



# **AFIDAMP**

01 ottobre 2024 - 01 dicembre 2024

# INDICE

## AFIDAMP

13/11/2024 HA Factory <b>Professional Cleaning sector: optimism for 2024</b>	5
17/10/2024 Dimensione Pulito <b>Non corriamo rischi</b>	8

## AFIDAMP WEB

22/11/2024 Gsanews 08:11 <b>i-walk: la nuova frontiera della pulizia autonoma in anteprima con ISC</b>	14
19/11/2024 Gsanews 08:11 <b>Il Manuale digitale AFIDAMP: macchine semoventi uomo a bordo</b>	15
11/11/2024 puntosicuro.it 00:11 <b>Come usare in sicurezza le macchine nelle attività di pulizia?</b>	17
11/11/2024 Gsanews 08:11 <b>Webinar su come espandere il proprio business all'estero</b>	21
03/11/2024 cleaningcommunity.net 10:11 <b>AFIDAMP: Workshop su Normative e Schema Made Green in Italy</b>	22
29/10/2024 Gsanews 11:10 <b>Circular &amp; Healthy city a Ecomondo</b>	23
24/10/2024 puntosicuro.it 00:10 <b>Imparare dagli errori: ancora sul rischio incendio nei luoghi di lavoro</b>	24
23/10/2024 cleaningcommunity.net 16:10 <b>AFIDAMP: Nuovo Webinar sul Noleggio</b>	28
21/10/2024 Gsanews 08:10 <b>Il noleggio nel mercato del professional cleaning: un valore aggiunto</b>	29
18/10/2024 Gsanews 11:10 <b>Innovativo, dinamico, tecnologico e... umano: è il dealer '5.0'</b>	30
16/10/2024 ristorazionemoderna.it 00:10 <b>Detergenza e pulizia, la priorità dell'Horeca è l'efficienza</b>	33

08/10/2024 Gsanews 08:10	35
<b>Professional cleaning: strategie di marketing e innovazione</b>	
04/10/2024 puntosicuro.it 00:10	36
<b>Ci sono modelli di gestione dei near miss adatti alle piccole imprese?</b>	
01/10/2024 puntosicuro.it 00:10	40
<b>Attività di pulizia: la sicurezza per le macchine con operatore a bordo</b>	

# AFIDAMP

2 articoli

| **FOCUS MARKET** | PROFESSIONAL CLEANING

**PATRIZIA BIANCHI**



*The Italian Professional  
Cleaning performed well in 2023*

# Professional Cleaning sector: optimism for 2024

78

**HAFACTORY** - NOVEMBER 2024

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

The annual survey shows a positive trend for both manufacturers and distributors. The companies surveyed reported growing results for the year 2023 and encouraging forecasts for the current year



The Italian professional cleaning sector, analysed for Afidamp by Cerved, has grown compared to the previous year and companies assess the first months of 2024 with a certain optimism. In detail, the annual survey shows a positive trend for both manufacturers and distributors. In particular, the increase of the Chemicals and Paper sectors stands out. In both cases, the companies surveyed reported growing results for the year 2023 and encouraging forecasts for the current year. For the manufacturers, the trend for 2023 was positive in terms of turnover. Based on the estimates for the first half of 2024, more than 50% of the companies are optimistic about growth in this parameter, especially equipment companies (70.8%).

### Loyalty and acquisitions

Professional cleaning companies have done a big work to retain their customer base and also to implement strategies to acquire new customers. Among the actions indicated as fundamental last year (in place again this year), 80% of respondents said they had invested in acquisitions and 77.3% in retention strategies. Among the sectors of greatest interest is Horeca, which has always been an important market. Dynamism, already reported in 2022, continues to characterise the companies in the sector. They also invest in marketing and promotion activities. The most important tools are the website, trade fairs, events and direct business contacts.

In terms of sales, the turnover of 4.0 products is growing, while the incidence of green products is still limited. However, companies, aware of the change taking place, continue to invest in sustainability, a situation that is also confirmed by the fact that 1 in 5 companies realizes a compliant ESG report.

### The Production market

For the year 2023, the total market for manufacturers of the cleaning sector is worth approximately 4 billion euro. Afidamp members account for more than 2.2 billion euro in turnover and registered a growth by 6% compared to 2022. Looking at the individual sectors,

| **FOCUS MARKET** | PROFESSIONAL CLEANING

the Cerved survey shows the different trends. If we look at the turnover generated in Italy and abroad by Afidamp members, the sector with the highest turnover is Paper, which recorded an 8% increase for a total of 827.1 million euro. The Machinery segment follows, with a 2% growth for a total of 602.6 million euro. Chemicals recorded the highest growth (+9%), reaching a 2023 turnover of 398.3 million euro. The Equipment sector (with 78.7 million euro) and Fibres and Cloths sector (with 28.6 million euro) are stable. On the other hand, the sectors Accessories and Machine Parts (+2%) and Other Products (+4%) grew.

On foreign markets, the Paper segment recorded the largest share of turnover. The Chemicals follow. The export propensity of Professional Cleaning manufacturers remains very high in general. The Machinery sector drives.

### The Distribution market

The Distribution market (made up of around 1700 companies) amounts to 2.8 billion euros, an increase compared to 2022. Sales of chemicals and machinery stand out. For about half of the companies, turnover in 2023 has increased, particularly for medium/large-sized and large companies. Optimistic forecasts, based on the first half-year estimates, also for 2024. Among the sectors generating significant business opportunities is that of scrubbing machines.

## SETTORE DELLA PULIZIA PROFESSIONALE: OTTIMISMO PER IL 2024

Il settore del cleaning professionale italiano, analizzato per Afidamp da Cerved, è cresciuto rispetto all'anno precedente e le aziende valutano i primi mesi del 2024 con un certo ottimismo. Nel dettaglio, l'indagine annuale mostra un andamento positivo sia per i produttori che per i distributori. In particolare, spicca l'incremento dei settori chimica e carta. In entrambi i casi, le aziende intervistate hanno riportato risultati in crescita per l'anno 2023 e previsioni incoraggianti per l'anno in corso. Per i produttori, la tendenza per il 2023 è positiva in termini di fatturato. Sulla base delle stime per la prima metà del 2024, oltre il 50% delle aziende è ottimista sulla crescita di questo parametro, soprattutto le aziende di attrezzature (70,8%).

### Fidelizzazione e acquisizioni

Le imprese di **pulizia professionale** hanno svolto un grande lavoro per fidelizzare la propria base di clienti e anche per attuare strategie di acquisizione di nuovi clienti. Tra le azioni indicate come fondamentali lo scorso anno (in atto anche quest'anno), l'80% degli intervistati ha dichiarato di aver investito in acquisizioni e il 77,3% in strategie di fidelizzazione. Tra i settori di maggiore interesse c'è l'Horeca, da sempre un mercato importante. Il dinamismo, già segnalato nel 2022, continua a caratterizzare le aziende del settore. Esse investono anche in attività di marketing e promozione. Gli strumenti più importanti sono il sito web, le fiere, gli eventi e i contatti commerciali diretti. In termini di vendite, il fatturato dei prodotti 4.0 è in crescita, mentre l'incidenza dei prodotti green è ancora limitata. Tuttavia, le aziende, consapevoli del cambiamento in atto, continuano a investire nella sostenibilità, situazione confermata anche dal fatto che 1 azienda su 5 realizza un report ESG conforme.

### Il mercato della produzione

Per l'anno 2023, il mercato complessivo dei produttori del settore della pulizia vale circa 4 miliardi di euro. I membri di Afidamp rappresentano oltre 2,2 miliardi di euro di fatturato e hanno registrato una crescita del 6% rispetto al 2022.

Guardando ai singoli settori, l'indagine Cerved mostra le diverse tendenze. Se si guarda al fatturato generato in Italia e all'estero dagli associati Afidamp, il settore con il fatturato più elevato è quello della carta, che ha registrato un incremento dell'8% per un totale di 827,1 milioni di euro. Segue il settore dei macchinari, con una crescita del 2% per un totale di 602,6 milioni di euro. La chimica ha registrato la crescita maggiore (+9%), raggiungendo un fatturato 2023 di 398,3 milioni di euro. Stabili i settori Attrezzature (con 78,7 milioni di euro) e Fibre e tessuti (con 28,6 milioni di euro). Sono invece cresciuti i settori Accessori e parti di macchine (+2%) e Altri prodotti (+4%).

Sui mercati esteri, il segmento carta ha registrato la quota maggiore di fatturato. Seguono i prodotti chimici.

La propensione all'esportazione dei produttori di prodotti per la pulizia professionale rimane in generale molto alta. Traina il settore dei macchinari.

### Il mercato della distribuzione

Il mercato della distribuzione (composto da circa 1700 aziende) ammonta a 2,8 miliardi di euro, in aumento rispetto al 2022. Spiccano le vendite di prodotti chimici e macchinari. Per circa la metà delle aziende, il fatturato nel 2023 è aumentato, in particolare per le aziende medio-grandi e grandi. Previsioni ottimistiche, basate sulle stime del primo semestre, anche per il 2024. Tra i settori che generano significative opportunità di business c'è quello delle lavasciuga pavimenti.

BAR E RISTORANTI STANDARD IGIENICO

# Non corriamo rischi

La ristorazione alla prova della sanificazione: la lezione della pandemia e la sicurezza degli ambienti indoor

**Francesca Vecchi**  
tecnologa alimentare



S•14 DIMENSIONE PULITO | 07/2024

Cosa ha insegnato la recente crisi sanitaria dovuta al Coronavirus sul ruolo della sanificazione nel garantire un consumo sicuro di alimenti e bevande in tutte le attività di somministrazione? A Dire Fare Mangiare, evento dedicato alla ristorazione (Milano, 12, 13 giugno 2024), **AFIDAMP**, associazione che riunisce le diverse anime della filiera della pulizia professionale in Italia (produttori, importatori e distributori di prodotti, macchinari, carta e attrezzature, imprese, aziende di servizi e altri organismi settoriali) ha affrontato il tema in una tavola rotonda con esperti isti-

tuzionali e operatori del settore, con un focus particolare su tutte quelle fasi determinanti per verificare che le operazioni di pulizia abbiano prodotto un standard igienico adeguato, non solo alle norme cogenti ma anche al senso di sicurezza che i cittadini si aspettano dai servizi di somministrazione (Ruolo del Controllo nella Ristorazione Collettiva e Commerciale. DFM, 13 giugno).

La sfida di oggi, infatti, è quella di coniugare l'eccellenza dell'offerta ristorativa (in termini alimentari e in generale di servizio) con una garanzia di igiene sempre più verificata e vali-

data, perché il consumatore possa essere certo di non correre rischi.

L'esperienza della pandemia di Covid-19 ha amplificato l'attenzione verso i temi della sicurezza che si ottiene con le operazioni di sanificazione in ambito ristorativo. Gli operatori, ha osservato Massimo Artorige Giubilesi, consulente e presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria, parlando di nuovi modelli di gestione delle attività di somministrazione, devono passare da una conduzione "emergenziale" del business, che ha caratterizzato il periodo di crisi sanitaria, ad una che risponda sempre meglio al bisogno che le persone hanno di vivere ambienti salubri e sicuri. Questo perché viviamo in un contesto complesso e in rapida evoluzione, dove non solo le normative si aggiornano, ma anche le abitudini (e le aspettative) dei consumatori cambiano rapidamente. Alla base di una buona sanificazione ci deve quindi essere, da parte dell'operatore, la necessità dell'autocontrollo al fine di ottenere un elevato standard igienico ma anche la consapevolezza dell'importanza del suo ruolo.

AFIDAMP "che ha nella propria mission la diffusione della cultura del pulito, come elemento cardine di benessere per le persone", ha sviluppato numerose collaborazioni in questi anni, e prodotto materiali divulgativi di supporto per il settore in merito a tutto quello che concerne gli aspetti operativi della sanificazione. La prevenzione ancora prima del controllo,

### Cinque punti chiave per alimenti più sicuri

**1. Abituatevi alla pulizia**

- Lavarsi le mani prima di toccare gli alimenti e rilevare spesso mentre lavorate in cucina
- Lavarsi le mani dopo essere stati al bagno
- Lavare e igienizzare tutte le superfici di lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti
- Togliere lontano gli insetti, i roditori e altri animali dagli alimenti e dalla cucina

**Perché?**

La maggior parte delle malattie trasmesse con gli alimenti sono causate da batteri e virus che si trovano sulle mani, sulle superfici di lavoro e sui materiali che entrano in contatto con gli alimenti. Lavarsi le mani e igienizzare le superfici e i materiali riduce il rischio di contaminazione.

