



DALLA SICUREZZA ALLA PROMOZIONE DELLA SALUTE



Guida per i gestori delle palestre

OTTOBRE 2019

Questo documento rappresenta la sintesi condivisa del lavoro svolto dal gruppo “PMP PALESTRE” costituito nell’ambito del Comitato Territoriale di Coordinamento Salute e Sicurezza sul Lavoro ex art.7 DLgs 81/08 dell’ATS Brianza

Hanno collaborato alla stesura del documento:

- Operatori di ATS Brianza delle Unità Organizzative Complesse/Semplici (UOC/UOS) del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria:
 - ✓ De Salvo Paolo, Fattizzo Andrea, Isella Piera (UOC Prevenzione Sicurezza Ambienti Lavoro)
 - ✓ Cazzato Narciso, Russo Vincenzo, Savino Irene, Tannorella Gabriele (UOC Igiene Alimenti Nutrizione)
 - ✓ Cattaneo Rita (UOC Igiene Sanità Pubblica)
 - ✓ Capelli Fabrizio (UOC Impiantistica)
 - ✓ Masala Eleonora (UOSD Laboratorio Prevenzione)
 - ✓ Andrei Giulia, Franchetti Manuela (UOS Gestione e Sviluppo Programmi Intersettoriali)

- Operatori per le parti sociali:
 - ✓ Bonomo Biagio (CGIL Brianza)
 - ✓ Lazzaroni Nadia (CISL Brianza)
 - ✓ Proserpio Alice (Confcommercio Lecco)
 - ✓ Spreafico Laura (Confartigianato Lecco)

- Operatori per il settore:
 - ✓ Casiraghi Simone (GClub)
 - ✓ Cicognani Massimo (ANIF)
 - ✓ Zonta Daniela (Miami Club)

È permesso e desiderabile riprodurre e diffondere i contenuti di questo documento facendo riferimento al Comitato Territoriale di Coordinamento Salute e Sicurezza sul Lavoro ex art.7 D.Lgs 81/08 dell’ATS Brianza e al sito www.ats-brianza

L'ATS (Agenzia Tutela Salute) Brianza, a seguito di un infortunio accaduto all'interno di una palestra, dove una donna ha riportato una frattura, determinato dalla caduta di un attrezzo (macchina da allenamento isotonic) utilizzato da parte di un altro cliente, ha deciso nel corso del 2018 di avviare un piano mirato a valenza dipartimentale, denominato: "PMP PALESTRE¹" che, coinvolge le molteplici specialità afferenti al Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria (DIPS²), in collaborazione con le parti sociali, le associazioni di categoria e i rappresentanti delle palestre.

Obiettivo del piano è garantire che i luoghi in cui viene svolta attività fisica, siano ambienti salutarì e sicuri sotto ogni aspetto, dalla sicurezza dei luoghi di vita e di lavoro, oltre che dell'eventuale distribuzione e vendita di alimenti sani, favorendo un aumento del grado di conoscenza dei requisiti normativi per la gestione della palestra.

Tale finalità è perseguita anche attraverso il progetto denominato "Invecchiamento attivo e in buona salute in ATS Brianza: Prevenzione delle cronicità" inserito nei Piani Integrati Locali degli interventi di Promozione della Salute 2018 e 2019, i cui programmi agiscono sui determinanti di salute tesi a favorire l'empowerment³ delle persone e sulla capacity building⁴ delle organizzazioni / sistemi per renderli competenti e capaci nelle scelte più favorevoli per la salute.

Il piano mirato risponde all'esigenza di coniugare l'attività di assistenza e di promozione di buone pratiche con l'attività di vigilanza propria dei servizi del DIPS, costituendo una specifica modalità di intervento preventivo a carattere comunicativo di assistenza diretta alle imprese e indiretta mediante il coinvolgimento delle parti sociali.

