



AFIDAMP

01 gennaio 2024 - 01 febbraio 2024

INDICE

AFIDAMP

10/01/2024 Dolcesalato	4
SOMMARIO	
10/01/2024 Dolcesalato	6
PULIZIA E IGIENE: MEGLIO SE PROFESSIONALE	

AFIDAMP WEB

30/01/2024 Gsanews 08:01	9
Tassonomia europea sulla finanza sostenibile: webinar di AFIDAMP	
25/01/2024 Gsanews 09:01	10
AFIDAMP presenta la Certificazione Made Green in Italy per lavasciugapavimenti	
25/01/2024 puntosicuro.it 00:01	13
Sanificazione e sicurezza: pulizia, disinfezione e prodotti chimici	
18/01/2024 puntosicuro.it 00:01	18
Inail: un supporto alle aziende per la segnalazione e analisi dei near miss	
08/01/2024 Gsanews 08:01	22
Lavasciugapavimenti: nuova Certificazione Made Green in Italy	
03/01/2024 cleaningcommunity.net 23:01	24
AFIDAMP: certificazione Made Green in Italy per lavasciuga	
25/01/2024 cleaningcommunity.net 11:01	26
AFIDAMP presenta Made Green in Italy per lavasciuga	

AFIDAMP

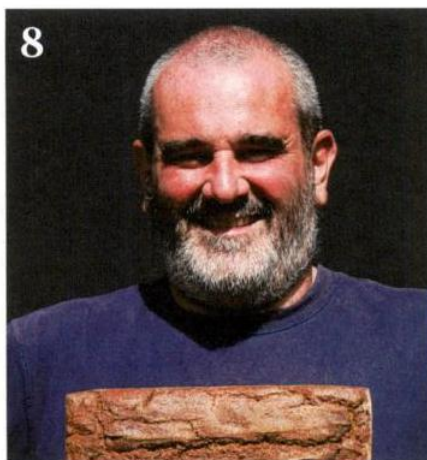
2 articoli

SOMMARIO



In Copertina

La classica Millefoglie realizzata da Claudio e Luigina Sgarbossa con i prodotti a marchio Senna



Intervista del mese

8 Davide Longoni
Il padre della nouvelle vague dei panificatori italiani racconta la sua storia imprenditoriale di successo



Dalla Copertina

4 Claudio Sgarbossa e la sorella Luigina
Sull'intesa fraterna si fonda il successo dello storico Panificio-Pasticceria Sgarbossa, tappa d'obbligo degli affezionati clienti

43

INCHIESTA

Formazione: la persona al centro

- 43** Carenza di lavoratori, mutate esigenze e non solo: il punto sulla ristorazione
- 48** Informatizzazione e internazionalizzazione per competere in uno scenario trasversale
- 52** Formazione aziendale, un nuovo umanesimo: prima del dipendente, l'uomo

Primo Piano

- 12 Eventi**
AMPI festeggia il trentesimo anno
- 16 Ricerche**
Presentato lo studio Taste Tomorrow
- 18 Eventi**
Il secondo seminario tecnico APEI
- 20 Eventi**
Gli Ambasciatori 2023 di Savencia
- 22 Reportage**
Host 2023, il fuori casa in mostra
- 32 Formazione**
École Ducasse cresce
- 34 Associazioni**
Olio di palma sostenibile
- 36 Eventi**
Biasetto festeggia i 25 anni
- 38 Gestione d'impresa**
Più profitti con il menu engineering



Dossier Dolci della domenica

- 70** Indagine Doxa-Dolcesalato
- 72** Tendenze Italia
- 74** Trend setter Italia
- 81** Tendenze estero

82

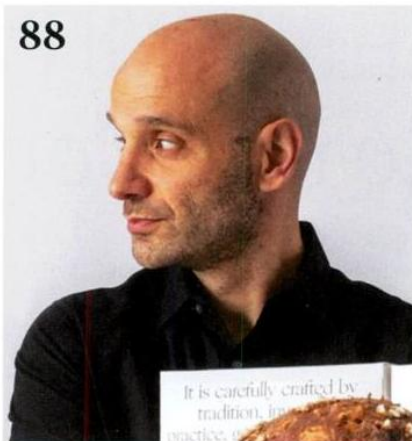


Big del mese

82 Angelo Musa

Consulente internazionale di pasticceria, Executive pastry chef dell'Hôtel Plaza Athénée di Parigi

88



Pastry Influencer

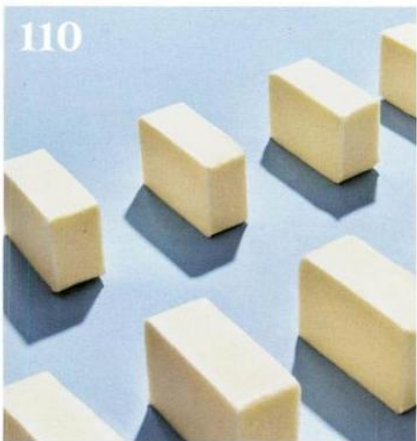
88 Roy Shvartzapel

Dal mondo digitale a quello della pasticceria: alla conquista di un pubblico trasversale

Retail Format

- 90 **Bakery Estero**
Boulangerie Guillaume - Montréal
- 92 **Pasticceria**
Emilio il Pasticciere - Casal di Principe (GE)
- 94 **Pasticceria**
Pasticceria Lucchinelli - Arcola (SP)
- 96 **Pasticceria**
Birgit Patisserie - Dobbiaco (BZ)
- 98 **Pasticceria**
La Guantiera - Bacoli (NA)
- 100 **Pasticceria**
Bartolini e Figli - Cologna Veneta, San Bonifacio (VR)
- 102 **Pasticceria**
Pupp Cafe - Bressanone (BZ)
- 104 **Bakery**
Pank La Bulangeria - Firenze
- 106 **Gelateria**
Come il latte - Roma

110



Laboratorio

110 Ingredienti

Burro da incorporazione

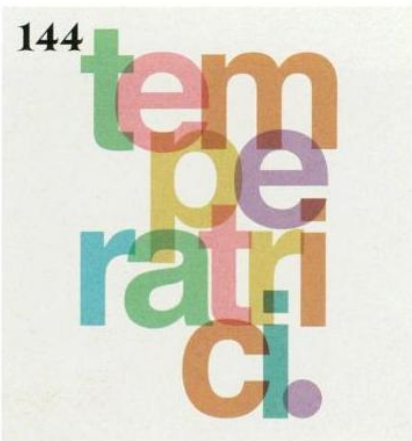
118 Ingredienti

Glasse, creme e pralinati

128 Ingredienti Healthy&green

Farine, mix free from e rich in

144



Strumenti per la crescita

144 Temperatrici

Da banco, a pavimento, continue, compatte

148 Intervista

Stefania Verrienti, Direttore **Afidamp**

150 Tech News

Speciale

- 59 **Inno alla brioche by Vandemoortele**
Le proposte di Paolo Michetti

DS Suggestions

154 Vetrina prodotti

ERRATA CORRIGE

· Sul numero di Dolcesalato di settembre 2023, a pag 14, è stato indicato scorrettamente il nome della Gelateria di Gabriele Vannucci a Firenze. Il nome corretto è Gelato - Gabriele Vannucci. Ci scusiamo con il diretto interessato e con i lettori.



· Sul numero di settembre 2023, all'interno del Report Lievitati natalizi, a pag 176 nella ricetta del Pandoro, nel 1° impasto è stato omissso il dosaggio delle uova intere, ossia 5180 g. Ci scusiamo con i lettori e il maestro Andrea Fiori.