**2. Separate gli alimenti crudi da quelli cotti**

- Separare la carne, la pollastra e il pesce crudo dagli altri alimenti
- Non utilizzare per gli alimenti crudi lo stesso coltello e tagliere come quelli usati per gli alimenti cotti
- Conservare gli alimenti in recipienti chiusi per evitare ogni contatto fra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo

**Perché?**

La carne, la pollastra e il pesce crudo possono contenere batteri e virus che possono contaminare gli altri alimenti se non vengono conservati separatamente.

**3. Fate cuocere bene gli alimenti**

- Fate cuocere bene gli alimenti, ripartendoli come agnello, a cura del peso
- Polpette e cibi come le salsicce si cuogono velocemente per assicurarsi che abbiano raggiunto i 70°C. Per la carne di pollastra fottate che non siano rosate, ma ben cotte, e che abbiano raggiunto la temperatura di 75°C
- Riscaldare bene gli alimenti cotti e raffreddarli che volete servirli caldi

**Perché?**

Cuocere bene gli alimenti uccide i batteri e i virus che possono essere presenti. Riscaldare bene gli alimenti cotti e raffreddarli che volete servirli caldi.

**4. Tenete gli alimenti alla giusta temperatura**

- Non lasciate gli alimenti cotti (che non vadano a temperatura ambiente) refrigerarli rapidamente tutti gli alimenti cotti e le bevande facilmente deperibili preferibilmente a temperatura inferiore a 5°C
- Mantenete il caldo (o la temperatura superiore a 60°C) gli alimenti cotti, fino al momento di servire
- Non conservate gli alimenti troppo a lungo, anche se posti in frigorifero
- Non congelate a temperature ambiente gli alimenti surgelati o congelati

**Perché?**

La temperatura è un fattore chiave per la sicurezza alimentare. Mantenere gli alimenti alla giusta temperatura riduce il rischio di contaminazione.

**5. Utilizzate solo acqua e materie prime sicure**

- Utilizzate solo acqua potabile o trattata in modo da escludere qualsiasi contaminazione
- Scegliete materie prime fresche e sane
- Date la preferenza ad alimenti trasformati in modo da non avere contaminazioni, come per esempio il latte pastorizzato
- Lavate bene frutta e verdura e soprattutto se li consumate crudi
- Non utilizzate alimenti oltre la loro data di scadenza

**Perché?**

Utilizzare solo acqua potabile o trattata in modo da escludere qualsiasi contaminazione, scegliere materie prime fresche e sane, dare la preferenza ad alimenti trasformati in modo da non avere contaminazioni, come per esempio il latte pastorizzato, lavare bene frutta e verdura e soprattutto se li consumate crudi, e non utilizzare alimenti oltre la loro data di scadenza, riduce il rischio di contaminazione.

**Conoscere = Prevenire**

Figura 1 | I cinque punti chiave per alimenti più sicuri: 1 - Abituatevi alla pulizia; 2 - Separate gli alimenti crudi da quelli cotti; 3 - Fate cuocere bene gli alimenti; 4 - Tenete gli alimenti alla giusta temperatura; 5 - Utilizzate solo acqua e materie prime sicure. World Health Organization (2006). Five keys to safer food manual. (versione in italiano)



## BAR E RISTORANTI STANDARD IGIENICO

ha detto Rosa Draisci del Centro Nazionale Sostanze Chimiche, prodotti Cosmetici e protezione del Consumatore (Istituto Superiore di Sanità) e l'informazione, veicolata da enti di ricerca, istituzioni, imprese sono il

### Box 1

#### AMBIENTI INDOOR

Alcuni inquinanti atmosferici degli ambienti indoor sono stati oggetto di studio visti i potenziali impatti negativi sulla salute confermati dalle conoscenze scientifiche in merito, per l'inserimento nei diversi piani e programmi di prevenzione e rapporti tecnici, a livello nazionale (Istituto Superiore di Sanità), europeo (Centers of Disease Control and Prevention) e internazionale (WHO, ASHRAE, EPA).

Le indicazioni sul ricambio d'aria di CDC e di ASHRAE per ridurre la trasmissione di patogeni riportano un intervallo di volumi di aria da cambiare da 3 a 5/ora.

La trasmissione aerea ritenuta rilevante con indicazioni sul ricambio d'aria da parte di OMS è pari a 10 L/s/persona.

Improving Ventilation In Buildings. CDC aggiornamento del 05/2023.



WorldHealthOrganization. (2021). Roadmap to improve and ensure good indoor ventilation in the context of COVID-19. WorldHealthOrganization.

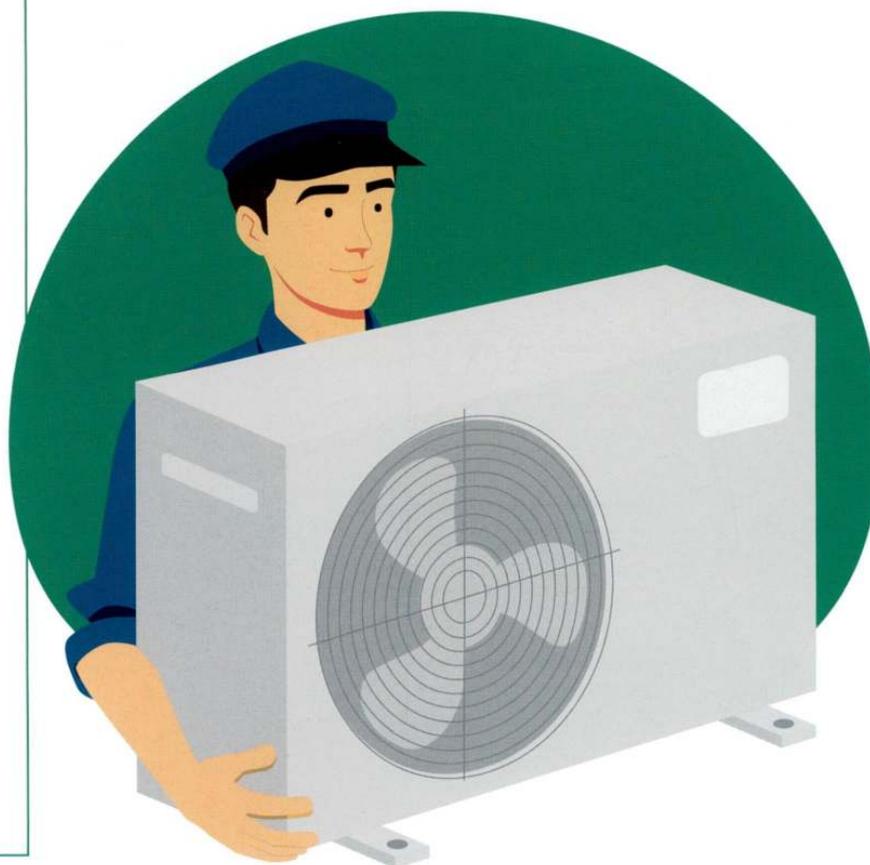


primo passo per tutelare la salute del cittadino-consumatore. I processi di sanificazione si compongono di una sequenza di fasi (pulizia e/o di disinfestazione e/o di disinfestazione), caratterizzate da opportune modalità di esecuzione che devono essere ben conosciute, anche in relazione all'ambiente in cui sono messe in opera.

#### PERICOLI POTENZIALI

Conoscenza e attenzione vanno quindi rivolte a tutte quelle fonti di contaminazione ambientale che possono veicolare agli alimenti potenziali pericoli. Batteri, virus e parassiti patogeni a trasmissione alimentare, insieme a prioni e sostanze chimiche (tossine, metalli pesanti) possono generare una contaminazione in qualsiasi fase della catena di produzione, conse-

gna e consumo degli alimenti. Quello del contatto indiretto attraverso un veicolo contaminato come appunto le superfici, l'acqua di lavaggio o di preparazione, le mani degli operatori, è infatti una delle principali modalità di trasmissione; a cui va affiancata la via aerea ovvero la contaminazione da parte di microrganismi di piccole dimensioni che rimangono sospesi nell'aria anche per lunghi periodi di tempo, rappresentando un'altra importante (e spesso trascurata) via di esposizione. Un modello evoluto e in linea con le sfide della sicurezza alimentare impone infatti un'attenzione generale all'ambiente non ultimi gli aspetti relativi al microclima (la temperatura, l'umidità e la ventilazione) così come all'illuminazione e al rumore. Pertanto, la sanificazione



## Box 2

### ATTENZIONE ALLA TERMINOLOGIA

**Sanificazione:** è un "complesso di procedimenti e operazioni" di pulizia e/o disinfezione e comprende il mantenimento della buona qualità dell'aria anche con il ricambio d'aria in tutti gli ambienti.

**Disinfezione:** è un trattamento per abbattere la carica microbica di ambienti, superfici e materiali e va effettuata utilizzando prodotti disinfettanti (biocidi o presidi medico chirurgici) autorizzati dal Ministero della Salute. Questi prodotti devono obbligatoriamente riportare in etichetta il numero di registrazione/autorizzazione.

**Igienizzazione dell'ambiente:** è

l'equivalente di detersione ed ha lo scopo di rendere igienico, ovvero pulire l'ambiente eliminando le sostanze nocive presenti. I prodotti senza l'indicazione dell'autorizzazione del Ministero della Salute che riportano in etichetta diciture sull'attività ad es. contro germi e batteri, non sono prodotti con attività disinfettante dimostrata ma sono semplici detergenti per l'ambiente (igienizzanti).

**Detersione:** consiste nella rimozione e nell'allontanamento dello sporco e dei microrganismi in esso presenti, con conseguente riduzione della

carica microbica. La detersione è un intervento obbligatorio prima di disinfezione e sterilizzazione, perché lo sporco è ricco di microrganismi che vi si moltiplicano attivamente ed è in grado di ridurre l'attività dei disinfettanti.

**Pulizia:** per la pulizia si utilizzano prodotti detergenti/igienizzanti per ambiente - i due termini sono equivalenti - che rimuovono lo sporco mediante azione meccanica o fisica.

**Sterilizzazione:** processo fisico o chimico che porta alla distruzione mirata di ogni forma microbica vivente, sia in forma vegetativa che in forma di spore.

dell'ambiente dovrebbe includere sia la componente aria che quella relativa alle superfici. È bene quindi riferirsi nel complesso ad un «ambiente indoor, consapevoli che anche il mantenimento di un buon livello igienico delle superfici può contribuire a conservare un buon livello di qualità dell'aria (dal punto di vista microbiologico e chimico), diminuendo il ricircolo dei microbi e degli inquinanti chimici (Box 1).

### BEST PRACTICES

Per la prevenzione e il controllo delle malattie di origine alimentare è fondamentale l'attuazione delle cosiddette best practices in tutte le fasi di contatto con gli alimenti, ma è provato che la conoscenza che deriva da un'attenta formazione teorica e pratica e dall'aggiornamento costante del personale addetto, anche se non a diretto contatto con gli alimenti, e l'adozione di vere e proprie politiche di sicurezza sono alla base della consapevolezza che gli operatori devono maturare in tema di salubrità.

Quello della formazione è un tema

cruciale, secondo Draisci, che ha ricordato quanto l'epidemia da Coronavirus ha rappresentato uno spartiacque anche rispetto alle pratiche di sanificazione, perché ha messo in luce quanto procedure e concetti dati per

assodati fossero invece in molti casi acquisiti. Sia nella popolazione generale, sia fra operatori e addetti. Come, per esempio, l'abitudine all'igiene attraverso un'accurata pulizia e disinfezione delle mani (pratica che OMS in

## Box 3

### BIOCIDI

Sostanza o miscela nella forma in cui è fornita all'utilizzatore, costituita da, contenente o capace di generare uno o più principi attivi, con lo scopo di distruggere, eliminare e rendere innocuo, impedire l'azione o esercitare altro effetto di controllo su qualsiasi organismo nocivo (es. batteri, parassiti) con qualsiasi mezzo diverso dalla mera azione fisica o meccanica. Disciplinati dal REGOLAMENTO(UE)n.528/2012, i Prodotti Biocidi si suddividono in 4 gruppi, per un totale di 22

differenti tipi di prodotto (PT).  
Gruppo 1 - Disinfettanti, Gruppo 2 - Preservanti  
Gruppo 3 - Controllo degli animali nocivi, Gruppo 4 - Altri biocidi

**Gruppo 1**  
PT1 - Igiene umana  
PT2 (disinfettanti e alghicidi con destinati al contatto diretto con uomo o animali)  
PT3 igiene veterinaria  
PT4 produzione alimentare  
PT 5 acque potabili

BAR E RISTORANTI

STANDARD IGIENICO

un suo manuale del 2006 mette come primo punto di 5 per garantire alimenti sicuri), delle superfici e quindi più in generale degli ambienti indoor potenzialmente contaminati (Figura 1).