Il Direttore del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria
Dr.ssa Nicoletta Castelli

¹ **Palestra:** luogo attrezzato per praticare sport indoor (cioè al chiuso), sia individuali che di squadra e sport outdoor (se presenti spazi aperti) come area crossfit, campi da gioco, etc. Generalmente la palestra è la sede operativa di una "Associazione Sportiva Dilettantistica". Per palestra si intende anche, come secondo significato, lo spazio riservato all'attività fisica nelle scuole, nelle università o in altri luoghi non prettamente sportivi; oppure si intende lo spazio riservato agli atleti nei club sportivi professionistici.

² **DIPS:** Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

³ **Empowerment:** la conquista della consapevolezza di sé e del controllo sulle proprie scelte, decisioni e azioni, sia nell'ambito delle relazioni personali sia in quello della vita politica e sociale.

⁴ **Capacity building:** espressione, che significa letteralmente "costruzione delle capacità", utilizzata spesso insieme alle espressioni capacity development (**sviluppo**) o capacity strengthening (**rafforzamento**), per indicare un processo continuo di miglioramento degli individui in un ambito economico, istituzionale, manageriale. In sintesi la capacity building è l'investimento di tempo e risorse per migliorare i risultati di un'organizzazione; si tratta, in altri termini, di svolgere tutte le attività necessarie per portare l'organizzazione a un livello migliore in termini di maturità operativa, programmatica, finanziaria e organizzativa.

Sommario

1. PREMESSA.....	5
2. LA SICUREZZA SUL LAVORO NELLE ASSOCIAZIONI SPORTIVE	6
3. RUOLI E RESPONSABILITA' DELLE FIGURE APICALI AZIENDALI.....	7
4. DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI (DVR) E DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI)	9
4.1 OBBLIGHI DI SICUREZZA PER LE ASSOCIAZIONI SPORTIVE	11
5. REQUISITI GENERALI DEGLI IMPIANTI SPORTIVI	12
5.1 INFORMAZIONI DA ESPORRE AL PUBBLICO	13
6. REQUISITI IGIENICO STRUTTURALI DI UNA PALESTRA	14
6.1 CARATTERISTICHE STRUTTURALI	14
6.1.1 Caratteristiche strutturali sale di attività	14
6.1.2 Pavimentazioni.....	15
6.1.3 Isolamento acustico.....	15
6.1.4 Segnalazioni di sicurezza.....	15
6.1.5 Dimensioni e massimo affollamento.....	15
6.1.6 Macchine e attrezzature	16
6.1.7 Servizi igienici, spogliatoio e docce per gli utenti	17
6.1.8 Servizi igienici, spogliatoio e docce per il personale.....	18
6.1.9 Locali complementari	18
6.2 CARATTERISTICHE AMBIENTALI.....	19
6.2.1 Microclima	19
6.2.2 Temperatura	20
6.2.3 Illuminazione	20
6.2.4 Gas radon	20
6.3 IMPIANTO ELETTRICO E DI SOLLEVAMENTO PERSONE E COSE	21
6.3.1 Impianto elettrico	21
6.3.2 Impianti di sollevamento persone e cose	23
6.4 SICUREZZA ALIMENTARE	25
6.4.1 Autorità competente e norme di riferimento.....	25
6.4.2 Locali di stoccaggio e vendita di alimenti (integratori)	25
6.4.2.1 Zona di stoccaggio vendita.....	25
6.4.2.2 Servizio igienico del personale.....	25
6.4.3 Rintracciabilità degli alimenti	25
6.4.4 Norme specifiche per gli integratori alimentari	26
6.4.5 Etichettatura degli integratori alimentari	26
6.4.6 Piano di autocontrollo aziendale	27
7. PREVENZIONE DELLE INFEZIONI DURANTE LE PRATICHE SPORTIVE	29
7.1 PREVENZIONE DELLA LEGIONELLOSI.....	30
8. FORMAZIONE DEGLI OPERATORI	32
8.1 Formazione e addestramento degli operatori	32
8.2 Formazione personale alimentarista.....	33
8.3 Qualificazione e formazione degli operatori per le attività sportive e fisico-motorie.....	33
9. SORVEGLIANZA SANITARIA	34
10. INVECCHIAMENTO ATTIVO E IN BUONA SALUTE IN ATS BRIANZA.....	34