STRUMENTI PER LA CRESCITA

PULIZIA E IGIENE: *meglio se professionale*

Pulire è una cosa seria, soprattutto nei luoghi pubblici. La pandemia ha accentuato l'attenzione del cliente verso l'igiene dei locali e nel post Covid l'impegno degli esercenti in questa direzione costituisce un vantaggio competitivo

⇒ Di Marianna Notti

STEFANIA VERRIENTI

Stefania Verrienti, in Afidamp dal 1999, ha ricoperto vari ruoli all'interno dell'**associazione**. Nel 2004 le viene affidata l'organizzazione e il coordinamento della fiera Pulire a Verona. Nel 2008 viene nominata Segretario Generale e, a inizio 2021, diventa Direttore, con il compito di guidare la nuova Afidamp e consolidare il ruolo dell'associazione



Afidamp riunisce, tutela e promuove le diverse componenti della filiera della **pulizia professionale** in Italia (costituita da produttori, importatori e distributori di prodotti, macchinari, carta e attrezzature, oltre ad altri organismi settoriali). Quale miglior interlocutore per parlare di **pulizia professionale** nel mondo dell'Horeca e dell'Arte bianca, settori che, negli anni scorsi, hanno dovuto far fronte all'eccezionale crisi pandemica, momento in cui l'igiene e la sicurezza sono diventate uno dei focus principali dei consumatori. Ora che il peggio è passato abbiamo chiesto a **Stefania Verrienti, Direttore Afidamp**, di fare il punto sulla **pulizia professionale** nel settore, evidenziando le tematiche più attuali e l'impegno dell'**associazione** nella diffusione e promozione di una crescente consapevolezza negli operatori.

→ Ora che l'emergenza Covid sembra (speriamo) un ricordo, l'attenzione all'igiene nei locali pubblici sta scemando?

Se l'emergenza ci ha lasciato una lezione, e riteniamo che così debba essere, questa è che l'attenzione non deve mai calare, in particolare negli spazi pubblici e molto frequentati come bar e ristoranti. L'emergenza da Covid-19 ha reso evidente come vivere, lavorare e mangiare in un ambiente pulito sia una condizione imprescindibile. Le aree, frequentate da moltissime persone, richiedono un'attenzione molto elevata e, soprattutto, richiedono personale competente in grado di assicurare spazi correttamente igienizzati.

SFIDE FUTURE



Attenzione

Il ruolo di Afidamp è tenere alta l'attenzione sull'igiene e la pulizia professionale nei fuori casa, anche in un contesto post pandemico



Formazione

L'**associazione** si occupa di formazione tramite la produzione di guide e pillole video, e attraverso accordi con accademie e con le principali associazioni di categoria



Sensibilizzazione

Afidamp invita i proprietari dei locali a dichiarare il proprio impegno nell'igiene e nella pulizia: si tratta di un bel biglietto da visita e di un vantaggio competitivo

→ Vi state muovendo per tenere alta l'attenzione nei confronti della pulizia professionale?

Questo è proprio il compito di un'associazione come Afidamp. Lo facevamo prima dell'emergenza, lo abbiamo fatto durante e continueremo a farlo anche ora. In questa direzione vanno i prontuari che abbiamo realizzato in collaborazione con Fipe-Confindustria durante la pandemia, le pillole video che spiegano in modo semplice e immediato quale approccio tenere in sala e in cucina e anche un ultimo importante lavoro realizzato con Inail: La Sanificazione nel post pandemia. La standardizzazione dei processi. Si tratta di una guida che evidenzia tutte le pratiche da mettere in atto anche negli ambienti dedicati alla ristorazione.

→ Perché per un esercizio pubblico è fondamentale affidarsi a prodotti e attrezzature professionali?

L'utilizzo stesso degli ambienti e l'alta e costante frequenza di persone di diversa provenienza, oltre alla diversa destinazione degli spazi (sala, cucina, accoglienza, ecc.) determinano la necessità di pratiche di pulizie diverse rispetto agli spazi domestici. Lo sporco che si trova in un ambiente domestico è molto meno complesso di quello degli spazi destinati al pubblico. Per procedere in maniera corretta è importante l'utilizzo di prodotti professionali, che sono studiati appositamente per la sanificazione di ambienti più complessi e quindi per una pulizia più profonda con conseguente risparmio di tempi e di costi. Pensiamo al settore della pasticceria e della panificazione dove ci sono molte polveri volatili che richiedono, per garantire una pulizia corretta, l'utilizzo di macchine aspirapolvere specifiche che operino nella sicurezza dell'operatore.

→ Quali sono le maggiori criticità rispetto al tema igiene nei locali pubblici?

Le zone a maggiore rischio sono tutte le superfici high touch, ossia ad alto contatto con le mani dei clienti. Quindi tutte le aree comuni, a partire dai tavoli, le sedie, la sala, il bancone del bar e le maniglie, oltre agli spazi dei bagni. Sono zone che



vanno costantemente pulite e sanificate, per garantire la sicurezza di clienti e dipendenti. È importante non trascurare la manutenzione delle strumentazioni utilizzate per la pulizia, per esempio i panni vanno cambiati frequentemente o lavati in lavatrice alle temperature consigliate dal produttore altrimenti si rischia di 'spostare' lo sporco anziché eliminarlo. Inoltre, nell'area bagno è importante controllare spesso, oltre lo stato di igiene dei pavimenti e dei sanitari, anche la dotazione dei materiali igienici. Afidamp opera costantemente sia in maniera diretta, sia attraverso i propri soci per informare in maniera adeguata tutti gli operatori.

→ L'igiene e la sicurezza possono essere un fattore competitivo per i pubblici esercizi?

Il cliente è sempre stato molto attento alla pulizia dei locali che frequenta e oggi, dopo l'esperienza vissuta con la pandemia, valuta in maniera ancora più severa ed esigente il grado di pulizia sia della sala sia del bagno. Un locale pulito, lo sottolineiamo, è un locale più sicuro sia per chi ci lavora sia per chi lo frequenta. Invitiamo i proprietari dei locali a dichiarare il proprio impegno in questa direzione. È sicuramente un bel biglietto da visita.

→ In che direzione va l'innovazione nel vostro settore?

La tendenza è sempre verso un miglioramento dell'efficacia pulente di

attrezzature e prodotti per la pulizia, grande attenzione viene rivolta all'ergonomia, ma soprattutto all'ambiente. Il nostro è un settore estremamente sensibile alle tematiche ambientali e il trend degli uffici ricerca e sviluppo delle nostre aziende associate va proprio nella direzione della riduzione dell'impatto sull'ambiente mediante l'utilizzo sempre maggiore di materiali riciclati sia per i prodotti sia per gli imballaggi. Grande attenzione viene riservata anche al risparmio idrico ed energetico. Il gruppo di lavoro macchine di Afidamp ha appena ultimato la redazione di una Regola di Categoria per le macchine lavasciuga pavimenti in modo che si possa quantificare in modo scientifico il loro Lca (life cycle assessment, valutazione del ciclo di vita). I nostri associati sono proiettati in questa direzione e ne siamo fieri.

→ Sono attivi o in programma da parte vostra progetti o iniziative dedicati al canale Horeca?

Proseguono le attività di formazione per il settore, che resta uno dei più rilevanti in termini di fatturato per i nostri soci, tramite la produzione di guide, pillole video, accordi con accademie del settore e con le principali associazioni di categoria. Inoltre, una sezione del nostro sito, costantemente aggiornata, è dedicata proprio al comparto Horeca e contiene tutte le indicazioni specifiche per gli operatori del settore.

