapporre l'altra mano e premere violentemente verso l'alto.

In caso di donne in gravidanza o pazienti obesi, non essendoci spazio sufficiente sotto lo sterno per poter procedere con le spinte addominali, vanno effettuate spinte toraciche sul punto utilizzato per il massaggio cardiaco. Se la vittima si trova in posizione supina il soccorritore deve posizionarsi di fianco al torace della stessa. La rilevazione del battito cardiaco al polso non è attendibile in quanto in alcune situazioni può essere assente pur essendo mantenuta l'attività cardiaca. La lettura e lo studio delle manovre illustrate in questo capitolo, necessariamente ridotto all'essenziale, dovranno essere affiancate da un ulteriore approfondimento pratico della materia (sotto l'assistenza di personale medico), indispensabile per affrontare con sicurezza ed efficacia le situazioni presentate.

## Operazioni da effettuare in caso di incidenti vari **Fratture e contusioni**

Preparare un impacco freddo per ridurre il dolore e il gonfiore; nel caso di fratture, prima del trasporto bisogna procedere all'immobilizzazione della parte con mezzi di fortuna. (ad es. con steccatura).



Bisogna sempre tenere a mente che in caso di frattura, la parte deve essere tenuta in trazione. In questo modo si evita che i monconi possano danneggiare i tessuti. Inoltre l'infortunato ne trae solitamente un sollievo e una diminuzione del dolore.

## **Ustioni leggere**

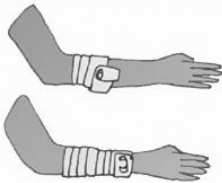
Davanti a un'ustione bisogna per prima cosa interrompere tempestivamente l'azione lesiva:



Spegnere l'ustione con acqua fredda sulla parte e sulle zone limitrofe.

Se la fonte di calore è ancora attiva al momento del soccorso è bene eliminare gli abiti, ma non quelli a contatto con l'ustione: si rischia di staccare insieme agli abiti anche l'epidermide e aggravare la situazione.

fasciatura di un segmento di un arto



Proteggere da infezioni la parte lesa con un fazzoletto di cotone, lino o seta;

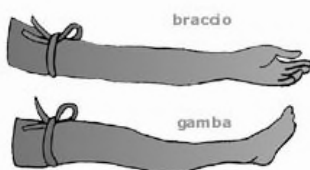
Cospargere la sede dell'ustione con pomata al cortisone, o altro prodotto antiustioni.

## **Emorragie arteriose**

Nel caso di emorragie arteriose l'intervento deve essere tempestivo perché la quantità di sangue è di solito molto elevata rispetto alle emorragie venose.

Se l'emorragia non è molto abbondante è sufficiente tamponarla con una garza sterile o un fazzoletto pulito, dopo aver disinfettato la parte.

dove si applica il laccio emostatico



Se invece interessa grossi vasi, o per ferite agli arti, è necessario evitare che l'infortunato muoia dissanguato attuando delle compressioni sulle arterie a monte della ferita o effettuare una legatura tramite laccio emostatico a monte della ferita.

## **Emorragie venose**



Le emorragie venose si possono arginare, dopo una buona disinfezione, ponendo sulla ferita una garza sterile e/o un fazzoletto pulito ed effettuando una compressione diretta tramite un tamponamento costante sulla ferita e applicando una borsa di ghiaccio nelle zone circostanti.

Può anche essere utile applicare una fasciatura di sostegno al tampone. Questa non deve essere troppo stretta: non si deve arrestare la circolazione. Se la parte interessata è un arto, si può alzarlo al di sopra del corpo per far diminuire l'afflusso di sangue o effettuare una legatura tramite laccio emostatico a valle della ferita.

**Rischio di annegamento**

Il primo intervento consiste nella rianimazione cardiorespiratoria, mediante manovra atta a rimuovere i corpi estranei, la rianimazione o ventilazione bocca a bocca e l'eventuale massaggio cardiaco. E' importante e necessario liberare la persona dai vestiti bagnati e sistemarla in un luogo asciutto e caldo. Se sono disponibili idonee attrezzature, vanno attuate la ventilazione con maschera ad ossigeno e l'intubazione, nonché l'avvio di una perfusione endovenosa.

**Contatto degli occhi con sostanze nocive**

Qualunque sia la sostanza incriminata il paziente vittima di una causticazione oculare si presenta spesso agitatissimo, in preda a violento dolore e con uno spasmo reattivo delle palpebre. In tali circostanze è assolutamente necessario aprire l'occhio serrato e porre l'infortunato immediatamente sotto un getto d'acqua a pressione moderata, risciacquando a lungo la zona colpita.

Il lavaggio oculare immediato sul luogo dell'incidente spesso è una manovra che salva la vista. L'operatore non dovrà farsi irretire dal rifiuto o dalle urla di dolore dell'infortunato e dovrà eseguire tali manovre con decisione e delicatezza allo stesso tempo, essendo il bulbo oculare una struttura vulnerabile.

Fatto questo è necessario trasportare l'infortunato presso il primo pronto soccorso oculistico e consegnarlo alle cure dello specialista non trascurando di applicare una garza umidificata con acqua fresca durante il trasporto.

**Contatto degli occhi con schegge**

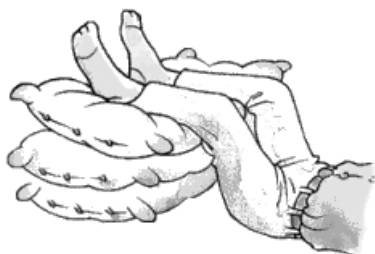
Le ferite delle palpebre o del bulbo oculare richiedono tutte un immediato invio del traumatizzato in sede specialistica per il rischio, ad esempio in una ferita perforante, di infezione del bulbo con conseguente perdita anatomica e funzionale dello stesso in poche ore.