1. PREMESSA

La presente guida ha come obiettivo la definizione dei requisiti strutturali, funzionali e gestionali per le palestre che rientrano negli impianti sportivi⁵ di seguito indicati:

- **Impianto sportivo**, ossia insieme di uno o più spazi di attività sportiva dello stesso tipo o di tipo diverso, che hanno in comune i relativi spazi e servizi accessori.
- **Impianto sportivo agonistico**, ossia un impianto dove vengono svolte le attività ufficiali agonistiche delle Federazioni Sportive Nazionali (FSN) e delle Discipline Sportive Associate (DSA).
- **Impianto sportivo di esercizio**, ossia un impianto dove vengono svolte le attività regolamentate dalle FSN e DSA ma non destinate all'agonismo, ovvero tutte le attività propedeutiche, formative o di mantenimento delle suddette discipline sportive.
- **Impianto sportivo complementare**, ossia un impianto destinato esclusivamente alla pratica di attività fisico-sportive non regolamentate dalle FSN e DSA, aventi anche finalità ludico ricreative e di benessere fisico o di attività terapeutica o riabilitativa.

Il documento, inoltre, fornisce elementi utili per un'attività di autovalutazione da parte dei gestori delle palestre e di vigilanza a cura degli operatori del DIPS improntato sulla:

- **Tutela della salute pubblica**, mediante il controllo della corretta gestione ed applicazione di tutti gli elementi che concorrono alla sicurezza delle strutture.
- **Promozione della salute**, supportando i gestori delle strutture nello sviluppo della consapevolezza dei rischi e di un miglioramento degli impianti (sia dal punto di vista gestionale che strutturale).

Al fine di una chiara lettura del documento si ritiene utile fornire le seguenti ulteriori definizioni:

- **Spazio per l'attività sportiva o spazio di attività**: è la parte dell'impianto sportivo in cui si svolge l'attività fisica o di benessere psico-fisico.
- **Spazi per i servizi di supporto**: comprendenti spogliatoi e relativi servizi, locale infermeria, deposito attrezzi, servizi per il personale, locali tecnici, locali di ristorazione, uffici,
- **Centri wellness**: il termine wellness⁶ è un'estensione ed evoluzione del concetto di fitness: si riferisce ad una filosofia di vita che mette il benessere della persona al centro dell'attenzione proponendo attività sportive, pratiche di rigenerazione oltre che di mental training⁷ combinate con un'alimentazione corretta in modo da favorire uno stato di benessere ed equilibrio psicofisico.

⁵ **Norma per impianto sportivo**: norme CONI (DM 18/03/1996 concernente "Norme di sicurezza per la costruzione e l'esercizio degli impianti sportivi" coordinato con le modifiche e le integrazioni introdotte dal DM 06/06/2005 e Deliberazione del Consiglio Nazionale del CONI n. 1379 del 25/06/2008). Le presenti norme hanno lo scopo di individuare livelli minimi qualitativi e quantitativi da rispettare nella realizzazione di nuovi impianti sportivi, ovvero nella ristrutturazione di quelli esistenti, al fine di garantire idonei livelli di funzionalità, igiene, sicurezza, nonché quale metro di riferimento per la verifica della qualità degli impianti sportivi realizzati. Per ristrutturazione si intende ogni variazione distributiva o funzionale fatta eccezione degli interventi di manutenzione ordinaria di cui all'art. 31 della Legge 457/1978.