© Riproduzione Riservata

AFIDAMP WEB

7 articoli

Tassonomia europea sulla finanza sostenibile: webinar di **AFIDAMP**

LINK: <https://www.gsanews.it/news/tassonomia-europea-sulla-finanza-sostenibile-webinar-di-afidamp/>



Tassonomia europea sulla finanza sostenibile: webinar di **AFIDAMP** 30 Gennaio 2024 Tassonomia sulla finanza sostenibile: che impatto avrà sulle aziende italiane e quali disposizioni adottare in merito? **AFIDAMP** illustrerà le nuove disposizioni e risponderà ad eventuali dubbi il 13 Febbraio in un webinar dedicato all'argomento. Nell'ambito del Green Deal Europeo, l'Unione Europea ha pubblicato, il 16 dicembre 2022, sulla Gazzetta Ufficiale UE la Direttiva n. 2022/2464 che riguarda la Rendicontazione societaria di sostenibilità (Corporate Sustainability Reporting Directive - CSRD), un passo importante verso la trasparenza e la responsabilità ambientale. La CSRD introduce l'obbligo per alcune imprese di comunicare informazioni di carattere non finanziario, introducendo così il bilancio di sostenibilità. Questo rappresenta un cambiamento significativo

nel modo in cui le imprese comunicano le loro attività e i loro impatti ambientali. Parallelamente, l'UE sta affrontando il tema della Tassonomia europea sulla finanza sostenibile: un sistema di classificazione che elenca le attività economiche sostenibili e fornisce uno standard per le aziende. È stata introdotta dal Regolamento UE 2020/852 con l'obiettivo di indirizzare gli investimenti al fine di raggiungere il rating ambientale e quindi un'economia 'carbon free'. **AFIDAMP**, per aiutare le aziende a navigare in questo nuovo panorama normativo, il prossimo 13 febbraio, dalle ore 11 alle ore 13, ha organizzato un webinar insieme a Nicola Fabbri - Senior consultant ERGO Srl. Grazie alla sua vasta esperienza e alla sua capacità di analisi e di espressione, acquisite in anni di docenza presso l'Università Bocconi, Fabbri fornirà una panoramica dettagliata della nuova normativa e discuterà le

implicazioni per le aziende. Partecipa al webinar per scoprire tutte le altre informazioni inerenti alla tua impresa e al settore del cleaning professionale, per la registrazione cliccare su: www.afidamp/eventi.it NB: Il webinar è gratuito per tutti gli associati **AFIDAMP** Per ulteriori dettagli chiama la Segreteria Tecnica allo 02.67.44.58.1

AFIDAMP presenta la Certificazione Made Green in Italy per lavasciugapavimenti

LINK: <https://www.gsanews.it/news/afidamp-certificazione-made-green-in-italy-per-lavasciugapavimenti/>



AFIDAMP presenta la Certificazione Made Green in Italy per lavasciugapavimenti 25 Gennaio 2024 **AFIDAMP** ha presentato, in un webinar molto partecipato, la nuova RCP per le macchine lavasciugapavimenti, un passo fondamentale per la promozione della produzione italiana e per il raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030. Un nuovo scenario si apre per i produttori di macchine lavasciugapavimenti grazie alla Regola redatta da **AFIDAMP** e presentata ieri durante l'atteso webinar dal titolo Certificazione Made Green in Italy per Lavasciugapavimenti davanti a un pubblico numeroso e molto interessato. Infatti la nuova Regola di Categoria di Prodotto, già validata dal Ministero dell'Ambiente e pubblicata sul sito, permetterà alle aziende produttrici di macchine Lavasciugapavimenti di avviare il processo di certificazione secondo lo

schema Made Green in Italy. Un passo importantissimo che consente di introdurre un preciso orientamento nella produzione aziendale: quello di associare alla fabbricazione di qualità italiana il messaggio ambientale e della sostenibilità visti, non solo, come strumenti di valorizzazione del territorio e dell'ambiente ma anche come strumento di differenziazione sul mercato e di sviluppo dell'economia circolare. Il marchio Made Green in Italy, grazie alla RCP di **AFIDAMP**, è la prima certificazione volontaria ambientale ottenibile per macchine del settore, che consente di valutare in modo oggettivo e, soprattutto, misurabile l'impronta ambientale delle lavasciugapavimenti lungo tutto il ciclo di vita. Come ha spiegato Matteo Malorgio, del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, attraverso lo schema MGI il Ministero vuole orientare le

iniziative del sistema produttivo italiano verso l'utilizzo dell'impronta ambientale come leva per il miglioramento delle prestazioni ambientali e la valorizzazione del Made in Italy, al fine di promuovere la competitività dei prodotti italiani nel contesto della crescente domanda, nazionale ed internazionale, di prodotti ad elevata qualificazione ambientale. Nel corso del webinar, moderato dal giornalista di GSA Simone Finotti e aperto al mondo produttivo, distributivo e alle imprese di servizi, sono state spiegate le potenzialità del nuovo schema e lo scenario di opportunità che si prospetta per i produttori. MGI è infatti l'unica certificazione basata sulla metodologia europea PEF attuata da un governo nazionale che ha scelto di recepire pienamente le regole di calcolo europee, su cui ha però innestato ulteriori e più ambiziosi requisiti nazionali di qualità ambientale, in grado di

distinguere la produzione italiana. È l'unica certificazione che integra requisiti che richiedono alle imprese aderenti allo schema di comunicare l'impronta ambientale dei prodotti ai propri clienti e consumatori (tipici dei Label di tipo 3, normati dalla ISO 14025), con requisiti che consentono l'accesso allo schema ai soli prodotti eccellenti, in grado di superare soglie di performance e, in particolare, di essere migliori del prodotto rappresentativo medio della propria categoria (tipici dei Label di tipo 1, normati dalla ISO 14024). La certificazione, resa possibile grazie alla formulazione della Regola di Categoria **P r o d o t t o Lavasciugapavimenti** da parte di **AFIDAMP** e del suo gruppo di lavoro macchine, consente alle aziende che la ottengono di offrire garanzie sul modo di gestire i propri aspetti ambientali e mantenere nel tempo la conformità normativa, proprio perché le aziende stesse si impegnano a sottoporsi a verifiche periodiche di parte terza indipendente, a investire risorse nel miglioramento continuo delle prestazioni ambientali e, quindi, nella riduzione e prevenzione dell'inquinamento, anche per rispondere a requisiti di performance che evolvono

nel tempo, divenendo progressivamente più ambiziosi e facendosi carico della tutela dell'ambiente a livello produttivo e sociale. Nel corso del webinar Nicola Fabbri, Senior consultant ERGO Srl società spin off della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, ha poi illustrato alle aziende presenti tutti i passaggi necessari per ottenere la certificazione, evidenziando chi può ottenere il marchio Made Green in Italy. 'Lo studio di valutazione dell'impronta ambientale - ha spiegato Fabbri - esprime, attraverso un valore numerico, gli indicatori ambientali relativi alle tre principali categorie di impatto individuate dalla relativa RCP. Tale valore viene confrontato con il valore del benchmark definito all'interno delle stesse RCP'. Il regolamento prevede quindi una classificazione dei prodotti in tre classi di prestazione: prestazioni migliori rispetto al benchmark; prestazioni uguali al benchmark; prestazioni peggiori rispetto al benchmark. Possono ottenere il marchio MGI i prodotti che presentano prestazioni ambientali pari o superiori al benchmark di riferimento (indicati come prodotti di classe A e B). I prodotti di classe B possono ottenere l'uso del logo, ma devono prevedere un piano di miglioramento da

implementare nell'arco dei tre anni di validità della concessione d'uso. 'Il lavoro realizzato da **AFIDAMP** per arrivare a questo risultato - ha commentato Alessandro Panico, Regolatorio **AFIDAMP** e Segretario del Sottocomitato CEI 59/61J - è stato articolato e complesso, ma siamo orgogliosi di avere creato una Regola che ha individuato dei valori condivisi basati su norme europee. Questo è stato possibile grazie al lavoro sinergico della nostra segreteria tecnica, delle aziende associate con la sapiente direzione di ERGO e consentirà alle aziende di presentarsi con una certificazione di grande valore sul mercato italiano e anche su quelli internazionali'. Panico ha anche anticipato importanti accordi tra **AFIDAMP** e alcuni enti di certificazione al fine di rendere meno gravoso l'impegno economico per le aziende associate. La nuova RCP mette quindi le basi non solo per creare nuove leve commerciali importanti per le aziende italiane del comparto, ma anche per adottare scelte ambientali consapevoli e per far crescere il peso delle aziende italiane nei contesti istituzionali europei, grazie anche all'impegno che il MASE sta portando avanti nella realizzazione di

percorsi qualificanti per il
contesto imprenditoriale
italiano e il Made in Italy.
Per vedere il webinar
<https://youtu.be/LxxLnPy2tpc?si=tfIJBZO47mTTnat9>