Le informazioni per un aggiornamento e una riqualificazione costante delle competenze ci sono e le fonti sono autorevoli. L'Istituto Superiore di Sanità, proprio in concomitanza con l'epidemia, ha intrapreso una intensa attività di informazione anche in collaborazione con le associazioni di settore, tra cui AFIDAMP, per chiarire non solo i concetti di igienizzazione delle mani, ma più in generale di detersione e igienizzazione delle superfici, disinfezione e disinfestazione, con un approfondimento importante sui relativi prodotti adatti allo scopo, per correggere la tendenza ancora presente alla confusione di terminologia nell'ambito dei vocaboli inerenti alla sanificazione (Box 2).

Una distinzione che quindi va fatta anche per i relativi prodotti che, per mani e per superfici, sono diversi. Deter-



genti (per pulire ed eliminare lo sporco dalle superfici), igienizzanti (per il lavaggio delle mani - sono cosmetici, riportano quindi la composizione in ingredienti, non la concentrazione) e disinfettanti (registrati/autorizzati dal Ministero della Salute sono i presidi medico chirurgici o biocidi - i primi autorizzati dal Ministero previa valutazione ISS, come anche i secondi ma in considerazione anche della normativa europea sui Biocidi). Il disinfettante riduce la carica microbica almeno del 99,9%, cioè è un prodotto che quantifica il decremento della carica microbica rispetto a quella iniziale. La disinfezione è quindi una fase che deve avvenire dopo la detersione delle superfici che serve a allontanare meccanicamente i residui di sporco. Per il settore alimentare ci sono specifici disinfettanti approvati sulla base del Regolamento europeo e che sono sicuri. I principi attivi autorizzati utilizzabili per il settore alimentare infatti sono stati testati in modo che gli eventuali residui non rappresentino un rischio per la tutela della salute del consumatore e della sicurezza dei prodotti alimentari.

Il messaggio delle Istituzioni è proprio quello di dire che è assolutamente necessario evitare di mischiare i prodotti col rischio che la miscelazione sviluppi sostanze pericolose e rischio di intossicazione, dal momento che quelli adeguati esistono (Box 3).

### SALUBRITÀ DEGLI AMBIENTI INDOOR

Enti e Imprese dovranno evolversi verso una cultura dell'igiene supportata da nuovi modelli gestionali capaci di ridurre l'incertezza, contrastare le crisi e assicurare la continuità operativa anche durante situazioni di emergenza (come allarmi, malattie a trasmissione alimentare, pandemie), ha ricordato Giubilesi. Adottare un approccio olistico verso un concetto di salubrità degli ambienti indoor significa anche guardare alle nuove tecnologie che oggi sono disponibili, economicamente accessibili e validate in termini di efficacia, per garantire ambienti salubri (Box 4). Così come per l'uso di kit rapidi di controllo dell'igiene della superficie (da integrare con le analisi di laboratorio) per controllare il buon esito dei processi di pulizia.

La consapevolezza del ruolo degli operatori della ristorazione (così come di tutti gli OSA) maturata negli anni passati e l'aggiornamento in termini di competenze diventano quindi essenziali per gestire i processi interni e per garantire il rispetto di elevati standard di igiene, sicurezza e benessere, soprattutto in un'economia complessa e globalizzata, con un'informazione sempre più disponibile e alla portata di tutti e consumatori sempre più esigenti e attenti a qualità e sostenibilità dei prodotti e dei servizi offerti. ■

Box 4

### TECNOLOGIE INNOVATIVE DI SANIFICAZIONE

SANIFICAZIONE FISICA RADICALE CON FOTOCATALISI ☒ in presenza di persone

SANIFICAZIONE FISICA RADICALE CON UV-C + UV-A + Lighting ☒ in presenza di persone

SANIFICAZIONE FISICA RADICALE CON DIFFUSORI IONICI ☒ in presenza di persone

SANIFICAZIONE FISICA RADICALE CON FOTOCATALISI-OZONO ☒ sinergica, alternata in presenza-assenza di persone

SANIFICAZIONE FISICA RADICALE CON OZONO PURO ☒ in assenza di persone

# AFIDAMP WEB

14 articoli

## i-walk: la nuova frontiera della pulizia autonoma in anteprima con ISC

LINK: <https://www.gsanews.it/articoloprincipale/i-walk-la-nuova-frontiera-della-pulizia-autonoma-in-anteprima-con-isc/>



i-walk: la nuova frontiera della pulizia autonoma in anteprima con ISC 22 Novembre 2024 ISC presenta i-walk di i-team, la nuova soluzione per la pulizia autonoma che combina la tecnologia robotica con la flessibilità e l'efficacia dell'iconica i-mop XL, già apprezzata dai professionisti del settore. i-walk consente di dedicarsi ad altre attività mentre la macchina si occupa delle grandi superfici: pulisce fino a 300 metri quadrati, richiedendo un solo minuto di attenzione dell'operatore per la programmazione. i-walk offre vantaggi significativi per chi gestisce ampi spazi come corridoi, hall e sale d'aspetto. Per gli spazi con ingombri, basta sganciare i-mop per un utilizzo tradizionale e puntuale, raggiungendo anche i punti più difficili. Compatibile con tutti i modelli di i-mop XL prodotti dal 2014, i-walk permette l'upgrade dei macchinari già in uso. Tecnologia e sostenibilità al servizio della

pulizia autonoma Grazie ai suoi sensori di distanza a ultrasuoni, LiDAR ad alta precisione, sensori di profondità e una tecnologia avanzata di evitamento degli ostacoli, i-walk è in grado di navigare autonomamente in sicurezza e in modo accurato, amplificando i benefici di i-mop: meno 70% di acqua e detersivi rispetto alle pulizie tradizionali, riduzione del tempo di lavoro e dei costi operativi rispetto alla pulizia meccanizzata. Scopriilo in ISC 'La nostra missione è portare intelligenza nella pulizia: con i-walk possiamo unire le consolidate prestazioni di pulizia di I-Mop, l'impareggiabile flessibilità per gli spazi congestionati, con la tecnologia per la guida autonoma; insomma fondiamo il meglio dei due mondi senza stravolgere le modalità operative.' ha affermato Stefano Grosso, Amministratore delegato di ISC e membro attivo del team **Afidamp** sulle

macchine autonome. 'i-walk è senza dubbio la soluzione robotica di più facile implementazione presente sul mercato e rappresenta un passo in avanti verso un cleaning più efficiente, tecnologico e flessibile.' i-walk è ora disponibile per dimostrazioni dal vivo. Per prenotare un appuntamento o avere maggiori informazioni, visitare il sito web di ISC o contattare il team dedicato. [marketing@iscsrl.com](mailto:marketing@iscsrl.com) [www.iscsrl.com](http://www.iscsrl.com)

## Il Manuale digitale **AFIDAMP**: macchine semoventi uomo a bordo

LINK: <https://www.gsanews.it/news/il-manuale-digitale-afidamp-macchine-semoventi-uomo-a-bordo/>



Il Manuale digitale **AFIDAMP**: macchine semoventi uomo a bordo 19 Novembre 2024 Il manuale digitale sulle macchine semoventi con conducente, redatto da **AFIDAMP**, è uno strumento essenziale per chi opera con lavasciugapavimenti e spazzatrici uomo a bordo. La **pulizia professionale** richiede non solo competenza ma anche attrezzature avanzate per ottenere risultati impeccabili e mantenere la sicurezza degli operatori. Per rispondere a queste esigenze, **AFIDAMP** ha redatto il Manuale sulle macchine semoventi con conducenti a bordo. Perché questo manuale è indispensabile per la tua azienda? Il manuale fornisce una guida completa e dettagliata su tutto ciò che riguarda l'uso delle macchine per **pulizia professionale** semoventi: Caratteristiche tecniche e funzionamento: impara a conoscere in profondità le specifiche di queste

macchine, per sfruttarle al massimo e ottenere i migliori risultati. Manutenzione e cura: indicazioni pratiche per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, essenziali per mantenere alta l'efficienza e ridurre i costi di riparazione. Sicurezza al primo posto: in ottemperanza all'articolo 73 del D.Lgs. 81/2008, il manuale include tutte le norme di sicurezza per il corretto utilizzo delle macchine, proteggendo l'operatore e garantendo un ambiente di lavoro sicuro. ? Formazione e Abilitazione: Il manuale offre anche informazioni teoriche dettagliate coprendo gli aspetti necessari per l'abilitazione degli operatori. Questi contenuti didattici permettono di ottenere la certificazione richiesta per l'uso delle macchine uomo a bordo, assicurando competenza e conformità normativa. ? Vantaggi: Grazie a questo manuale, potrai formare il tuo team sulle migliori pratiche

operative e di manutenzione, contribuendo alla longevità delle macchine e al benessere degli operatori. La conoscenza dettagliata delle normative e delle procedure permette di evitare incidenti e di ridurre al minimo i rischi associati all'utilizzo di attrezzature complesse. Investi nella tua professionalità e in quella del tuo team. Scarica oggi il Manuale Digitale di **AFIDAMP** e scopri come fare la differenza attraverso la tua operatività quotidiana. COME ACQUISTARE IL MANUALE ? Per acquistare il manuale, clicca qui: <https://www.afidamp.it/product-page/macchine-semoventi-per-pulizia-professionale-con-conducenti-a-bordo-manuale> Agli Associati **AFIDAMP** è riservato un codice sconto del 50%, reperibile tramite il seguente link: <https://www.afidamp.it/forum-afidamp/buoni-sconto-associati/codici-sconto-soci-pubblicazioni-eventi->

afidamp

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

## Come usare in sicurezza le macchine nelle attività di pulizia?

LINK: <https://www.puntosicuro.it/attrezzature-macchine-C-45/come-usare-in-sicurezza-le-macchine-nelle-attivita-di-pulizia-AR-24364/>



Come usare in sicurezza le macchine nelle attività di pulizia? Autore: Tiziano Menduto Categoria: Attrezzature e macchine 11/11/2024 Un documento Inail sulla pulizia e la sanificazione si sofferma sui rischi dovuti all'impiego di macchinari per la pulizia. Focus sulle operazioni di manutenzione a inizio e fine lavoro, sulla manutenzione specifica e sulle cause degli infortuni. Come usare in sicurezza le macchine nelle attività di pulizia? Un documento Inail sulla pulizia e la sanificazione si sofferma sui rischi dovuti all'impiego di macchinari per la pulizia. Focus sulle operazioni di manutenzione a inizio e fine lavoro, sulla manutenzione specifica e sulle cause degli infortuni. Roma, 11 Nov - I macchinari e le attrezzature impiegati, a livello professionale, per le pulizie e la sanificazione non solo devono essere conformi alle specifiche disposizioni legislative e regolamentari di

ricepimento delle Direttive comunitarie di prodotto o ai requisiti generali di sicurezza di cui all'allegato V del D. Lgs. 81/2008, ma devono comunque essere 'tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato di funzionamento e di pulizia e devono essere dotate di quegli accorgimenti ed accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore ed i terzi da eventuali infortuni'. Inoltre le attrezzature ed i macchinari di lavoro devono essere: 'scelti in base alla destinazione e all'operazione da svolgere; utilizzati in conformità alle istruzioni del fabbricante; utilizzati applicando correttamente le procedure di lavoro fornite dal datore di lavoro, onde ridurre al minimo il rischio di infortuni per utilizzatori e terzi; puliti perfettamente dopo l'uso; sottoposti ad adeguata manutenzione, che è opportuno sia registrata in apposite schede, su cui dovranno essere registrati

tutti gli interventi ordinari e straordinari eseguiti; vuotati dal materiale sporco raccolto seguendo le regolamentazioni locali applicabili sul corretto smaltimento dei rifiuti, in base al livello di rischio'. A ricordarlo e a segnalare alcuni rischi e precauzioni connesse all'uso delle attrezzature di lavoro nelle attività di pulizia 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'. Per tornare a parlare del rischio macchina nella pulizia e sanificazione professionale, ci soffermiamo sui seguenti argomenti: L'uso delle macchine e le operazioni di manutenzione a inizio e fine lavoro L'uso delle macchine e le operazioni di manutenzione specifiche L'uso delle macchine e le