⁶ **Wellness**: parola di origine anglosassone che sembra essere frutto della fusione di *well being* e *fitness*. Se sul significato di fitness siamo più o meno tutti d'accordo, sul significato di well being la faccenda si complica. Dopotutto il benessere non è un concetto univoco o facilmente descrivibile, ma qualcosa che riguarda gli aspetti generali della persona, il modo in cui questa percepisce la realtà, il suo equilibrio psicofisico nonché la specifica identità culturale e sociale. Sebbene wellness sia una parola largamente diffusa e utilizzata, in realtà ci troviamo di fronte a una mancanza di definizioni o terminologie condivise, storicamente e tradizionalmente consolidate. L'Organizzazione Mondiale della Sanità parla di "stato di completo benessere fisico, psichico, sociale e non di semplice assenza di malattia", chiarendo che lo "star bene" supera la variabile medica per abbracciare una percezione che riguarda l'interezza del proprio status psicofisico. Se questa è la prospettiva corretta, il concetto di benessere non può, allora, che essere soggettivo e mutevole al variare del contesto geografico, storico e sociale di riferimento. Una definizione che consente al termine wellness di essere utilizzato in diverse accezioni, cavalcando di volta in volta un diverso componente della sfera del benessere (ginnastica, cibo sano, massaggi, erbe, acqua, terapie innovative) per promuovere il corrispondente settore di riferimento (fitness, alimentazione ayurveda, beauty farm, erboristeria, terme e spa, centri di terapie olistiche, ecc). Parere espresso dall'architetto Alberto Apostoli (uno dei massimi esperti in materia di wellness) che ha analizzato minuziosamente le differenti semanticità di questo termine, sentenziando una "mancanza di definizioni o terminologie condivise" che apre molteplici possibilità di promozione nei più disparati settori.

⁷ **Mental training**: il Mental Training è un programma articolato di allenamento psicologico, composto da diverse aree tematiche, selezionate in base alla specificità della disciplina sportiva, all'obiettivo da raggiungere e alle caratteristiche della personalità del singolo atleta.

2. LA SICUREZZA SUL LAVORO NELLE ASSOCIAZIONI SPORTIVE

Le Società/Associazioni Sportive, indipendentemente dalla loro struttura gerarchica e organizzativa nonché dalla loro dimensione, dal loro ruolo di gestori o utilizzatori di impianti sportivi sono soggetti all'applicazione del D.lgs. 81/08 s.m.i. con l'individuazione dei fattori di rischio connessi allo specifico tipo di attività nello specifico luogo di lavoro (impianto sportivo). Le Società/Associazioni Sportive, per lo svolgimento delle proprie attività, possono avvalersi dell'opera di molteplici collaboratori classificabili nelle seguenti categorie:

- Collaboratori didattici (istruttori, animatori, ...);
- Collaboratori amministrativi (addetti alla segreteria, reception, ...);
- Collaboratori gestionali (manutentori, addetti alle pulizie, ...);
- Collaboratori professionali (medici, fisioterapisti, consulenti, ...)
- Figure che operano nell'attività agonistica (atleti, allenatori, direttori sportivi, ...).

Tali collaboratori possono prestare la propria attività a titolo gratuito e volontario oppure a titolo oneroso, qualificandosi come lavoratori subordinati, lavoratori autonomi oppure sportivi dilettanti retribuiti. In particolare, il Decreto Legge n. 69/13⁸ ha modificato il D.lgs. 81/08, precisando che ai "soggetti che prestano la propria attività, spontaneamente e a titolo gratuito o con mero rimborso di spese, in favore [...] delle associazioni sportive, si applicano le disposizioni di cui all'art. 21 del D.lgs. 81/08 "Disposizioni relative [...] e ai lavoratori autonomi".