Sanificazione e sicurezza: pulizia, disinfezione e prodotti chimici

LINK: <https://www.puntosicuro.it/rischi-da-agenti-biologici-C-52/sanificazione-sicurezza-pulizia-disinfezione-prodotti-chimici-AR-23752/>



Sanificazione e sicurezza: pulizia, disinfezione e prodotti chimici Autore: Tiziano Menduto Categoria: Rischi da agenti biologici 25/01/2024 Un documento Inail sulla sanificazione nel post pandemia si sofferma sull'importanza della pulizia e della disinfezione degli ambienti. Il circolo di Sinner, i disinfettanti, i biocidi, i presidi medici chirurgici e le indicazioni per l'uso. Sanificazione e sicurezza: pulizia, disinfezione e prodotti chimici Un documento Inail sulla sanificazione nel post pandemia si sofferma sull'importanza della pulizia e della disinfezione degli ambienti. Il circolo di Sinner, i disinfettanti, i biocidi, i presidi medici chirurgici e le indicazioni per l'uso. Roma, 25 Gen - La pulizia e la sanificazione condotte 'abbinando procedure di lavoro corrette e le strumentazioni più idonee rappresentano un punto cardine nella prevenzione della diffusione

di microrganismi patogeni durante le normali attività e in situazioni emergenziali (quali ad esempio l'emergenza da Covid 19)'. A ricordarlo, soffermandosi sull'importanza per la prevenzione delle attività di pulizia e sanificazione, è il documento Inail 'La sanificazione nel post Pandemia. La standardizzazione dei processi. Sensibilizzare le aziende ai processi di pulizia e sanificazione come prassi standard di prevenzione dagli infortuni e dalle malattie sul lavoro'. Il documento, redatto con il contributo di **AFIDAMP-FINCO**, aderenti a Confimi Industria, 'promuove l'adozione di processi di pulizia e sanificazione come prassi 'standard' entrando nello specifico della scelta delle strumentazioni da utilizzare, nella descrizione delle metodologie da seguire, fornendo indicazioni per la corretta gestione delle pulizie, informazioni su un

appropriato utilizzo delle macchine, delle attrezzature e dei prodotti chimici detergenti e disinfettanti comunemente utilizzati, nella formazione dell'operatore, nel controllo del risultato e nella descrizione dei possibili rischi che possono derivare dallo svolgere questa attività'. Se durante la presentazione del documento ci siamo soffermati, in un precedente articolo, sulle varie definizioni e sull'importanza che la disinfezione sia effettuata su superfici pulite, oggi affrontiamo, invece, i seguenti argomenti: La sanificazione post pandemia: sporco, pulizia e circolo di Sinner La sanificazione post pandemia: disinfettanti, biocidi e presidi medici La sanificazione post pandemia: indicazioni e sicurezza nell'uso dei prodotti Corso online di aggiornamento per lavoratori che si trovano a gestire situazioni di stress

in emergenza. Costituisce quota dell'aggiornamento quinquennale di 6 ore. La sanificazione post pandemia: sporco, pulizia e circolo di Sinner Il documento - a cura di Giuseppe Bucci, Diego De Merich, Maria Rosaria Marchetti, Patrizia Anzidei, Giannunzio Sinardi, Sara Veneziani, G. Ivo Vogna, Stefania Verrienti e Lorenzo Di Vita - si sofferma sullo 'sporco' e sulla pulizia. Si ricorda che si considera sporco 'tutto l' indesiderato che contamina le superfici, gli oggetti e l'ambiente' e che lo sporco si divide in sporco libero, sporco aderente e sporco invisibile (quest'ultimo composto da virus, batteri, funghi, protozoi, residui organici e contaminanti chimici). E a questo proposito si indica che 'campioni prelevati da superfici di ambienti indoor quali negozi, asili nido, uffici, palestre, centri commerciali e ristoranti sono risultati contaminati con concentrazioni batteriche molto elevate e alcuni campioni includevano anche coliformi (7%) e batteri fecali (1.5%)'. Si indica poi che la regolare pulizia degli ambienti 'è in grado di garantire un adeguato livello igienico alle persone che li occupano'. E che nonostante 'la recente pandemia da Sars-Cov-2 ne abbia dimostrato l'imprescindibilità, il valore

della pulizia non è ancora u n i v e r s a l m e n t e riconosciuto, tanto che ancora rappresenta una voce di costo più che un investimento di prevenzione fondamentale nella tutela della salute del cittadino e del lavoratore'. Quando si effettua una qualsiasi operazione di pulizia - continua il documento - 'è bene considerare un insieme di fattori o forze strettamente correlati tra di loro che interagiscono nella rimozione dello sporco' e che costituiscono 'il circolo fattoriale ideale o anche circolo di Sinner'. Questi i fattori che costituiscono il circolo di Sinner: l'azione meccanica, l'azione chimica tramite i detergenti, la temperatura, il tempo di contatto dei detergenti. Idealmente questo circolo è diviso in 4 spicchi uguali, 'dove ognuna delle 4 azioni contribuisce per il 25% all'operazione di pulizia. Ma la realtà è ben diversa. Poiché nel settore della sanificazione il costo maggiore è costituito dalla manodopera, è importante che il tempo impiegato sia il minore possibile, pertanto, se il tempo viene ridotto gli altri 3 fattori conseguentemente dovranno compensarlo: soprattutto l'azione chimica e l'azione meccanica, la cui maggiore efficacia permetterà all'operatore di velocizzare le operazioni di

pulizia'. E chiaramente la conoscenza degli strumenti corretti per le attività di pulizia e disinfezione 'è una condizione strettamente necessaria al fine di raggiungere risultati ottimali, sia dal punto di vista delle performance, sia della sicurezza degli operatori e sia della sicurezza ambientale'. La sanificazione post pandemia: disinfettanti, biocidi e presidi medici Il documento indica poi che la disinfezione può completare il processo di sanificazione 'distruggendo o inattivando eventuali agenti patogeni grazie all'azione di sostanze disinfettanti classificate come presidi medico-chirurgici di comprovata efficacia nei confronti delle diverse tipologie di microrganismi'. E questa operazione, da eseguire 'sempre dopo e mai prima della pulizia meccanica', riguarda 'il complesso di procedimenti e operazioni atti ad abbattere la carica microbica di un ambiente, superficie, strumento, ecc., con prodotti applicati d i r e t t a m e n t e , vaporizzati/aerosolizzati o con sistemi generanti in situ sostanze come principi attivi/radicali liberi ossidanti ecc'. Gli autori si soffermano poi sui biocidi e i presidi medico chirurgici. In particolare il Regolamento (UE) n. 528/2012 del Parlamento

Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2012 (BPR) definisce «biocidi» 'qualsiasi sostanza o miscela nella forma in cui è fornita all'utilizzatore, costituita da, contenente o capace di generare uno o più principi attivi, allo scopo di distruggere, eliminare e rendere innocuo, impedire l'azione o esercitare altro effetto di controllo su qualsiasi organismo nocivo, con qualsiasi mezzo diverso dalla mera azione fisica o meccanica'. E 'la validazione di una formula come biocida spetta alle autorità nazionali di ciascun paese sulla base della suddetta normativa stabilita dall'Unione Europea'. Riguardo ai presidi medico chirurgici (PMC) si indica che i prodotti disinfettanti 'che non contengono principi attivi già approvati secondo il Regolamento BPR, ricadono sotto la normativa nazionale e sono identificati con la denominazione di Presidi Medico Chirurgici (PMC). La validazione dei PMC, per l'immissione in commercio sul mercato italiano, è a carico del Ministero della salute, ai sensi del DPR 392 del 6 ottobre 1998 e del Provvedimento 5 febbraio 1999, dopo opportuna valutazione dell'Istituto Superiore di Sanità, che valuta la composizione quali-quantitativa, l'efficacia nei confronti degli

organismi target, la pericolosità e la stabilità'. Inoltre in base all'attività espletata sui microrganismi, i disinfettanti/biocidi possono essere classificati in: disinfettanti di basso livello: 'capaci di distruggere diversi batteri ed alcuni virus e miceti, ma non sono in grado di eliminare i bacilli tubercolari e le spore batteriche' (ad esempio i composti dell'ammonio quaternario, i fenoli in soluzione detergente, i derivati del cloro > 100 ppm di cloro disponibile, il perossido di idrogeno soluzione al 3%, la clorexidina 1,5%); disinfettanti di livello intermedio: 'capaci di distruggere tutti i batteri in fase vegetativa, la maggior parte dei virus e dei miceti; non hanno però un'azione sicura sulle spore' (ad esempio alcol etilico soluzione al 70%, aldeide glutarica soluzione al 2% con esposizione 10', derivati del cloro >1000 ppm di cloro disponibile, iodofori, polifenoli detergenti); disinfettanti di alto livello: 'capaci di distruggere tutti i microrganismi in qualsiasi forma organizzativa, ad eccezione di alcune spore batteriche, nonché sono in grado di inattivare il Mycobacterium tuberculosis' (ad esempio i clorossidanti elettrolitici, l'ipoclorito di sodio stabilizzato, l'acido peracetico < 1%, l'aldeide

glutarica nella soluzione al 2% con esposizioni da 20' a 3 ore). La sanificazione post pandemia: indicazioni e sicurezza nell'uso dei prodotti Il documento riporta poi alcuni accorgimenti pratici nell'impiego dei disinfettanti: La disinfezione deve essere preceduta da una accurata pulizia con detergenti. L'acqua è una delle più comuni cause di contaminazione delle soluzioni disinfettanti. Una maggiore concentrazione di disinfettante non sempre ne aumenta l'efficacia. Tutti i disinfettanti usati in modo improprio possono determinare effetti indesiderati (danni ai materiali, inefficacia). Ogni volta che si prepara una soluzione di disinfettante dovrà essere opportunamente identificata e utilizzata estemporaneamente e comunque in tempi più brevi possibili. Se si ritiene sussista il rischio di contaminazione la soluzione va sostituita con frequenza. Non rabboccare mai le soluzioni disinfettanti; il rabbocco, andrebbe ad alterare la concentrazione e renderebbe inefficace l'azione del disinfettante. Non lasciare i contenitori dei disinfettanti aperti e, ogni volta che si aprono, non contaminare la parte interna del tappo (poggiare il tappo sempre rovesciato).

Conservare i contenitori ben chiusi, al riparo della luce, lontano da fonti di calore ed in un apposito armadietto. Il prodotto deve essere sempre mantenuto nel contenitore originale, a meno che non si renda necessaria la diluizione che andrà fatta seguendo le modalità suggerite dal produttore e utilizzando acqua o altri diluenti. Per evitare contaminazioni del prodotto evitare di portare a contatto l'imboccatura del contenitore con mani, garze, panni o altro. Si ricorda che nella pubblica amministrazione - secondo quanto prescritto nei CAM 2021 ('Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti') - gli addetti al servizio 'devono usare i disinfettanti in maniera responsabile per ridurre i rischi per l'ambiente rispettando le corrette modalità d'uso, la frequenza, i dosaggi, i formulati e i tempi di esposizione. I prodotti utilizzati devono essere idonei a garantire la sicurezza e la tutela dell'ambiente in base alle aree di utilizzo allo specifico protocollo adottato per il servizio fornito. Tale protocollo, deve altresì riportare le misure attuate per minimizzare l'uso dei

disinfettanti e per garantirne un uso sostenibile per l'ambiente, d'essere redatto in collaborazione con la stazione appaltante entro tre mesi dalla decorrenza contrattuale. Le formulazioni concentrate devono essere utilizzate con appositi sistemi di misurazione della dose da diluire'. Il documento si sofferma anche sul rischio chimico per gli addetti ricordando, ad esempio, che 'le sostanze chimiche possono penetrare nell'organismo: per inalazione (attraverso la bocca e il naso): gli agenti chimici volatili possono mescolarsi con l'aria che respiriamo e raggiungere le basse vie aeree per ingestione (attraverso la bocca): si possono involontariamente ingerire prodotti chimici, per esempio portando la mano alla bocca per fumare, per mangiare o anche per asciugarsi per contatto con la pelle e gli occhi: numerose sostanze possono penetrare nel corpo attraverso la pelle e le mucose degli occhi per contatto con una ferita aperta: attraverso le ferite che interrompono la continuità della barriera cutanea, le sostanze pericolose possono penetrare direttamente nella circolazione sanguigna'. E l'utilizzatore

deve, tra le altre cose: 'usare i prodotti in modo corretto in conformità a quanto riportato nella scheda di sicurezza, nella scheda tecnica e alla procedura di lavoro; assicurarsi che tutti i prodotti presenti sul luogo di lavoro siano nei rispettivi contenitori etichettati a norma di legge (non devono cioè essere presenti taniche, bottiglie, flaconi, barattoli o altri recipienti anonimi, privi delle necessarie indicazioni e diciture o, peggio, con diciture riguardanti prodotti diversi da quelli contenuti)'. Rimandiamo, in

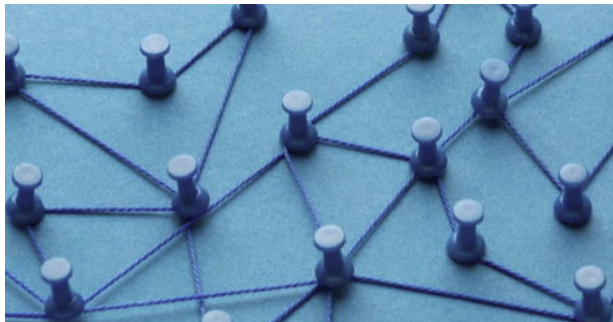
conclusione, alla lettura integrale del documento che riporta molti altri dettagli sui prodotti per la pulizia e la sanificazione, sulle attrezzature utilizzate e sui rischi, chimici e non, degli addetti.

Tiziano Menduto Scarica il documento da cui è tratto l'articolo: Inail, Consulenza Statistico Attuariale, Dipartimento di medicina, epidemiologia, igiene del lavoro e ambientale, Consulenza tecnica per la salute e la sicurezza, ' ', a cura di di Giuseppe Bucci (Inail, CSA), Diego De Merich e Maria Rosaria Marchetti (Inail, Dimeila), Patrizia Anzidei e Giannunzio Sinardi (Inail, CTSS), Sara Veneziani e G. Ivo Vogna (Confimi Industria - Commissione

ambiente e sicurezza),
Stefania Verrienti e Lorenzo
Di Vita (**Afidamp** - Aderente
Finco - Confimi Industria) -
Accordo Inal e Confimi
Industria, edizione 2023
(formato PDF, 15.04 MB).
Vai all'area riservata agli
abbonati dedicata a ' Dopo
la pandemia: sanificazione
e standardizzazione dei
processi'. Licenza Creative
Commons Per visualizzare
questo banner informativo è
necessario accettare i
cookie della categoria
'Marketing'

Inail: un supporto alle aziende per la segnalazione e analisi dei near miss

LINK: <https://www.puntosicuro.it/infotuni-sul-lavoro-C-138/inail-un-supporto-alle-aziende-per-la-segnalazione-analisi-dei-near-miss-AR-23973/>