cause degli infortuni  
Informazione ai lavoratori sui rischi specifici ai sensi dell'art. 36 del D.Lgs. 81/2008 - Sicurezza nelle imprese di pulizia L'uso delle macchine e le operazioni di manutenzione a inizio e fine lavoro Se in un precedente articolo dedicato ai rischi relativi ai macchinari per la pulizia si è parlato di urti, cadute, aspetti ergonomici e vibrazioni, ci soffermiamo oggi su quanto indicato per le operazioni di manutenzione a inizio e fine lavoro a salvaguardia della sicurezza di macchine e operatori comuni a tutte le categorie di macchine. Si indica che all'inizio del lavoro è bene: 'Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione la macchina. Attenersi rigorosamente a quanto indicato. Interpellare personale esperto per chiarire eventuali dubbi. Verificare lo stato della macchina, prestare attenzione alle parti elettriche (cavo di alimentazione e relativa spina, interruttore, fermacavo eccetera). Equipaggiare la macchina con gli accessori necessari per il lavoro. Provare la macchina, controllandone il corretto funzionamento. Verificare, a seconda della macchina, se fuoriescono polvere o liquidi' ('in caso di anomalie o dubbi

sull'efficienza della macchina, non utilizzarla, ma informare subito i responsabili dell'azienda'). Si segnala poi che non **b i s o g n a** 'collegare/scollegare mai la macchina alla/dalla presa di corrente con le mani bagnate'. Mentre a fine lavoro: 'Prima operazione: con le mani asciutte, scollegare la macchina dalla presa impugnando la spina. Evitare di tirare il cavo elettrico, sia per scollegare la macchina dalla spina, sia per spostarla. Controllare il buono stato delle parti elettriche (interruttori ed eventuali prese). Pulire con panno umido la parte esterna della macchina. Pulire con panno umido il cavo elettrico verificandone l'integrità' ('in caso di abrasioni, tagli, strappi, richiedere l'intervento di personale specializzato'). Inoltre bisogna sempre: 'Attenersi a quanto indicato sul libretto di istruzione, uso e manutenzione che deve accompagnare sempre la macchina. Fare effettuare le riparazioni da un'officina specializzata e autorizzata dal costruttore. Fare effettuare, anche in assenza di guasti, interventi periodici di manutenzione da un'officina specializzata e autorizzata dal costruttore. Fare utilizzare la macchina solo a personale addestrato. Non mescolare mai detergenti di

tipo diverso. Non appoggiare mai contenitori di liquidi sulla macchina. Utilizzare parti di ricambio originali. Non lavare la macchina con getti d'acqua diretti o in pressione'. L'uso delle macchine e le operazioni di manutenzione specifiche Il documento si sofferma anche sulle operazioni di manutenzione ordinaria specifiche per varie tipologie di macchine. Riprendiamo, a titolo esemplificativo, quanto indicato per la spazzatrice. A 'macchina spenta (scollegata se a cavo): Svuotare e sciacquare il serbatoio con abbondante acqua. Pulire esternamente il corpo macchina con panno umido (evitare l'utilizzo di getti d'acqua). Pulire i filtri d'aspirazione. Controllare lo stato delle spazzole. Evitare di raccogliere cavi, corde, reggette e qualsiasi altro oggetto che possa avvolgersi alle spazzole, danneggiandole. Il livello dell'elettrolito deve sempre coprire le piastre, per cui bisogna controllarne periodicamente lo stato'. L'uso delle macchine e le cause degli infortuni Dopo aver parlato anche delle precauzioni nell'utilizzo delle macchine per **pulizia professionale** semoventi con uomo a bordo, il documento si sofferma, più in generale, sulle cause di infortuni connessi all'uso delle

macchine. Ad esempio con riferimento a: Intossicazione: 'È vietato l'utilizzo di macchine azionate da motore a combustione interna: benzina, gasolio (diesel), gas di petrolio liquido (GPL) in ambienti chiusi. Per evitare rischi di intossicazione si consiglia l'utilizzo di macchine a batteria. Il rifornimento di carburante delle macchine a motore deve essere fatto a motore spento e freddo utilizzando gli appositi DPI (Dispositivi di Protezione Individuale). È vietato fumare durante l'operazione di rifornimento'; Viabilità: 'Ostacoli, buche, ristrettezza di spazio, angoli ciechi, scarsa illuminazione, pendenze eccessive, mancanza di cartelli segnalatori sui percorsi; Portata insufficiente di passerelle e rampe precorse dalle macchine; Scarsa aderenza delle ruote al pavimento'. Riguardo poi agli infortuni derivanti dall'uso della macchina con conducente a bordo si parla anche di: istruzione del personale, posto di manovra, dispositivo di messa in moto, cesoiamento, stabilità, investimento e ribaltamento. Dopo aver ricordato che la perdita di stabilità 'è al primo posto come causa d' infortunio nell'uso di queste macchine, sia per spazi interni sia per

spazi esterni', sono poi analizzate le dinamiche più frequenti: Incidente statico: 'una macchina viene travolta da un'altra macchina e si rovescia. Incidente in rampa o su pozzetto: a causa del superamento del bordo di una rampa o di un pozzetto, la macchina si rovescia. Incidente causato da fondi irregolari: durante la marcia in rettilineo o in curva, un lato della macchina finisce in un avvallamento, su asperità del fondo o affonda nel terreno e si rovescia. In curva la macchina si trova su un tratto inclinato e si rovescia. Incidente dovuto al carico: la macchina entra in curva troppo velocemente (con serbatoi pieni in caso di lavapavimenti o vano raccolta pieno in caso di spazzatrici) e si ribalta a causa del baricentro alto in queste condizioni di marcia. La spazzatrice dotata di scarico automatico del vano raccolta, si rovescia causa l'elevato peso dei rifiuti, durante l'operazione di sollevamento e scarico. Incidente dovuto alla forza centrifuga: la macchina si rovescia a causa della velocità elevata in curva, anche a serbatoi o vano raccolta vuoti. Incidente dovuto alla forza d'inerzia: la macchina non riesce ad arrestarsi quando si affrontano salite o discese su rampe troppo ripide.

Incidente dovuto a fondo scivoloso: la macchina perde aderenza con il pavimento, allungando i tempi di frenata e/o modificando la traiettoria impostata'. Si indica che in caso di ribaltamento 'il conducente viene proiettato all'esterno nella direzione di caduta della macchina. Se il conducente cerca di uscire dal posto guida, viene travolto dalla macchina o colpito dalle protezioni procurandosi lesioni'. Rimandiamo alla lettura integrale del documento che, riguardo alle macchine utilizzate nel settore delle pulizie, riporta vari dettagli e indicazioni sulla manutenzione di molte altre macchine oltre alla spazzatrice (lavasciugapavimenti, monospazzola, aspirapolvere e aspirapolvere/liquidi, battitappeto, macchina a iniezione-estrazione, idropulitrice, generatore di vapore, batteria e caricabatteria). 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, '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', a cura 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 I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale. Per visualizzare questo banner informativo è necessario accettare i cookie della categoria 'Marketing'

## Webinar su come espandere il proprio business all'estero

LINK: <https://www.gsanews.it/news/webinar-su-come-espandere-il-proprio-business-allestero/>

**afidamp**

ASSOCIAZIONE FORNITORI ITALIANI ATTREZZATURE  
MACCHINE PRODOTTI E SERVIZI PER LA PULIZIA



Webinar su come espandere il proprio business all'estero  
11 Novembre 2024 In un'economia sempre più globalizzata, l'internazionalizzazione è una tappa fondamentale per le aziende italiane che vogliono crescere e affermarsi oltre i confini nazionali. Per supportare le imprese in questo percorso, **AFIDAMP**, in collaborazione con TEM PLUS, organizza il webinar 'Strategie e Fasi Chiave per l'Internazionalizzazione Aziendale', il 15 novembre dalle 10:30 alle 12:30. PROGRAMMA Valutare e preparare l'azienda all'export Scegliere i mercati a maggiore potenziale: una tappa obbligata per lo sviluppo internazionale Approcci per trovare clienti all'estero Tecniche di export per trattative con i clienti internazionali Relatore: Micol Vezzoli, esperto in strategie di esportazione, è il co-fondatore e partner di TEM PLUS. È certificato EXIM Manager secondo la norma UNI 11823:2021 e

autore del libro "La via dell'export", che fornisce indicazioni pratiche per conquistare mercati esteri. Condivide regolarmente approfondimenti sui trend e le opportunità di esportazione per le piccole e medie imprese.' Gratuito solo per gli associati **AFIDAMP**. Se non sei associato e vuoi partecipare, scrivi a [info@afidamp.it](mailto:info@afidamp.it)

## AFIDAMP: Workshop su Normative e Schema Made Green in Italy

LINK: <https://www.cleaningcommunity.net/afidamp-workshop-su-normative-e-schema-made-green-in-italy/>



Workshop online: i Recenti Sviluppi Normativi Europei Ambientali e il Ruolo Dello Schema Made Green In Italy Organizzato dal Ministero dell'Ambiente in collaborazione con la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e **AFIDAMP**, si svolgerà il 27 novembre questo workshop online, aperto a tutti e gratuito. Le nuove normative europee in materia ambientale impongono alle aziende requisiti sempre più stringenti in termini di prestazioni ambientali e trasparenza. Direttive come la Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD), il Regolamento Ecodesign, il Regolamento Imballaggi, la Direttiva Green Claims e le altre normative Circular Economy Package, stanno ridisegnando il quadro normativo a cui le imprese devono adeguarsi per essere competitive e sostenibili. Lo scopo è dare alle aziende italiane del professional cleaning un quadro aggiornato sulle recenti normative europee

sulla sostenibilità e illustrare come lo Schema Made Green in Italy possa rappresentare un vantaggio competitivo, valorizzando prodotti ad alte prestazioni ambientali e promuovendo la sostenibilità lungo tutta la filiera produttiva. In questo scenario, lo Schema Made Green in Italy, promosso dal MASE, Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica è uno strumento chiave per misurare e comunicare le prestazioni ambientali dei prodotti "Made in Italy", sostenendo le aziende nell'opporci a fenomeni come il greenwashing. In relazione allo Schema, **AFIDAMP**, con il supporto di Ergo s.r.l., ha sviluppato la Regola di Categoria di Prodotto per le lavasciugapavimenti. PROGRAMMA 14:30 - Benvenuto 14:40 - Le nuove sfide per le aziende nel quadro della normativa europea, direttive e regolamenti di recente attuazione Fabio Iraldo , Professore Ordinario della

Scuola Sant'Anna di Pisa, Supporto Scientifico Schema Made Green in Italy 15:30 - Lo Schema Made Green in Italy Fabio Iraldo , Professore Ordinario della Scuola Sant'Anna di Pisa, Supporto Scientifico Schema Made Green in Italy 16:00 - Il Made Green in Italy nel settore delle macchine lavapavimenti Nicola Fabbri, Consulente di ERGO s.r.l. 16:50 - I nuovi obblighi per la comunicazione ambientale e lo Schema MGI Matteo Malorgio , Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica - AT Sogesid; Francesco Testa , Professore Ordinario della Scuola Sant'Anna di Pisa, Supporto Scientifico Schema Made Green in Italy 17:40 - Domande e discussione 18:00 - Conclusione e saluti Il webinar è aperto a tutti e il link verrà inviato il giorno prima e il giorno stesso dell'evento. Per registrarsi: clicca qui

## Circular & Healthy city a Ecomondo

LINK: <https://www.gsanews.it/news/circular-healthy-city-a-ecomondo/>



Circular & Healthy city a Ecomondo 29 Ottobre 2024 'Circular & Healthy city: contributi per la salute indoor e outdoor' è il convegno che si terrà a Ecomondo di Rimini, organizzato da GSA il giornale dei servizi ambientali e Kyoto Club, il 6 novembre prossimo dalle ore 10 alle 13 in sala Abete. Nel contesto attuale, la qualità della vita nelle città dipende sempre più dalla capacità di garantire ambienti salubri e vivibili, sia all'interno degli edifici che negli spazi pubblici esterni. La progettazione urbana sostenibile gioca un ruolo fondamentale in questo processo. Il convegno affronterà temi cruciali come la qualità dell'aria indoor e outdoor, la pulizia e la disinfestazione degli ambienti, l'integrazione del verde urbano, la gestione dei servizi ambientali e la mobilità sostenibile. Vedrà la partecipazione di esperti provenienti da associazioni di settore e aziende pubbliche e private, che

condivideranno le loro esperienze e le migliori pratiche. A moderare l'incontro sarà Angela Pagano, Responsabile delle Relazioni Istituzionali del Kyoto Club. INTERVENGONO Roberto Galli Presidente sezione Distributori AFIDAMP Gregorio Mangano Presidente AIISA Associazione Italiana Igienisti Sistemi Aeraulici Alexandra Goman Education and Certifications Development Manager Issa Pulire Network Giorgio Chiaranz Consigliere AIDPI Associazione Imprese Disinfestazione Professionali Italiani Paolo Contò Direttore del Consiglio di Bacino Priula Tiziano Suppa Coordinatore GTS Nazionale Utilitalia 'Mezzi ed Attrezzature' Membro Commissione Motorismo - Ordine degli Ingegneri di Roma Membro Commissione GL8 Ambiente UNI Aldo Coccolo Direttore ASPI Associazione Nazionale Gestori Rifiuti - Manutenzioni e Spurghi reti fognarie ed idriche