Far sdraiare il paziente in posizione supina, tenerlo immobile con entrambi gli occhi bendati con garza sterile non medicata e trasportare presso uno specialista avendo cura di non muovere il paziente durante il tragitto e di invitarlo a tenere gli occhi chiusi.

**Non tentare mai di estrarre o di rimuovere gli agenti perforanti.**

**Svenimento o malori**

Verificare se c'è battito cardiaco e se l'individuo respira: in caso di assenza di tali parametri vitali, valutare se l'intervento dei sanitari può giungere prima che l'infortunato subisca danni irreversibili (3-5 minuti) e in caso contrario ipotizzare l'applicazione di tecniche di rianimazione (massaggio cardiaco e respirazione artificiale).



Allentare gli indumenti troppo stretti e tenere l'infortunato disteso supino a gambe alzate e a testa in basso per far affluire sangue al cervello.



Non scuoterlo e non schiaffeggiarlo violentemente ma spruzzarli acqua fresca in faccia.

Non somministrare bevande di alcun tipo in caso di malore provocato da contatto con sostanze nocive o loro inalazione, attenersi alle istruzioni riportate sulla scheda di sicurezza della specifica sostanza, e astenersi in ogni caso dall'effettuare manovre di cui non si ha padronanza.

**Note:**

Dovrà essere verificato periodicamente il contenuto del pacchetto di medicazione.

**SCHEDE TECNICHE PRONTO SOCCORSO****Tecnica Respirazione Bocca-Bocca**

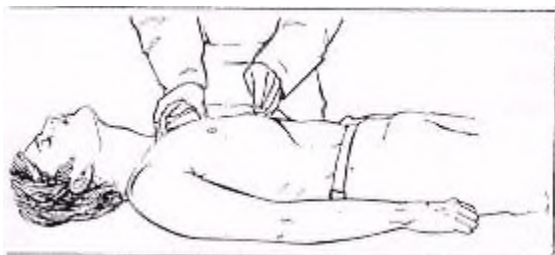
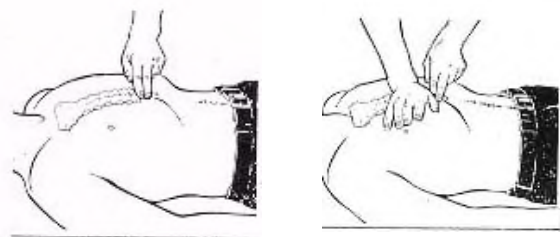
1. Posizione a lato del paziente
2. Iperestendere il capo e sollevare il mento (NON iperestendere se sospetti un trauma)
3. Occludere il naso con una mano (in alternativa con la guancia)
4. Inspirare profondamente, per erogare un volume di 0,8 - 1 litro
5. Fare aderire bene le proprie labbra intorno alla bocca della vittima
6. Iniziare con 2 insufflazioni di un secondo ognuna
7. Insufflare lentamente per evitare il rigonfiamento dello stomaco
8. Controllare l'espansione del torace
9. Assicurare che l'espirazione avvenga liberamente

**Tecnica Respirazione Bocca-Naso**

La tecnica bocca-naso è utile quando è impossibile ventilare la vittima attraverso la bocca a causa di chiusura serrata, presenza di lesioni o mancanza di tenuta (soggetti senza denti).



1. Posizione a lato del paziente
2. Iperestendere il capo e sollevare il mento (NON iperestendere se sospetti un trauma)
3. Porre la mano sotto il mento e chiudere la bocca
4. Inspirare profondamente per erogare un volume di 0,8 - 1 litro
5. Circondare il naso della vittima con la bocca, evitando di stringere
6. Iniziare con 2 insufflazioni
7. Insufflare lentamente per evitare il rigonfiamento dello stomaco
8. Controllare l'espansione del torace
9. Assicurare la espirazione libera, aprendo la bocca del paziente

**Tecnica del Massaggio Cardiaco**

1. Porre il paziente su di una superficie rigida in posizione supina
2. Inginocchiarsi a lato del paziente, che spesso si trova a terra
3. Individuare la metà inferiore dello sterno
4. Appoggiare l'estremità del palmo della mano sullo sterno, sollevando dita e palmo, per non comprimere le coste
5. Sovrapporre l'altra mano, a dita tese o incrociate
6. Effettuare le compressioni a braccia tese (gomiti rigidi) e spalle perpendicolari sullo sterno, in modo da esercitare la massima forza possibile per un tempo sufficientemente lungo con tutto il peso del tronco
7. Comprimere lo sterno di 4-5 cm (la forza impiegata varia a seconda della struttura fisica del soccorritore e della vittima, dal bambino all'anziano) con un movimento intenso e rapido (meno di un secondo complessivamente)
8. Rilasciare la compressione, senza spostare e sollevare le mani, per permettere al torace di ritornare alla posizione di partenza sfruttandone l'elasticità
9. Il rapporto compressione-rilasciamento deve essere di 1:1
10. La frequenza di compressione deve essere 80-100 min. In questo modo si fa arrivare il sangue al cervello e al cuore con una pressione di 60-80 mmHg, che può garantire la sopravvivenza del paziente.

Per presa visione e accettazione del Medico Competente: \_\_\_\_\_ in data: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_\_\_

Firma del Medico Competente: \_\_\_\_\_