Inail: un supporto alle aziende per la segnalazione e analisi dei near miss
Autore: Tiziano Menduto
Categoria: Infortuni sul lavoro
18/01/2024
Un documento tecnico si sofferma sul supporto alle aziende per la segnalazione e analisi dei near miss e propone un modello tecnico-organizzativo. I fattori che favoriscono od ostacolano un sistema di gestione dei near miss. Inail: un supporto alle aziende per la segnalazione e analisi dei near miss Un documento tecnico si sofferma sul supporto alle aziende per la segnalazione e analisi dei near miss e propone un modello tecnico-organizzativo. I fattori che favoriscono od ostacolano un sistema di gestione dei near miss. Roma, 18 Gen - Continua l'attenzione dell' per l'analisi dei near miss nelle aziende, già evidenziata con la pubblicazione, in questi anni, di diversi documenti sul tema. Ad esempio: '

Modelli di gestione dei near miss (MGNM): la diffusione della cultura della sicurezza nell'azione congiunta Inail-Fincantieri'; ' Gestione degli incidenti: procedura per la segnalazione dei near miss'.
A questo proposito la revisione della letteratura scientifica sul tema dell'applicazione in azienda di modelli di gestione dei near miss, intesi come 'eventi incidentali che non causano danno fisico ai lavoratori', mostra 'un crescente interesse rivolto alla definizione di un modello sostenibile anche dalle imprese di piccole dimensioni'. Si ricorda poi che l'attivazione di procedure aziendali per la segnalazione e l'analisi dei near miss 'è di grande aiuto per una corretta valutazione dei fattori di rischio potenziali correlati alle varie fasi del processo produttivo, oltre a favorire il processo partecipativo alla prevenzione delle diverse figure aziendali'. E per favorire e supportare l'attività di segnalazione e

analisi dei near miss in azienda, rendendo disponibili metodologie e strumenti operativi standardizzati, 'è necessario sviluppare ulteriormente il confronto e la collaborazione nelle reti territoriali che coinvolgono istituzioni e Parti sociali'. A raccontarlo, con queste parole, è l'introduzione del nuovo documento Inail 'Il supporto alle aziende per la segnalazione e analisi dei near miss: proposta di un modello tecnico-organizzativo. Documento tecnico', che nasce dal Protocollo d'Intesa tra l'Inail e , sottoscritto il 4 dicembre 2020, di durata triennale, 'che ha come oggetto la collaborazione per la realizzazione di attività progettuali finalizzate alla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori e alla diffusione della cultura della sicurezza'. Il presente documento - curato da Giuseppe Bucci (Inail, CSA), Diego De Merich, Armando Guglielmi e Pellicci Mauro (Inail,

Dimeila), Sara Veneziani e G. Ivo Vogna (Confimi Industria - Commissione ambiente e sicurezza) e Stefania Verrienti (Afidamp - Aderente Finco - Confimi Industria) - ha l'obiettivo di 'rafforzare il dialogo e l'azione congiunta con le Associazioni di impresa per supportare operativamente le aziende nella applicazione di pratiche preventive più efficaci'. E la scelta delle imprese alle quali proporre la partecipazione alla sperimentazione 'ha privilegiato alcuni comparti del settore 'Manufatturiero', anche in relazione alla complessità organizzativa e alla frequenza e gravità degli infortuni: Costruzioni, Metallurgia, Chimico e Gomma plastica, Ceramiche sanitarie e Alimentare'. Nell'articolo di presentazione del nuovo documento Inail ci soffermiamo sui seguenti argomenti: Il nuovo documento per supportare la segnalazione dei near miss L'indagine esplorativa e i fattori che favoriscono od ostacolano un SGNM L'indice del documento Inail Near Miss: La prevenzione partecipata - Esercitazioni di formazione su supporti didattici dedicati all'aggiornamento dei vari soggetti della sicurezza. Il nuovo documento tecnico per supportare la segnalazione dei near miss

Il documento presenta in apertura un 'quadro di riferimento degli infortuni nei settori in studio sulla base dei dati presenti negli archivi informatici dell'Inail'. In aggiunta ai dati di natura assicurativa viene proposto poi 'un approfondimento sull'analisi dei fattori causali alla base delle modalità di accadimento degli infortuni mortali e gravi tratte dal sistema di sorveglianza nazionale degli infortuni mortali e gravi Infor.Mo, coordinato da Inail e Regioni'. Il terzo capitolo è poi dedicato 'all'analisi di alcuni fattori di contesto territoriale che possono influenzare le scelte organizzative delle imprese in ambito di salute e sicurezza sul lavoro', sottoponendo ai referenti territoriali dei settori coinvolti nel progetto 'un breve questionario esplorativo'. Sempre utilizzando come strumento di indagine un questionario, nel capitolo successivo si analizza in un campione di aziende degli stessi territori 'lo stato di attuazione dei sistemi di gestione dei near miss ed eventuali fabbisogni informativi-formativi emergenti dall'indagine'. Mentre nel capitolo 5, 'sulla base di esperienze sperimentali pregresse e delle varie modalità applicative sviluppate dalle aziende partecipanti', si arriva alla vera e propria

proposta di un 'modello tecnico-organizzativo ed una Istruzione Operativa di Sicurezza (IOS) per la rilevazione ed analisi dei near miss'. Il Report si conclude, poi, con 'sintetiche considerazioni sugli sviluppi futuri del percorso di collaborazione incentrati sulla opportunità di sperimentare nelle aziende il modello e lo strumento operativo proposti con il fine di rafforzare e diffondere nelle imprese la cultura della prevenzione'. L'indagine esplorativa e i fattori che favoriscono od ostacolano un SGNM Soffermiamoci, a livello esemplificativo, su quanto indicato relativamente allo stato di attuazione dei sistemi di gestione dei near miss nelle aziende associate Confimi Industria. Infatti, come indicato sopra, è stata condotta una indagine esplorativa al fine di valutare lo stato di attuazione di sistemi di gestione dei near miss. E lo studio è stato realizzato 'per far emergere fattori favorevoli ed ostacolanti rispetto all'adozione di sistemi di gestione dei near miss ed avere informazioni utili ad indirizzare ulteriori e sempre più mirate attività di supporto alle aziende nel processo di segnalazione, analisi e gestione dei near miss'. Il questionario è stato diffuso 'ad oltre 110

aziende associate a Confimi Industria'. Per quanto riguarda le risposte delle aziende che già implementano un sistema di gestione dei near miss (SGNM) si rileva che 'la stragrande maggioranza delle aziende non si avvale di un software gestionale per la raccolta e analisi dei near miss, effettuata con strumenti più classici (moduli o schede cartacei, documenti in formato excel o word)'. E i metodi per l'analisi degli eventi sono diversi ma 'rimandano essenzialmente alla corretta attivazione di procedure interne (con fasi di consultazione, confronto, verifica con le diverse figure che compongono la linea di SSL aziendale) volte a rilevare le cause dirette e remote che hanno portato al verificarsi del near miss'.

Riguardo alla tipologia di eventi registrati si segnala che oltre la metà del campione 'rileva come near miss i mancati infortuni ma anche azioni e condizioni rischiose. Sono quindi registrati eventi che portano sia ad un incidente (ad esempio caduta di oggetti o perdita liquido da macchinario) che non sfocia in un infortunio sia situazioni dove si rilevano situazioni di pericolo (non conformità)'. Riguardo poi la figura che effettua la segnalazione di un near miss, nell'indagine è 'il

lavoratore preposto il soggetto più indicato, seguito dal responsabile del servizio di prevenzione e protezione e dal lavoratore che è stato coinvolto nell'accadimento dell'evento'. Rispetto ai principali ostacoli indicati dalle aziende riguardo la fase di implementazione e gestione dei sistemi di gestione dei near miss (SGNM), sono emersi 'diversi aspetti che possono impattare sul corretto ed efficace funzionamento dei vari processi aziendali'. Ad esempio 'aspetti culturali che possono essere ricondotti ai temi della consapevolezza e coinvolgimento dei lavoratori (paura di ripercussioni, reticenza, ...) i quali spesso impattano sulla fase iniziale di individuazione e segnalazione degli eventi'. Tuttavia l'indagine ha messo in luce anche una 'serie di benefici dovuti all'implementazione del SGNM' e, tra questi, 'si evidenziano una maggiore coscienza del personale sui rischi e pericoli insiti negli ambienti di lavoro e di conseguenza un aumento dei livelli di sicurezza, anche attraverso la condivisione delle azioni preventive realizzate dalle aziende sugli eventi che non hanno portato ad infortuni'.