Pierpaolo Tagliola Agronomo e architetto paesaggista, technical manager AG&P greenscape Mariagiusti Troisi Architetto ambientale AG&P greenscape CONCLUSIONI Angela Pagano GSA Il Giornale dei Servizi Ambientali invita a partecipare al convegno e, a chi si pre-registrerà, sarà inviato il biglietto di invito omaggio ad Ecomondo 2024. Pre-registrazione Per contatti: Edicom srl, info@gsanews.it 02/70633694

## Imparare dagli errori: ancora sul rischio incendio nei luoghi di lavoro

LINK: <https://www.puntosicuro.it/prevenzione-incendi-C-85/imparare-dagli-errori-ancora-sul-rischio-incendio-nei-luoghi-di-lavoro-AR-24769/>



Imparare dagli errori: ancora sul rischio incendio nei luoghi di lavoro Autore: Tiziano Menduto Categoria: Prevenzione incendi 24/10/2024 Un documento Inail sulla nuova prevenzione incendi nei luoghi di lavoro riporta il caso di un incendio avvenuto in conseguenza di un'attività di taglio. La dinamica dell'evento, il sistema Informo e l'analisi dei casi con sviluppo di fiamme. Imparare dagli errori: ancora sul rischio incendio nei luoghi di lavoro Un documento Inail sulla nuova prevenzione incendi nei luoghi di lavoro riporta il caso di un incendio avvenuto in conseguenza di un'attività di taglio. La dinamica dell'evento, il sistema Informo e l'analisi dei casi con sviluppo di fiamme. Brescia, 24 Ott - Concludiamo con questo articolo una breve raccolta di casi di incendi, con la presenza o assenza di infortuni di lavoratori, tratti dal contenuto di alcuni documenti Inail presentati

in questi anni sul tema prevenzione incendi. Nelle ultime puntate della rubrica ' Imparare dagli errori', dedicata proprio al racconto di incidenti e infortuni professionali, abbiamo, ad esempio, raccolto due casi raccontati nel documento del 2020 ' Rischio incendio ed esplosione in edilizia. Prevenzione e procedure di emergenza', nato dal progetto di collaborazione tra Inail e Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco: uno storico incendio alla Cappella Guarini nel Duomo di Torino un incendio in un cantiere nella realizzazione in opera di una pila di un ponte. Oggi ci soffermiamo, invece, su un altro caso di incendio, correlato ad un infortunio mortale di un lavoratore, presentato nel documento Inail 2023 ' La nuova prevenzione incendi nei luoghi di lavoro. Accrescere la consapevolezza in merito ai contenuti dei nuovi Decreti Antincendio ed alla loro messa in pratica'. Nel documento il caso di

infortunio è presentato anche per conoscere e diffondere l'uso di INFOR.MO., strumento per l'analisi qualitativa dei casi di infortunio collegato al sistema di sorveglianza degli infortuni mortali e gravi. Questi gli argomenti affrontati nell'articolo: Un caso di un incendio in attività di taglio Il sistema Informo e l'analisi dei casi con sviluppo di fiamme Attrezzature antincendio per 2 addetti: maschere con filtro, caschi squadra antincendio, guanti, coperta antifiamma Un caso di un incendio in attività di taglio Nel caso di Informo presente nel documento Inail riguarda un incidente di lavoratore di un'azienda la cui attività prevalente è lo 'smaltimento di rifiuti solidi, delle acque di scarico e simili'. L'infortunio avviene in conseguenza di un'attività di taglio. Il lavoratore si trova nel piazzale di carico e scarico di metalli ferrosi a poca distanza da una pressocesoia, quando,

improvvisamente, si sprigiona una grossa fiamma dalla parte inferiore della presso-cesoia da cui esce il ferro lavorato. La fiamma investe in pieno il lavoratore provocandone successivamente la morte. Probabilmente, si è rilevato nelle indagini successive, il lavoratore 'stava eseguendo il taglio di pezzi metallici con all'interno residui di materiale infiammabile'. Tale lavoratore 'non era stato informato dei pericoli né formato per i possibili rischi presenti durante la lavorazione, e non aveva una tuta che lo proteggesse da eventuali fiamme'. Dunque, al di là dell'assenza di un'adeguata informazione e formazione, questi sono i fattori causali riportati nella scheda di Informo: Det. Materiali: presenza di residui infiammabili nel materiale ferroso. Mod. Dispositivi di protezione individuale e a b b i g l i a m e n t o : all'infortunato non erano stati forniti idonei DPI. Il sistema Informo e l'analisi dei casi con sviluppo di fiamme Nel documento viene poi presentata una sintesi, relativa alla modalità di accadimento 'sviluppo fiamme', delle informazioni derivanti dalla ricostruzione delle dinamiche e delle cause degli eventi mortali e gravi presenti nella banca dati del Sistema nazionale di

sorveglianza Infor.Mo. Si ricorda che la sorveglianza degli infortuni mortali e gravi 'è attuata da Inail-Dimeila in collaborazione con i Servizi di prevenzione delle ASL, che nel corso delle loro indagini approfondiscono l'analisi della dinamica infortunistica degli eventi accaduti al fine di evidenziarne le cause'. E da tale attività 'scaturiscono i dati contenuti nell'archivio Informo, in cui i fattori di rischio infortunistico individuati costituiscono una base di conoscenza utile per la programmazione degli interventi di prevenzione e protezione'. Il data set analizzato, in questo caso, è costituito da '98 eventi occorsi in ambienti di lavoro nel periodo 2002-2018, che hanno coinvolto 119 infortunati (114 con esito mortale e 5 con esito grave registrati in eventi collettivi dove c'è stato almeno un decesso), in cui si e v i d e n z i a n o sostanzialmente due modalità di rilascio dell'energia dannosa che rappresentano più del 90% dei casi: energia di tipo chimico, con sviluppo di fiamme, nel 49 % dei casi ed energia meccanica con proiezione di solidi nel 44 % dei casi'. Inoltre l'analisi della modalità di accadimento con sviluppo di fiamme 'evidenzia che la distribuzione per lavorazione risulta analoga

a quella del dato registrato nel resto dei settori anche se una maggiore frequenza si osserva per esempio nello smaltimento/ trattamento/ recupero rifiuti (16%), e in attività varie di preparazione di superfici con vernici, resine, colle, ecc.'. Si indica poi che in oltre il 57% dei casi 'l'agente chimico coinvolto è classificato infiammabile (vernici, solventi, carburanti e in misura minore propellenti per spray). Seguono poi gli esplosivi 18% e le polveri (14%)'. Senza dimenticare la frequenza dei decessi multipli: 'il 63% delle morti registrate in questa tipologia di evento sono avvenute in infortuni collettivi'. Infine la disamina dei fattori causali (n. 130) evidenzia: '48% di errate modalità lavorative riassumibili in produzione di inneschi, utilizzo di prodotti infiammabili/esplosivi in presenza di fonti di accensione e non bonifica di ambienti e manufatti prima delle attività che comportano l'uso di fiamme. Per tali azioni scorrette si evidenzia frequentemente carenza di formazione/informazione e pratiche abitualmente adottate nel luogo di lavoro. 20% di criticità delle attrezzature riferibili a mancanza dei sistemi di messa a terra e a caratteristiche di sicurezza

non adeguate (antiscintilla e antideflagrante). 19% di carenze degli ambienti di lavoro che risultano non essere conformi al rischio di incendio per impianti elettrici, sistemi di aspirazione, di rivelazione e antincendio. 12% di problematiche collegate ai materiali in lavorazione dovute a modalità errate di stoccaggio (in fusti aperti, in quantitativi eccessivi, alla rinfusa, ecc.) e a non idonee caratteristiche dei materiali in lavorazione (rifiuti metallici non bonificati)'. Si segnala poi che in oltre i 4/5 dei decessi (82%) 'la variazione di energia dannosa con propagazione di fiamme è collegata a fattori di rischio relativi a scorrette modalità operative dell'infortunato o di altri lavoratori'. E nella metà degli eventi 'si registra una combinazione di errate procedure di lavoro con uno o più dei seguenti fattori: caratteristiche di pericolosità dei materiali in lavorazione, attrezzature di lavoro non adeguate per le lavorazioni, ambienti privi dei necessari requisiti di sicurezza. Da sottolineare che nel 32% degli eventi si registrano esclusivamente errori procedurali, anche dovuti a interferenza lavorativa'. In conclusione, dopo aver già riportato il caso relativo all'attività di taglio nello smaltimento dei

rifiuti, il documento ricorda anche che il sistema Infor.Mo 'si basa su un modello multifattoriale ad albero delle cause che consente di esporre in maniera strutturata e standardizzata la dinamica incidentale, (mancato infortunio) o infortunistica, cioè quella sequenza di circostanze che hanno portato all'evento'. In particolare, il modello è costituito 'dai seguenti elementi primari: incidente (quel particolare episodio che ha reso disponibile e incontrollata una 'energia pericolosa' nell'ambiente lavorativo); contatto (il momento in cui avviene lo scambio di energia tra l'ambiente ed il lavoratore, non sempre presente nel mancato infortunio); il danno riportato dal lavoratore (solo in caso di infortunio). determinante, il fattore di rischio che aumenta la probabilità di accadimento dell'incidente; modulatore, il fattore di rischio che incide sulla gravità del danno (non influisce sulla probabilità di accadimento dell'incidente)'. Tale metodologia 'consente di evidenziare le modalità di accadimento e le cause degli eventi per fornire indicazioni utili ad attivare interventi di prevenzione mirati'. E, infine, 'l'utilizzo condiviso, nel sistema pubblico e in quello privato,

della metodologia Infor.Mo sia in fase di valutazione iniziale dei fattori di rischio potenziale che in seguito ad incidenti ed infortuni avvenuti, facilita la corretta lettura dei nessi danno-incidente-cause e quindi la scelta delle misure correttive più efficaci da attuare e può favorire il dialogo costruttivo tra chi vigila e chi ha l'obbligo di organizzare la prevenzione in azienda'. Rimandiamo, in conclusione, alla lettura integrale del documento Inail che riporta molte indicazioni sugli obblighi e la messa in pratica dei nuovi decreti ministeriali del 2021. Tiziano Menduto

Scarica il documento da cui è tratto l'articolo: Inail, Consulenza Statistico Attuariale, Dipartimento medicina, epidemiologia, igiene del lavoro ed ambiente, Dipartimento innovazioni tecnologiche e sicurezza degli impianti, prodotti ed insediamenti antropici, Consulenza tecnica per la salute e la sicurezza, Confimi industria, ' ', documento tecnico a cura di Giuseppe Bucci (Inail, CSA), Diego De Merich (Inail, DIMEILA), Raffaele Sabatino (Inail, DIT), Ruggero Maialetti e Giannunzio Sinardi (Inail, CTSS), Sara Veneziani e G. Ivo Vogna (Confimi Industria), Stefania Verrienti (Afidamp), Marco Annatelli e Marco Patruno

(Fisa), Collana Ricerche, edizione 2023 (formato PDF, 1.67 MB). Vai all'area riservata agli abbonati dedicata a ' Come è cambiata la prevenzione incendi nei luoghi di lavoro'.  
: nell'articolo abbiamo presentato la scheda di Infor.mo. 13087 (archivio incidenti 2002/2021).  
Licenza Creative Commons  
Per visualizzare questo banner informativo è necessario accettare i cookie della categoria 'Marketing'

