

MINIMIZZARE IL RISCHIO D'INCENDIO

Misure gestionali. • Ridurre i materiali infiammabili al quantitativo minimo necessario per la normale conduzione dell'attività lavorativa. • Immagazzinare i materiali infiammabili di scorta in locali realizzati con strutture resistenti al fuoco. • Garantire che vengano tenute pulite e non vengano ostruite le aperture di ventilazione di apparecchi di riscaldamento, macchinari, apparecchi elettrici e d'ufficio. • Verificare l'esecuzione dei protocolli per la pulizia degli ambienti e per lo smaltimento dei rifiuti. • Verificare periodicamente: le apparecchiature utilizzate, il rispetto del divieto di fumare, che non venga superata la quantità ammissibile di materiali combustibili, che le vie di esodo siano libere da ostacoli, che le porte REI e di emergenza siano in buono stato e dotate di dispositivi di blocco funzionanti, che i mezzi e gli impianti antincendio siano in efficienza. • Programmare interventi di sensibilizzazione del personale e degli utenti.

Misure di protezione attiva. Le vie d'uscita e le uscite di piano devono essere chiaramente illuminate anche in caso di guasto all'impianto elettrico e segnalate in conformità alle norme vigenti. L'*illuminazione di emergenza* deve entrare automaticamente in funzione in caso d'interruzione dell'energia elettrica normale (sale operatorie, terapie intensive, laboratori ecc.).

In alcune aree è sufficiente una rivelazione incendio manuale (camere di degenza in quanto sempre presidiate, uffici). In altre aree è essenziale una *rivelazione automatica d'incendio* (sale operatorie, magazzini, depositi di reparto, laboratori, aree non sempre presidiate).

Gli *impianti di spegnimento* sia manuali sia automatici risultano necessari in tutte quelle nelle aree nelle quali il carico d'incendio risulti elevato e non vi sia la presenza continuativa di personale dipendente (magazzini, depositi, laboratori di analisi e di ricerca, farmacia, piani interrati ecc.).

Il *sistema di allarme* deve essere di tipo elettrico e tale per cui il segnale d'allarme sia udibile chiaramente. Risulta inoltre estremamente importante definire dove e a chi il segnale d'allarme deve essere riportato. Nelle situazioni in cui il solo allarme acustico non è sufficiente occorre installare anche segnali ottici (sterilizzazione, centrali termiche, cucine e altre aree con elevati livelli di rumore).

Gli *estintori* e gli *idranti* saranno almeno uno ogni 200 m² con un minimo di due per ogni piano o area. L'ubicazione degli estintori deve essere valutata in funzione della classe d'incendio del comparto, dei materiali presenti e del livello di rischio del luogo di lavoro (in ambito sanitario è preferibile l'utilizzo di estintori a polvere ed estintori a CO₂ in prossimità di quadri elettrici). Gli estintori devono essere ubicati in posizione accessibile, lungo le vie di esodo, fissati al muro e opportunamente segnalati.

Gli *idranti* (bocche d'incendio), corredati con tubazione flessibile e lancia, vanno collocati entro custodie a muro sotto vetro "safe crash" con eventuale possibilità di inserzione delle pompe del Servizio antincendio per aumentare la potenza. Ogni scala deve essere provvista di una colonna montante con un idrante a ogni piano. Su ciascun piano sono necessarie bocche d'incendio a una distanza di circa 30 m.

Si devono predisporre *valvole di sicurezza, sezionatori elettrici e idraulici* in grado di intervenire automaticamente sugli impianti tecnologici.

Le *squadre aziendali* d'intervento vanno addestrate per affrontare le situazioni d'emergenza

A Quantita' di calore sviluppato da ciascun pezzo (MJ)

Apparecchio TV _____	210
Armadio a due ante (compreso il contenuto) _____	1670
Armadio a muro a due ante (compreso il contenuto) _____	1340
Armadio con classificatore (compreso il contenuto) _____	2009
Armadio per disegni (compreso il contenuto) _____	2511
Banco da lavoro con piedi in metallo _____	837
Banco di magazzino (per m ³) _____	1005
Biblioteca (compreso il contenuto, per m ² di superficie) _____	837
Casellario per archivio (per m ² , compreso il contenuto) _____	2009
Cassettone _____	1005
Comodino in ferro (compreso il contenuto) _____	170
Credenza da cucina _____	1172
Credenza per alimenti _____	418
Divano _____	837
Frigorifero _____	210
Letto ferro e legno con corredo _____	1080
Materiali d'uso confezionati (per m ³) _____	5500
Oggetti in legno rivestito o laminato (per m ³) _____	2100
Pavimento vinilico (classe 1, per m ²) _____	2,5
Plasticeria (al kg) _____	17
Poltrone _____	335
Porta (ferro, REI60) _____	0
Porta (truciolare pieno e laminato, al kg) _____	17
Scaffale in legno (per m ² di superficie frontale) _____	418
Scrivania di metallo _____	837
Scrivania grande (a due serie di cassetti) _____	2177
Scrivania piccola (ad una serie di cassetti) _____	1172
Sedia da cucina _____	59
Sedia non imbottita, ferro e plastica _____	65
Serramenti esterni in alluminio e vetro _____	0
Soffitti e controsoffitti (intonaco e gesso, per m ²) _____	0
Stampati, carta, cartone (per m ³) _____	6300
Tappeto (per m ²) _____	47
Tappezzeria (misto cotone, classe 1, per m ²) _____	1,7
Tavolo allungabile grande _____	590
Tavolo da cucina (con piedi in metallo) _____	252
Tavolo medio _____	418
Tende misto cotone acrilico classe 1 per m ² _____	17
Tessuti (per m ³) _____	650
Zoccolino vinilico (PVC, classe 1, per m) _____	2,5