Rimandiamo alla lettura integrale dei risultati

dell'indagine e del documento, su cui torneremo con altri articoli di approfondimento, che riporta anche, come emersi dal questionario, i possibili punti di miglioramento nell'implementazione del sistema di gestione dei near miss. L'indice del documento Inail Riportiamo, in conclusione, l'indice del documento 'Il supporto alle aziende per la segnalazione e analisi dei near miss: proposta di un modello tecnico-organizzativo. Documento tecnico'.
1. Introduzione
2. Il quadro di riferimento degli infortuni nei settori in studio
2.1 Banca dati Statistica
2.2 Banca dati Infor.Mo: dinamiche infortunistiche e fattori causali degli eventi
3. Analisi di contesto
4. Stato di attuazione dei sistemi di gestione dei near miss nelle aziende associate Confimi Industria
5. Proposta di un Modello tecnico-organizzativo condiviso per la rilevazione dei Near Miss
6. Conclusioni e sviluppi futuri
Bibliografia e sitografia
Tiziano Menduto
Scarica il documento da cui è tratto l'articolo: Consulenza statistico attuariale, Dipartimento medicina, epidemiologia, igiene del lavoro e ambientale, Consulenza tecnica per la salute e la sicurezza Inail, ' ', documento curato da

Giuseppe Bucci (Inail, CSA), Diego De Merich, Armando Guglielmi e Pellicci Mauro (Inail, Dimeila), Sara Veneziani e G. Ivo Vogna (Confimi Industria - Commissione ambiente e sicurezza) e Stefania Verrienti (**Afidamp** - Aderente Finco - Confimi Industria) - protocollo d'Intesa tra l'Inail e CONFIMI INDUSTRIA - edizione 2024 (formato PDF, 2.72 MB). Vai all'area riservata agli abbonati dedicata a 'SGNM e near miss: proposta di un modello tecnico-organizzativo'. Licenza Creative Commons Per visualizzare questo banner informativo è necessario accettare i cookie della categoria 'Marketing'

Lavasciugapavimenti: nuova Certificazione Made Green in Italy

LINK: <https://www.gsanews.it/news/lavasciugapavimenti-nuova-certificazione-made-green-in-italy/>



Lavasciugapavimenti: nuova Certificazione Made Green in Italy 8 Gennaio 2024 Lavasciugapavimenti: si apre un nuovo scenario per i produttori di macchine, con l'approvazione dal Ministero dell'Ambiente: **AFIDAMP**, redattrice della nuova regola di categoria prodotto, terrà un webinar illustrativo il 24 Gennaio. Sono aperte le iscrizioni all'evento online, pubblicato sul sito <http://www.afidamp.it/eventi>, diretto da **AFIDAMP** il 24 Gennaio dalle ore 11 alle ore 13. Si parlerà della nuova RCP-Regola di Categoria Prodotto, voluta fortemente dall'**associazione** della filiera del pulito e dai suoi associati, con la regia di ERGO Srl, società spin off della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. Grazie a questa nuova RCP per Lavasciugapavimenti, le aziende produttrici potranno avviare il processo di certificazione secondo lo schema Made Green in Italy del MASE - Ministero

dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica. Questo schema è stato introdotto per valutare e comunicare l'impronta ambientale dei prodotti della filiera (e non solo) ed è basato sulla metodologia PEF (Product Environmental Footprint) conforme alla raccomandazione 2020/2279/UE della Commissione Europea, come fondamento per le politiche a favore del miglioramento della resource efficiency, dell'impatto ambientale dei prodotti e del ciclo di vita degli stessi. L'implementazione di questa metodologia consente di introdurre un preciso orientamento nella produzione aziendale: quello di associare alla fabbricazione di qualità italiana il messaggio ambientale e della sostenibilità visti, non solo, come strumenti di valorizzazione del territorio e dell'ambiente ma anche come strumento di differenziazione sul mercato

e di sviluppo dell'economia circolare. Il marchio Made Green in Italy, grazie alla RCP di **AFIDAMP**, è la prima certificazione volontaria ambientale ottenibile per macchine del settore, che consente di valutare in modo oggettivo e, soprattutto, misurabile l'impronta ambientale delle lavasciugapavimenti lungo tutto il ciclo di vita. Nel webinar, aperto al mondo produttivo, distributivo e alle imprese di servizi, verranno spiegate le potenzialità del nuovo schema e lo scenario di opportunità che si prospetta per i produttori. Rimane anche un'occasione di conoscenza per tutti gli attori della filiera, con l'obiettivo di adottare, in materia ambientale, scelte consapevoli che sempre più vengono richieste dal legislatore e dal mercato. Informazioni 24 Gennaio 2024 ore 11- piattaforma webinar: www.afidamp.it/eventi Moderatore: Simone Finotti - Giornalista GSA Relatori:

Fiamma Valentino -
Ministero dell'Ambiente e
della Sicurezza Energetica
Nicola Fabbri - Senior
consultant ERGO Srl società
spin off della Scuola
Superiore Sant'Anna di Pisa
Alessandro Panico - Esperto
normative e sicurezza
AFIDAMP e Segretario SC
59/61J del CEI

AFIDAMP: certificazione Made Green in Italy per lavasciuga

LINK: <https://www.cleaningcommunity.net/afidamp-certificazione-made-green-in-italy-per-lavasciuga/>



La nuova Certificazione Made Green in Italy per le lavasciuga, l'impronta ambientale di **AFIDAMP** Nuovo scenario per i produttori di macchine, con l'approvazione dal Ministero dell'Ambiente: **AFIDAMP**, redattrice della nuova regola di categoria prodotto, terrà un webinar illustrativo il 24 Gennaio. Sono aperte le iscrizioni all'evento online, pubblicato sul sito <http://www.afidamp.it/eventi>, diretto da **AFIDAMP** il 24 Gennaio dalle ore 11 alle ore 13. Si parlerà della nuova RCP-Regola di Categoria Prodotto, voluta fortemente dall'**associazione** della filiera del pulito e dai suoi associati, con la regia di ERGO Srl, società spin off della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. Grazie a questa nuova RCP per Lavasciugapavimenti, le aziende produttrici potranno avviare il processo di certificazione secondo lo schema Made Green in Italy del MASE-Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.