## AFIDAMP: Nuovo Webinar sul Noleggio

LINK: <https://www.cleaningcommunity.net/afidamp-nuovo-webinar-sul-noleggio/>



Il 31 ottobre dalle 11 alle 13 **AFIDAMP, Associazione Fornitori Italiani del Professional Cleaning**, organizza un webinar 'Il Noleggio nel mercato del professional cleaning: un valore aggiunto' riservata esclusivamente ai dipendenti delle aziende di produzione e distribuzione. Il noleggio sta trasformando ogni settore, e anche il cleaning professionale partecipa a questo cambiamento. 'Noleggio' non significa più solo un affitto a medio o lungo termine, ma una vera scelta strategica per crescere e adattarsi rapidamente alle nuove esigenze del mercato. Nel webinar verranno affrontati i temi legati a questa soluzione che si dimostra flessibile e presenta vantaggi per i clienti. Nel corso del webinar sarà possibile anche conoscere il percorso formativo, dedicato a imprenditori e manager, che prenderà il via a febbraio 2025 grazie alla collaborazione tra **AFIDAMP** e Rental Academy. Per

saperne di più: **AFIDAMP** Webinar noleggio Il webinar è gratuito solo per i soci **AFIDAMP**, chi non associato volesse partecipare può contattare l'**Associazione** per maggiori informazioni: [info@afidamp.it](mailto:info@afidamp.it)

## Il noleggio nel mercato del professional cleaning: un valore aggiunto

LINK: <https://www.gsanews.it/news/il-noleggio-nel-mercato-del-professional-cleaning-un-valore-aggiunto/>

**afidamp**  
ASSOCIAZIONE FORNITORI ITALIANI ATTREZZATURE  
MACCHINE PRODOTTI E SERVIZI PER LA PULIZIA



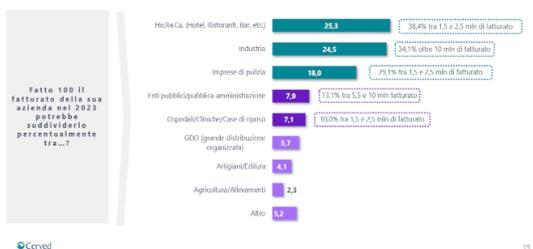
Il noleggio nel mercato del professional cleaning: un valore aggiunto 21 Ottobre 2024 "Il Noleggio nel mercato del professional cleaning: un valore aggiunto" è un webinar organizzato da **AFIDAMP**, gratuito per i suoi associati, in collaborazione con Rental Network. Negli ultimi anni, il noleggio sta emergendo come una soluzione chiave in molti settori, e la **pulizia professionale** non fa eccezione. Sempre più aziende della filiera, dai produttori ai distributori fino agli utilizzatori finali, stanno optando per il noleggio di attrezzature e macchinari, riconoscendone i vantaggi in termini di flessibilità, efficienza e sostenibilità. Questa tendenza riflette una trasformazione nel modo di fare business, dove la proprietà non è più l'unica opzione per chi opera nel settore. Per esplorare a fondo questa nuova opportunità è stato organizzato da **AFIDAMP** un webinar gratuito, per i suoi associati, in collaborazione

con Rental Network il 31 ottobre 2024, dalle 11:00 - 13:00. Temi trattati: Crescente domanda di soluzioni a noleggio Evoluzione del noleggiatore: da dealer a professionista Vantaggi del noleggio professionale per i clienti Percorso formativo per nuovi imprenditori e manager del settore Per maggiori informazioni <https://www.afidamp.it/dettagli-e-registrazioni/il-noleggio-nel-mercato-del-professional-cleaning-un-valore-aggiunto-1>

## Innovativo, dinamico, tecnologico e... umano: è il dealer '5.0'

LINK: <https://www.gsanews.it/terza-pagina/innovativo-dinamico-tecnologico-e-umano-e-il-dealer-5-0/>

Ho.Re.Ca., industria e imprese di pulizia sono le tipologie di clienti che maggiormente hanno impattato sul fatturato nel 2023



Innovativo, dinamico, tecnologico e... umano: è il dealer '5.0' 18 Ottobre 2024 Il dealer '5.0' del cleaning professionale sa fare da 'ponte' tra i fabbricanti e i clienti finali. Non si tratta solo di vendita, ma anche di affiancamento, assistenza e consulenza. E' un momento di grande fermento innovativo: lo testimoniano anche gli ultimi dati AFIDAMP-Cerved. Vendita sì. Ma anche assistenza, affiancamento, consulenza. E ancora rapporto umano, consigli, piani di lavoro e 'trucchi' del mestiere. Tutto questo -e non solo- è racchiuso nella funzione del 'dealer' del cleaning professionale, una figura sempre più importante perché fa da 'ponte' fra i fabbricanti e gli utilizzatori finali. Un ruolo complesso È questo il vero valore aggiunto della professionalità del distributore, che in un contesto come quello alberghiero viene esaltata dalla complessità

dell'ambiente: pensiamo solo, ad esempio, alla gestione delle lavastoviglie in cucina (installazione e manutenzione), all'igienizzazione di ambienti in cui non si può sbagliare come spa, aree benessere e bagni, o anche alla pulizia ottimale di materiali pregiati come quelli che si incontrano in diverse superfici o manufatti presenti in albergo. Alleati nella scelta e nella gestione del servizio Ma pensiamo anche alla discrezione con cui le operazioni di pulizia devono essere eseguite in albergo, dunque alla scelta delle macchine e delle attrezzature maggiormente in grado di coniugare funzionalità e affidabilità con silenziosità, gradevolezza estetica e basso impatto ambientale. Tutte scelte non semplici, tutte garanzie che solo l'esperienza e la competenza dei dealer professionali possono offrire. Un dinamismo mai visto in passato I dealer,

appunto. Figure-chiave del mercato che, negli ultimi anni, stanno dimostrando un dinamismo e una capacità di ripensarsi sinora mai viste, perché la spinta innovativa di cui parliamo spesso a proposito dei fabbricanti sta potentemente investendo anche la fase della distribuzione. Proseguendo nel ragionamento, evidenze alla mano si scopre ben presto che la funzione del dealer è tra quelle che, negli ultimi anni, stanno conoscendo un'evoluzione senza paragoni nel passato. E non poteva essere altrimenti, visto che all'interno della 'galassia del pulito professionale' le organizzazioni distributive territoriali -i 'dealer', appunto- rappresentano per i produttori il principale anello di congiunzione con i rispettivi mercati di riferimento. Ma chi sono questi 'dealer'? A proposito di 'galassie' e 'costellazioni', bisogna avere chiaro che, quando si parla di dealer del cleaning professionale,

ci si riferisce a un universo molto variegato e frammentato: si va dalla piccola realtà a carattere familiare a imprese più organizzate in grado di superare la dimensione locale, fino ad arrivare ai consorzi e alle reti strutturate su scala nazionale e oltre. C'è però un denominatore comune, e lo si ritrova proprio nella funzione di connessione indispensabile fra produttore e utilizzatore finale. Un ruolo che comprende tutte le attività necessarie al corretto funzionamento della filiera e per la soddisfazione dei clienti, inclusi quelli più esigenti e con i problemi più spinosi da affrontare. I numeri dell'indagine **AFIDAMP** D'altra parte, il settore sta crescendo, lo diciamo da tempo, e lo sta facendo sia sul versante dei fabbricanti, sia su quello dei distributori. A metterlo nero su bianco è la recente indagine di fatturato **AFIDAMP (Associazione Fabbricanti e Distributori Italiani di Macchine, Prodotti e Attrezzi per la Pulizia Professionale)** - Cerved riferita al 2023, che come ormai da tradizione ha analizzato anche il comparto dei Distributori. Il settore risulta formato da circa 1.700 aziende, con un fatturato che ammonta a 2,8 miliardi di euro, in aumento rispetto al 2022,

in particolare grazie alla vendita di prodotti chimici, che si confermano come la linea di prodotto che determina la maggior quota media di fatturato. Seguono la vendita di macchinari, i prodotti di consumo, in crescita rispetto al 2022, e le attrezzature. Consulenza e ascolto Ma non c'è solo la vendita, come dicevamo. Nel mondo della rete, dell'iper-personalizzazione e della tecnologia spinta può l'attività del dealer (serio e non improvvisato, si intende) esaurirsi nella semplice vendita, magari con un po' di consigli, una certa rapidità nelle consegne e poco altro? La domanda è retorica, e la risposta scontata e autoevidente. Certo che no, altrimenti non si contribuirebbe all'evoluzione del settore e non si resta sul mercato. E' invece necessaria una mutazione metodologica a 360° che includa tutte le fasi di attività del distributore. Importantissimo in hotel Con clienti come gli hotel è sempre più centrale partire dall'ascolto, saper comprendere appieno l'esigenza del cliente e guidarlo verso le soluzioni più adeguate. A volte nemmeno il cliente ha la giusta percezione dell'entità e della vera natura delle problematiche da affrontare e degli strumenti necessari per farlo. Per questo non si

può rinunciare ad affiancamento, interventi sul campo, manutenzione, installazione di dispositivi complessi e, dove serve, elaborazione di strategie di intervento, anche con l'aiuto delle moderne tecnologie. Ed ecco che quella che sulle prime può apparire una semplice richiesta di prodotto si trasforma ben presto in un rapporto di consulenza competente, che prende avvio da un'analisi complessiva e articolata. Molti servizi oltre alla vendita Anche questo si rispecchia nei numeri. Tornando all'indagine **AFIDAMP**, altri dati molto interessanti sono quelli che riguardano i servizi offerti oltre alla vendita: sotto questo aspetto, la consulenza si conferma come il servizio offerto con maggior frequenza ai propri clienti, seguito dalla formazione e dal servizio di manutenzione: quanto a questi ultimi, sono soprattutto quelli che riguardano le macchine per pulizia. Per questo servizio le aziende sono quasi equamente distribuite tra chi lo offre per tutti i marchi del mercato e tra chi solo per i marchi trattati. Importante anche la formazione Veniamo al capitolo formazione, altrettanto importante. Molte delle iniziative formative più interessanti,

negli ultimi anni, sono state promosse proprio da dealer, da soli o in collaborazione con fornitori e/o imprese. Progetti lodevoli che hanno contribuito all'emersione e alla professionalizzazione di tutto il comparto. Più di 7 aziende su 10 hanno organizzato corsi di formazione nel 2023 soprattutto sulla sicurezza, di tipo tecnico/operativo o di tipo commerciale. Il settore cresce e il merito è anche dei dealer evoluti. In effetti, merito anche dei distributori sempre più evoluti, il settore segnala una situazione generale decisamente positiva anche in termini di 'sentiment'. Per circa la metà delle imprese il fatturato nel 2023 è cresciuto, in particolare per le aziende medio-grandi e grandi, e non manca l'ottimismo: circa un'azienda su tre prevede una crescita del proprio fatturato, di contro solo il 3% si attende una riduzione. Inoltre, quasi un'azienda su 5 ha visto migliorare la performance finanziaria della propria azienda. Crescono gli investimenti in e-commerce. Non è nemmeno il caso di ricordare l'importanza della 'catena della distribuzione' per la salute dell'intero settore. Per questo fanno ben sperare le previsioni ottimistiche che, sulla base delle stime del primo

semestre, i dealers hanno espresso anche per il 2024. Un risultato dovuto anche alla crescita della quota di clienti continuativi e all'incremento di nuovi clienti, ma anche agli investimenti sui canali digitali e in e-commerce. Anche questo fa parte a pieno titolo del nuovo profilo del distributore '5.0'. Il driver della sostenibilità. Per ciò che concerne i nuovi 'driver' di acquisto, bisogna segnalare che circa il 10% del fatturato del campione è generato dalla vendita di prodotti green. Ma c'è anche il rapporto umano, preziosissimo perfino nel mondo della 'rete'. Anche nelle strutture più grandi e organizzate, infatti, non bisogna dimenticare la lezione di un passato in cui il successo si fondava spesso sulla capacità di rinsaldare legami fiduciari, spesso di tipo personale: la telefonata, la stretta di mano e il guardarsi negli occhi rappresentano i suggelli insostituibili di qualsiasi rapporto di fiducia. Evoluzione sì, ma senza freddezza. Diremmo dunque: evoluzione sì, ma senza eccessiva freddezza, e soprattutto senza perdere di vista il valore dei rapporti personali e umani. Non si tratta infatti solo di capacità tecniche, che pure devono esserci, e ben solide: la vera abilità di un dealer,

infatti, sta nell'evolversi senza perdere il rapporto umano, la disponibilità all'ascolto e l'empatia che lo lega al cliente. Un valore del passato che non va dissipato.

## Detergenza e pulizia, la priorità dell'Horeca è l'efficienza

LINK: <https://ristorazionemoderna.it/fornitori-servizi/detergenza-e-pulizia-priorita-horeca-efficienza-ecosi-tork-arexons-sofidel.html>



Detergenza e pulizia, la priorità dell'Horeca è l'efficienza Information - Detergenza professionale Horeca - Detergenza Horeca - Pulizia Horeca Pagina 1 di 4 I fornitori di detergenti e prodotti cartacei per la pulizia guardano alle esigenze del fuoricasa, sia in cucina che in sala con un occhio alla sostenibilità. Questo approccio ha contribuito al cleaning professionale di crescere, confermando la spinta positiva dei primi mesi del 2024. A rivelarlo è un'indagine Cerved commissionata dall'**associazione** di settore **Afidamp** che mappa il comparto: 4 miliardi di euro di valore. A questi, si aggiunge il giro d'affari dei distributori (2,8 miliardi). In entrambi i casi, quasi il 10% è composto dalla vendita di soluzioni green, ormai adottate anche dalle realtà intervistate da RM. È Così, detergenti dal cuore sostenibile. Tork rivoluziona carta e sapone per mani Arexons parte

dalle lavastoviglie con Fulcron. Sofidel, tre idee targate Papernet per il fuoricasa. È Così, detergenti dal cuore sostenibile. Come produttore di prodotti chimici, dal 1998 È Così presidia il mercato della detergenza e disinfezione offrendo un servizio a 360° lavorando nel ramo professional cleaning, zootecnia, industria alimentare, sanità, Horeca, ecc. Nel 2020 è stata acquistata da Europe Capital Partners ma ha mantenuto la presidenza di Davide Fornasari, fondatore, e la direzione tecnica operativa di Simone Fornasari. Il 2023 si è chiuso con un consolidamento della crescita a oltre 17 milioni in totale (comprensivi del valore dell'acquisizione di un distributore avviata a completata a dicembre dell'anno precedente). In tutto questo, per l'azienda l'Horeca pesa il 10%. "Prima di essere produttori chimici siamo promotori di soluzioni e metodologie. I

nostri clienti ci scelgono perché siamo di supporto nella redazione di progetti e nell'ottimizzazione della produttività sempre con lo sguardo rivolto alla sostenibilità ambientale. Per questo abbiamo sviluppato prodotti e sistemi unici di **deter-disinfezione** semplificati, rispondendo alle normative igieniche e Haccp secondo le norme Iso del settore alimentare", spiega Danilo Bergamini, business development manager. È proprio la sostenibilità ambientale il focus della linea produttiva che comprende prodotti certificati Ecolabel ed Epd e imballaggi Plastica Seconda Vita e Fsc, come, ad esempio, il sistema Riva e Klar detergente e brillantante per lavastoviglie, Brixen sgrassatore, la linea superconcentrata Ultra per tutte le superfici. Inoltre È Così vanta una gamma di disinfettanti per ambienti e superficie come Rifraxsan e DeornetClor, il cui utilizzo e la relativa efficacia sono

riconosciuti dal Sistema sanitario nazionale. Nella gamma rientrano anche prodotti di lavanderia, soprattutto per gli alberghi che hanno un servizio interno. "Abbiamo una gamma prodotti e formati molto ampia: dalla tanica da 50 litri al flacone da 0,75 cl. Questo ci permette di rispondere alle esigenze di clienti che spaziano dalla grande industria o azienda di servizi a realtà più circoscritte come alberghi, ristoranti e bar. La nostra flessibilità produttiva ci consente di gestire anche quantitativi d'ordine minimi", rivela Bergamini. Per distribuirli, l'azienda di Forlì si appoggia a una rete di vendita diretta e a dei distributori. Fra i servizi offerti anche la formazione pre-apertura e on job e l'assistenza tecnica. "A livello di competenza c'è chi è un po' più tecnico, con richieste specifiche magari per la pulizia di teglie incrostate da grasso. Ci chiedono di trovare soluzioni per vedere se si riesce a ovviare alla problematica quindi detersivi con acidità diverse, schiumatura, ecc. Sul piccolo esercizio indipendente la richiesta è più sulla resa che sull'effetto", precisa il manager. Più trasversale, invece, la proposta legata alla sostenibilità che ha portato l'azienda a

sviluppare il software Dinamico2 per il tracciamento e il monitoraggio della Co2 sugli appalti. -> Prosegui per: Tork rivoluziona carta e sapone per mani. Prev 1 2 3 4 Next

## Professional cleaning: strategie di marketing e innovazione

LINK: <https://www.gsanews.it/news/professional-cleaning-strategie-di-marketing-e-innovazione/>

**afidamp**  
ASSOCIAZIONE FORNITORI ITALIANI ATTREZZATURE  
MACCHINE PRODOTTI E SERVIZI PER LA PULIZIA



Professional cleaning: strategie di marketing e innovazione 8 Ottobre 2024 Professional cleaning: **AFIDAMP**, in un webinar il 14 ottobre prossimo, dalle ore 11 alle 13, spiega come implementare soluzioni efficaci di marketing B2B. Nel settore del Professional Cleaning, è fondamentale sviluppare una strategia di marketing B2B o di vendita diretta che permetta di costruire un brand distintivo, integrando innovazioni tecnologiche come l'intelligenza artificiale per ottimizzare le relazioni e l'assistenza ai clienti. Trasformare l'offerta da semplice fornitore a consulente consente di valorizzare l'expertise e il supporto, aumentando il valore percepito. Esempi di successo dimostrano come un approccio consulenziale, unito a una forte strategia di branding e digitalizzazione, possa generare un vantaggio competitivo e favorire la crescita nel mercato. In questo contesto, la sinergia

tra branding, digitalizzazione e consulenza si rivela cruciale per far crescere, valorizzare e proteggere la propria quota di mercato in un contesto globale altamente competitivo. PROGRAMMA Strategie di Marketing B2B nel Professional Cleaning Gestione del marketing B2B: principi chiave Gli elementi di un brand riconoscibile Approcci strategici per brand e private label, come bilanciare le due realtà. Ottimizzazione della strategia di gestione per la fidelizzazione e lo sviluppo della clientela Digitalizzazione nel B2B: Innovazioni Tecnologiche Sfruttare le opportunità dei cambiamenti tecnologici dei prodotti Strumenti digitali di supporto alle vendite e all'assistenza tecnica: AI e assistenti virtuali Integrazione della digitalizzazione per risultati avere un vantaggio competitivo Da Fornitore a Consulente, Differenziarsi nella vendita diretta come

specialisti del cleaning Trasformazione dell'offerta in consulenza di vendita Differenziazione attraverso esperienza e supporto, come distinguersi Esempi pratici di successo Casi Pratici di Successo nel B2B Il webinar è gratuito per gli Associati **AFIDAMP**. Se non sei un associato e vuoi partecipare scrivi a [info@afidamp.it](mailto:info@afidamp.it) \*La partecipazione al webinar è riservata ai dipendenti delle aziende di produzione e distribuzione (sono esclusi consulenti, laboratori e stampa).

## Ci sono modelli di gestione dei near miss adatti alle piccole imprese?

LINK: <https://www.puntosicuro.it/sgsl-mog-dlgs-231/01-C-58/ci-sono-modelli-di-gestione-dei-near-miss-adatti-alle-piccole-imprese-AR-24266/>



Ci sono modelli di gestione dei near miss adatti alle piccole imprese? Autore: Tiziano Menduto Categoria: SGSL, MOG, dlgs 231/0104/10/2024 Un documento Inail si sofferma sul supporto alle aziende per la segnalazione e analisi dei near miss e propone un modello tecnico-organizzativo adatto anche alle piccole imprese. L'indagine esplorativa e l'istruzione operativa. Ci sono modelli di gestione dei near miss adatti alle piccole imprese? Un documento Inail si sofferma sul supporto alle aziende per la segnalazione e analisi dei near miss e propone un modello tecnico-organizzativo adatto anche alle piccole imprese. L'indagine esplorativa e l'istruzione operativa. Roma, 4 Ott - Come ricordato presentando il documento 'Il supporto alle aziende per la segnalazione e analisi dei near miss: proposta di un modello tecnico-organizzativo. Documento tecnico', i

modelli di gestione dei near miss stanno ottenendo un crescente interesse ed è importante definire un modello sostenibile anche dalle imprese di piccole dimensioni. È infatti sempre più evidente come l'attivazione di procedure aziendali per segnalare e analizzare i near miss, intesi come 'eventi incidentali che non causano danno fisico ai lavoratori', possa favorire una adeguata valutazione dei fattori di rischio potenziali negli ambienti di lavoro. Proprio a partire da questa constatazione il documento - nato da un Protocollo d'Intesa tra l'Inail e - descrive le attività realizzate nel percorso di sviluppo e sperimentazione di un modello di rilevazione dei near miss, 'la cui applicazione sia sostenibile anche per le imprese di piccole dimensioni e che possa essere proposto come modello standard'. Dopo aver presentato, in un precedente articolo di presentazione, i vari fattori

che favoriscono od ostacolano un sistema di gestione dei near miss, ci soffermiamo oggi sui seguenti argomenti: L'indagine esplorativa e le prime risposte delle aziende L'istruzione operativa per la segnalazione e analisi dei near miss Il modello tecnico-organizzativo, le riflessioni e gli sviluppi futuri Near Miss: La prevenzione partecipata - Esercitazioni di formazione su supporti didattici dedicati all'aggiornamento dei vari soggetti della sicurezza. L'indagine esplorativa e le prime risposte delle aziende Nel documento sono presentati i risultati di una indagine esplorativa svolta al fine di valutare lo stato di attuazione di sistemi di gestione dei near miss (SGNM). Nelle risposte delle aziende che già implementano un tale sistema di gestione 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 anche i metodi per l'analisi degli eventi 'sono variegati ma rimangono 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'. Inoltre oltre la metà del campione rileva come near miss 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)'. L'indagine ha permesso poi di analizzare la fase di comunicazione e diffusione delle informazioni riguardanti le soluzioni attuate a seguito dell'evento segnalato, i principali ostacoli indicati dalle aziende riguardo la fase di implementazione e gestione del SGNM, e anche una serie di benefici dovuti all'implementazione del SGNM. Tra questi ultimi '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'.

Si indica che i modelli analizzati hanno in comune i dati raccolti nella seguente tabella: Da una prima analisi dei modelli ad oggi in uso nelle aziende aderenti al progetto si possono suddividere le segnalazioni in: 'INFORTUNI pari al 39% delle segnalazioni totali NEAR MISS pari al 46% delle segnalazioni totali SITUAZIONI/COMPORTAMENTI PERICOLOSI pari al 15% delle segnalazioni totali'. E le registrazioni 'hanno fatto scaturire nelle aziende azioni correttive immediate e/o azioni preventive (con misure tecnico, organizzative e procedurali) al fine di risolvere la non conformità registrata ed evitare il ripetersi di tale evento in azienda'. L'istruzione operativa per la segnalazione e analisi dei near miss Partendo dai risultati dell'indagine esplorativa è stata elaborata una proposta condivisa di Istruzione operativa per le fasi di segnalazione, analisi e trattamento di near miss, applicabile anche alle non conformità ed agli infortuni, denominata PSAT1. E riguardo alle definizioni, si 'è tenuto conto della

definizione di near miss secondo la norma Uni Iso 45001:2018 e delle procedure in essere adottate nel sistema Confimi Industria'. Nell'ottica di realizzare un modello tecnico operativo semplice e sostenibile nella pratica quotidiana 'la proposta avanzata valorizza i flussi comunicativi e le modulistiche già in uso nelle aziende associate al sistema' sistematizzandoli 'alla luce dei risultati ottenuti con il progetto di ricerca Condivido (Piano Attività Ricerca Inail 2019-2021), all'interno del quale si sono sviluppati metodi e strumenti per lo studio dei near miss (mancati infortuni) quali supporto operativo alle aziende per una sempre più mirata ed efficace gestione dei rischi infortunistici'. È stata poi realizzata 'una versione della metodologia Informo, adottata a livello nazionale dalle Asl per implementare la banca dati del sistema di sorveglianza nazionale degli infortuni mortali e gravi Infor.Mo, per la trattazione in primis dei near miss (ma anche di non conformità)'. L'Istruzione operativa PSAT1 definita prevede tre sezioni: Scopo e campo di applicazione: procedura per segnalare ed analizzare near miss, non conformità, infortuni che accadono all'interno dell'azienda al fine di realizzare appropriati