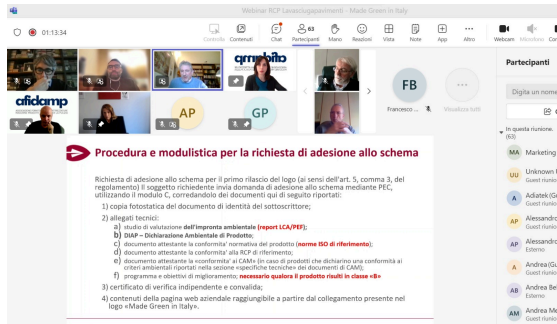
Questo schema è stato introdotto per valutare e comunicare l'impronta ambientale dei prodotti della filiera (e non solo) ed è basato sulla metodologia PEF (Product Environmental Footprint) conforme alla **raccomandazione** 2020/2279/UE della Commissione Europea, come fondamento per le politiche a favore del miglioramento della resource efficiency, dell'impatto ambientale dei prodotti e del ciclo di vita **degli stessi**. L'implementazione di questa metodologia consente di introdurre un preciso orientamento nella produzione aziendale: quello di associare alla fabbricazione di qualità italiana il messaggio ambientale e della sostenibilità visti, non solo come strumenti di valorizzazione del territorio e dell'ambiente ma anche come strumento di differenziazione sul mercato e di sviluppo dell'economia circolare. Il marchio Made Green in Italy, grazie alla

RCP di **AFIDAMP**, è la prima certificazione volontaria ambientale ottenibile per macchine del settore, che consente di valutare in modo oggettivo e, soprattutto, misurabile l'impronta ambientale delle lavasciugapavimenti lungo tutto il ciclo di vita. Nel webinar, aperto al mondo produttivo, distributivo e alle imprese di servizi, verranno spiegate le potenzialità del nuovo schema e lo scenario di opportunità che si prospetta per i produttori. Rimane anche un'occasione di conoscenza per tutti gli attori della filiera, con l'obiettivo di adottare, in materia ambientale, scelte consapevoli che sempre più vengono richieste dal legislatore e dal mercato. Informazioni 24 Gennaio 2024 ore 11- piattaforma **w e b i n a r** : www.afidamp.it/eventi
Moderatore: Simone Finotti - Giornalista GSA Relatori: Fiamma Valentino - Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica Nicola Fabbri - Senior

consultant ERGO Srl società
spin off della Scuola
Superiore Sant'Anna di Pisa
Alessandro Panico - Esperto
normative e sicurezza
AFIDAMP e Segretario SC
59/61J del CEI Leggi
anche: **AFIDAMP**: tre
percorsi formativi per il
noleggio professionale

AFIDAMP presenta Made Green in Italy per lavasciuga

LINK: <https://www.cleaningcommunity.net/afidamp-presenta-made-green-in-italy-per-lavasciuga/>



AFIDAMP presenta la Certificazione Made Green in Italy per Lavasciugapavimenti. Il 24 gennaio è stata presentata la nuova RCP per le macchine lavasciugapavimenti, ottenuta grazie all'impegno e al lavoro di **AFIDAMP**. Un passo importante per promuovere la produzione italiana e raggiungere gli obiettivi dell'Agenda 2030. Un nuovo scenario si apre per i produttori di macchine lavasciugapavimenti grazie alla Regola redatta da **AFIDAMP** e presentata ieri durante l'atteso webinar dal titolo Certificazione Made Green in Italy per Lavasciugapavimenti davanti a un pubblico numeroso e molto interessato. Infatti, la nuova Regola di Categoria di Prodotto, già validata dal Ministero dell'Ambiente e pubblicata sul sito, permetterà alle aziende produttrici di lavasciuga di avviare il processo di certificazione secondo lo schema Made Green in Italy. Un passo

importantissimo che consente di introdurre un preciso orientamento nella produzione aziendale: quello di associare alla fabbricazione di qualità italiana il messaggio ambientale e della sostenibilità visti non solo come strumenti di valorizzazione del territorio e dell'ambiente ma anche come strumento di differenziazione sul mercato e di sviluppo dell'economia circolare. Il marchio Made Green in Italy, grazie alla RCP di **AFIDAMP**, è la prima certificazione volontaria ambientale per macchine del settore, che consente di valutare in modo oggettivo e, soprattutto, misurabile l'impronta ambientale delle lavasciuga lungo tutto il ciclo di vita. Come ha spiegato Matteo Malorgio, del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, MASE, attraverso lo schema MGI il Ministero vuole orientare le iniziative del sistema produttivo italiano verso l'utilizzo dell'impronta ambientale come leva per il

miglioramento delle prestazioni ambientali e la valorizzazione del Made in Italy, per promuovere la competitività dei prodotti italiani nel contesto della crescente domanda, nazionale e internazionale, di prodotti a elevata qualificazione ambientale. Nel corso del webinar, moderato dal giornalista Simone Finotti e aperto al mondo produttivo, distributivo e alle imprese di servizi, sono state spiegate le potenzialità del nuovo schema e lo scenario di opportunità che si prospetta per i produttori. MGI è infatti l'unica certificazione basata sulla metodologia europea PEF attuata da un governo nazionale che ha scelto di recepire pienamente le regole di calcolo europee, su cui ha però innestato ulteriori e più ambiziosi requisiti nazionali di qualità ambientale, in grado di distinguere la produzione italiana. È l'unica certificazione che integra requisiti che richiedono alle imprese aderenti allo

schema di comunicare l'impronta ambientale dei prodotti ai propri clienti e consumatori (tipici dei Label di tipo 3, normati dalla ISO 14025), con requisiti che consentono l'accesso allo schema ai soli prodotti eccellenti, in grado di superare soglie di performance e, in particolare, di essere migliori del prodotto rappresentativo medio della propria categoria (tipici dei Label di tipo 1, normati dalla ISO 14024). La certificazione, resa possibile grazie alla formulazione della Regola di Categoria **P r o d o t t o Lavasciugapavimenti** da parte di **AFIDAMP** e del suo gruppo di lavoro macchine, consente alle aziende che la ottengono di offrire garanzie sul modo di gestire i propri aspetti ambientali e mantenere nel tempo la conformità normativa. Questo proprio perché le aziende stesse si impegnano a sottoporsi a verifiche periodiche di parte terza indipendente, a investire risorse nel miglioramento continuo delle prestazioni ambientali e, quindi, nella riduzione e **p r e v e n z i o n e** dell'inquinamento, anche per rispondere a requisiti di performance che evolvono nel tempo, divenendo progressivamente più ambiziosi e facendosi carico della tutela dell'ambiente a

livello produttivo e sociale. Nel corso del webinar Nicola Fabbri, Senior consultant ERGO Srl società spin off della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, ha poi illustrato alle aziende presenti tutti i passaggi necessari per ottenere la certificazione, evidenziando chi può ottenere il marchio Made Green in Italy. 'Lo studio di valutazione dell'impronta ambientale - ha spiegato Fabbri - esprime, attraverso un valore numerico, gli indicatori ambientali relativi alle tre principali categorie di impatto individuate dalla relativa RCP. Tale valore viene confrontato con il valore del benchmark definito all'interno delle stesse RCP'. Il regolamento prevede quindi una classificazione dei prodotti in tre classi di prestazione: prestazioni migliori rispetto al benchmark; prestazioni uguali al benchmark; prestazioni peggiori rispetto al benchmark. Possono ottenere il marchio MGI i prodotti che presentano prestazioni ambientali pari o superiori al benchmark di riferimento (indicati come prodotti di classe A e B). I prodotti di classe B possono ottenere l'uso del logo, ma devono prevedere un piano di miglioramento da implementare nell'arco dei tre anni di validità della concessione d'uso. 'Il lavoro realizzato da **AFIDAMP** per

arrivare a questo risultato - ha commentato Alessandro Panico, Regolatorio **AFIDAMP** e Segretario del Sottocomitato CEI 59/61J - è stato articolato e complesso, ma siamo orgogliosi di avere creato una Regola che ha individuato dei valori condivisi basati su norme europee. Questo è stato possibile grazie al lavoro sinergico della nostra segreteria tecnica, delle aziende associate con la sapiente direzione di ERGO e consentirà alle aziende di presentarsi con una certificazione di grande valore sul mercato italiano e anche su quelli internazionali'. Panico ha anche anticipato importanti accordi tra **AFIDAMP** e alcuni enti di certificazione al fine di rendere meno gravoso l'impegno economico per le aziende associate. La nuova RCP mette quindi le basi non solo per creare nuove leve commerciali importanti per le aziende italiane del comparto, ma anche per adottare scelte ambientali consapevoli e per far crescere il peso delle aziende italiane nei contesti istituzionali europei, grazie anche all'impegno che il MASE sta portando avanti nella realizzazione di percorsi qualificanti per il contesto imprenditoriale italiano e il Made in Italy. Per vedere il webinar:

<https://youtu.be/LxxLnPy2tpc?si=tfIJBZO47mTTnat9>