interventi migliorativi delle condizioni di sicurezza dei lavoratori. Definizioni: Near miss: incidente avvenuto nel luogo di lavoro che non ha recato danno fisico al lavoratore, pur avendone il potenziale. Va inteso anche come mancato infortunio. Non conformità: situazione di pericolo che non genera alcun incidente/infortunio ma rilevabile su procedure operative, attrezzature, ambienti di lavoro, dpi. Infortunio: evento correlato al lavoro che ha generato un danno fisico a lavoratore (indipendentemente dalla gravità). Operatività: si delineano i flussi comunicativi da attivare, le figure di riferimento ed i moduli operativi da utilizzare (tabella 32). I moduli operativi 'variano quindi a seconda dell'oggetto dell'analisi (Near Miss, Non Conformità, Infortunio), delle fasi coinvolte e del compilatore/responsabile per la corretta gestione aziendale'. Il modello tecnico-organizzativo, le riflessioni e gli sviluppi futuri Veniamo, infine, alle conclusioni degli autori del documento e agli sviluppi futuri. A partire dalle azioni realizzate e dai risultati raggiunti nel corso delle attività progettuali, si segnalano 'alcuni elementi che possono rappresentare l'evoluzione del percorso di collaborazione sulla

tematica dei near miss: 'sulla base dell'istruzione operativa proposta implementare l'utilizzo della Piattaforma web based 'Condivido' sviluppata per supportare il processo di gestione aziendale dei near miss'. Si segnala che la standardizzazione del processo 'potrà favorire la partecipazione aziendale della linea operativa a u m e n t a n d o la consapevolezza dei singoli attori sulla importanza del contributo individuale al raggiungimento di adeguati livelli di salute e sicurezza'; 'la diffusione dell'utilizzo della Piattaforma Condivido per la gestione dei near miss potrebbe avere un impatto positivo sulla propensione delle imprese al miglioramento dei livelli di salute e sicurezza se collegata alle azioni rientranti nei percorsi di incentivazione economica che l'Inail ha attivato (OT23, ISI)'; 'la tematica dei near miss e il supporto metodologico e strumentale che si propone può rappresentare l'oggetto di interventi di assistenza e monitoraggio (Piani mirati di Prevenzione) da parte della rete istituzionale e del partenariato socio-economico con il duplice obiettivo di rafforzare le capacità di autovalutazione e propensione al miglioramento delle imprese partecipanti e al

contempo sviluppare nella rete istituzionale di supporto maggiori capacità di coordinamento per programmazione e valutazione di impatto degli interventi'; 'la possibilità di dare continuità alle attività fin qui sviluppate e la fase di raccolta e valutazione dei risultati (follow up) rappresentano un obiettivo per i futuri impegni del gruppo di lavoro anche perché rappresentano l'elemento più critico in molte esperienze di assistenza in SSL sia in Italia che a livello internazionale'. Rimandiamo alla lettura integrale del documento che riporta anche vari moduli operativi inerenti la segnalazione, analisi e trattamento dei near miss.

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 I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale. Per visualizzare questo banner informativo è necessario accettare i cookie della categoria 'Marketing'

## Attività di pulizia: la sicurezza per le macchine con operatore a bordo

LINK: <https://www.puntosicuro.it/attrezzature-macchine-C-45/attivita-di-pulizia-la-sicurezza-per-le-macchine-con-operatore-a-bordo-AR-24368/>



Attività di pulizia: la sicurezza per le macchine con operatore a bordo  
Autore: Tiziano Menduto  
Categoria: Attrezzature e macchine  
01/10/2024 Un documento sulla pulizia e la sanificazione si sofferma sui rischi dovuti all'impiego di macchinari per la pulizia. Focus sulla sicurezza delle macchine per **pulizia professionale** semoventi con operatore a bordo: indicazioni e verifiche. Attività di pulizia: la sicurezza per le macchine con operatore a bordo Un documento sulla pulizia e la sanificazione si sofferma sui rischi dovuti all'impiego di macchinari per la pulizia. Focus sulla sicurezza delle macchine per **pulizia professionale** semoventi con operatore a bordo: indicazioni e verifiche. Roma, 1 Ott - Se sono già molti i rischi di infortunio e malattia professionale connessi all'utilizzo di attrezzature di lavoro (urti, cadute, esposizione a vibrazioni, rischi

ergonomici, rischi elettrici, ...), quando l'operatore è a bordo della macchina i rischi sono sicuramente maggiori. Ad esempio, le macchine per **pulizia professionale** semoventi con operatore a bordo 'espongono il lavoratore a dei rischi specifici come il ribaltamento, lo schiacciamento e le vibrazioni oltre a rappresentare un rischio per eventuali persone presenti durante il loro impiego'. A ricordarlo e a fornire varie informazioni sulle cause di infortunio e sui suggerimenti per migliorare la sicurezza nelle 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'. Dopo aver già parlato, in un precedente articolo, delle cause di infortunio

(con riferimento, ad esempio, ai problemi connessi alla viabilità, alla perdita di stabilità, agli investimenti e ribaltamenti) riprendiamo oggi, dal documento, alcune 'soluzioni tecnologiche ed i comportamenti da tenere quotidianamente per un utilizzo in sicurezza del proprio strumento di lavoro'. Questi gli argomenti trattati nell'articolo: Le macchine per la **pulizia professionale**: le cose da fare Le macchine per la **pulizia professionale**: le cose da non fare Le macchine per la **pulizia professionale**: le verifiche e l'uso improprio Informazione ai lavoratori sui rischi specifici ai sensi dell'art. 36 del D.Lgs. 81/2008 - Sicurezza nelle imprese di pulizia Le macchine per la **pulizia professionale**: le cose da fare Innanzitutto, il documento indica che nell'utilizzo delle macchine con uomo a bordo 'è bene rispettare: le indicazioni di sicurezza riportate nel

libretto d'uso e di manutenzione che deve essere sempre a disposizione dell'operatore le procedure di sicurezza definite dal datore di lavoro anche in funzione delle caratteristiche dell'ambiente in cui si opera la normativa vigente in materia di sicurezza ( d.lgs. 9 aprile 2008, n.81)'. In particolare, è importante: 'Leggere attentamente le etichette sulla macchina (facendo attenzione che si mantengano leggibili) e sulle etichette e schede di sicurezza dei detergenti Utilizzare sempre i dispositivi di protezione individuali ed evitare di indossare oggetti personali nelle operazioni di manutenzione e regolazione, che possono rimanere incastrati nei macchinari ed essere causa di gravi infortuni (monili, orologi, cravatte ecc.) Seguire scrupolosamente le indicazioni del fornitore per la manutenzione e la ricarica delle batterie Condurre la macchina a velocità compatibile con ingombri e presenza di persone, prestando particolare attenzione quando si opera in aree con presenza di bambini. Prima di affrontare una rampa, accertarsi che la macchina sia in grado di superare il livello di pendenza (apposita indicazione riportata sulla macchina) e,

in discesa, procedere a bassa velocità evitando di procedere trasversalmente e di fare inversioni Non parcheggiare mai la macchina in pendenza Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento calore Qualora vada trasferita la macchina con ascensori/montacarichi, prestare attenzione alla portata massima'. Inoltre a fine lavoro bisogna 'riporre la macchina in locali asciutti'. Ricordarsi di: 'Spegnere la macchina prima di: pulirla cambiare metodo applicativo (es. sostituzione di accessori) effettuare manutenzioni sostituire parti danneggiate lasciare la macchina incustodita Scollegare sempre le batterie prima di effettuare manutenzioni o sostituzione di componenti usurati Spegnere immediatamente il motore d'aspirazione in caso di fuoriuscita dal serbatoio di recupero di: Liquidi: controllare che le sonde/galleggianti di livello funzionino correttamente e rimuovere la causa del malfunzionamento prima di continuare il lavoro. Schiuma: verificare la causa di formazione della schiuma (residui di detergenti schiumogeni) e svuotare e risciacquare accuratamente il serbatoio di recupero. Se la lavasciuga lavora in ambienti dove, in precedenza, i pavimenti

sono stati trattati con prodotti schiumogeni, si consiglia l'aggiunta alla soluzione detergente di un prodotto antischiuma Per la lavasciuga verificare che i tubi di aspirazione non si ostruiscano durante il lavoro Impugnare sempre le spine e mai i cavi In caso di incendio della macchina usare estintori a polvere o CO2. Non usare acqua. Quando la macchina è in parcheggio togliere la chiave (o comunque inibire l'accensione) e, se presente, inserire il freno di stazionamento Se la lavasciuga è usata per applicazioni particolari (es: deceratura) segnalare le zone di pavimento trattato con appositi cartelli segnalatori Durante la movimentazione delle batterie delle grosse lavasciuga, per la sostituzione, utilizzare mezzi idonei di sollevamento/trasporto, dato il loro peso elevato. L'operazione di sostituzione deve essere eseguita da personale autorizzato'. Infine utilizzare 'sempre l'apposito indicatore lampeggiante per segnalare la presenza della macchina funzionante'. Le macchine per la **pulizia professionale**: le cose da non fare Il documento riporta anche utili indicazioni su cosa non fare: 'Non mescolare mai detergenti di tipo diverso oppure detergenti non

specifici Non appoggiare mai contenitori di liquidi sulla macchina Non lavare la macchina con getti d'acqua diretti o in pressione Non lasciare mai incustodita la macchina ed assicurarsi che non possa essere avviata da persone estranee Non entrare con la macchina in locali ove si sviluppano gas, vapori o polveri infiammabili o esplosive (i componenti elettrici e meccanici possono essere causa di accensione di queste sostanze). In tali situazioni è possibile operare unicamente con macchine munite di motori antideflagranti Non adoperare mai fiammiferi o fiamme libere per verificare la batteria elettrica Evitare che le spazzole lavorino con la macchina ferma per non provocare danni al pavimento Con le lavasciuga non lavorare mai senza erogare soluzione. Questo errato utilizzo della macchina potrebbe causare danni al pavimento Non urtare scaffalature o impalcature Per evitare incrostazioni al filtro del serbatoio soluzione, nelle lavasciuga non lasciare la soluzione detergente inutilizzata per molte ore prima dell'utilizzo della macchina Non pulire lo squeegee delle lavasciuga con le mani nude, al fine di evitare rischi di ferite (da schegge di vetro o corpi

taglienti). Utilizzare sempre spazzole o spugne. Non tentare di superare gradini/marciapiedi, anche di altezza limitata, per non compromettere la funzionalità del gruppo spazzole e il telaio della macchina'. Le macchine per la **pulizia professionale**: le verifiche e l'uso improprio Il documento si sofferma anche sulle verifiche prima di iniziare il lavoro. Infatti, chi utilizza macchine per pulizia semoventi con conducente a bordo, 'ha la responsabilità della verifica dell'efficienza del mezzo'. E il documento suggerisce ad inizio turno di eseguire i seguenti controlli: 'verifica delle condizioni della batteria, del sistema di fissaggio e dello stato di carica verifica funzionamento clacson e cicalino di retromarcia (se presente) verifica risposta sterzo verifica lampade segnalazione verifica stato gomme verifica efficienza freno stazionamento (freno a mano) verifica efficienza freni di servizio verifica risposta movimenti idraulici verifica regolazione sedile verifica efficienza sistema di presenza operatore'. Inoltre se la macchina è alimentata con motore endotermico 'vanno aggiunte le seguenti voci: verifica livello carburante verifica acqua radiatore verifica olio motore verifica assenza di eventuali

perdite'. Chiaramente se vengono constatate carenze, mancanze e malfunzionamenti negli organi e sistemi di sicurezza delle macchine, 'occorre segnalarle immediatamente al Responsabile od al Preposto'. Si sottolineano anche alcuni usi impropri della macchina quali: 'trasportare persone e/o oggetti sulle macchine uomo a bordo utilizzare la macchina per trainare/spingere carrelli ecc. aspirare sostanze tossiche, pericolose, infiammabili, caustiche o irritanti partenze, frenate e sterzate brusche (fare sempre attenzione al raggio di curvatura) utilizzare la macchina uomo a bordo su suolo pubblico e su strada (se non provvista di targa) utilizzare la macchina per la pulizia di pavimenti non idonei (es: prato, spiaggia, sterrato ecc.)'. Si segnala, infine, che in fase di rottamazione la macchina 'non deve essere abbandonata, per la presenza di materiali tossico-nocivi (batterie, olii, ecc..) soggetti a norme che prevedono lo smaltimento presso centri appositi'. R i m a n d i a m o , in conclusione, alla lettura integrale del documento che, riguardo alle macchine con uomo a bordo utilizzate nel settore delle pulizie, riporta anche le indicazioni sui dispositivi di protezione

individuale. 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 I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale. Per visualizzare questo banner informativo è necessario accettare i cookie della categoria 'Marketing'