Considerando i vari luoghi di lavoro in cui operano le Società/Associazioni Sportive, "la specificità di chi opera e/o pratica attività sportive in questi luoghi" porta a considerare i ruoli di tre diverse figure:



- **Proprietario della struttura:** può essere pubblico o privato e deve garantire al gestore la rintracciabilità di tutta la documentazione relativa alla conformità legislativa della struttura e degli impianti pertinenti (es. agibilità dei locali, conformità degli impianti, denuncia e verifica degli impianti di messa a terra e scariche atmosferiche,);
- **Gestore della struttura:** può essere un'associazione sportiva, un ente, un privato o un ente pubblico e deve garantire il rispetto della sicurezza sia in termine di esercizio dell'impianto sportivo che di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Il gestore deve assolvere agli adempimenti previsti dal D.lgs. 81/08 e s.m.i.
- **Utilizzatore della struttura:** può essere una Società/Associazione Sportiva che "indipendentemente dalla sua specificità sportiva, dalla sua struttura gerarchica e organizzativa, nonché dalla sua dimensione, è soggetta all'applicazione del D.lgs. 81/08 s.m.i. e quindi deve individuare e valutare i rischi connessi ai processi di supporto all'attività sportiva, equiparabili alle attività di tipo occupazionale (es. attività di segreteria, di movimentazione materiale, di preparazione degli attrezzi sportivi, di manutenzione locali e attrezzature, ...) negli specifici luoghi di lavoro.





⁸ Decreto Legge n. 69/2013: Disposizioni urgenti per il rilancio dell'economia, il cosiddetto decreto "del fare"

3. RUOLI E RESPONSABILITA' DELLE FIGURE APICALI AZIENDALI

All'interno di una qualsiasi organizzazione, è necessario che siano individuate determinate figure che per la legislazione riguardante la salute e sicurezza sul lavoro e per la legislazione del settore alimentare, rivestono un ruolo di garanzia sul quale ricadono determinati obblighi e compiti.

RUOLO	DEFINIZIONE e OBBLIGHI
<p>Datore di lavoro</p>	<p>È definito dall'art. 2 c. 1 lettera b) del D.lgs. 81/08 come: <i>"...il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa"</i>.</p> <p>In capo al Datore di Lavoro vi sono alcuni obblighi non delegabili, previsti dall'art. 17 del D.lgs. 81/08, che sono la nomina dell'RSPP⁹ e l'esecuzione della valutazione dei rischi. Gli altri obblighi del datore di lavoro sono declinati all'art. 18, i quali nell'ambito delle relative attribuzioni e competenze o di eventuali deleghe appositamente conferite possono ricadere sui dirigenti.</p> <p>A titolo esemplificativo ma non esaustivo, il "datore di lavoro" può essere: Presidente, Delegato nominato dal Consiglio Direttivo, Socio nominato dall'assemblea dei Soci,</p>
<p>Dirigente</p>	<p>Il Dirigente è definito dall'art. 2 c. 1 lettera d) del D.lgs.81/08 come: <i>"...persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, attua le direttive del datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa"</i>.</p> <p>A seguito di eventuali deleghe appositamente conferite o nell'ambito delle relative attribuzioni e competenze, gli obblighi spettanti al datore di lavoro e declinati all'art. 18, possono ricadere sui dirigenti.</p>
<p>Preposto</p>	<p>Il Preposto è definito dall'art. 2 c. 1 lettera e) del D.lgs. 81/08 come: <i>"...persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende all'attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa"</i>.</p> <p>Il preposto ha il compito di sovrintendere e vigilare sulla osservanza da parte dei singoli lavoratori dei loro obblighi di legge, nonché delle disposizioni aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro e di uso dei mezzi di protezione collettivi e dei dispositivi di protezione individuale messi a loro disposizione e, in caso di persistenza della inosservanza, informare i loro superiori diretti ed ha in capo gli obblighi di cui all'art.19.</p> <p>A titolo esemplificativo ma non esaustivo, i "preposti" possono essere ad es. allenatori, istruttori, (gli operatori designati dovranno seguire apposito corso di formazione).</p> 
<p>Lavoratore</p>	<p>Il Lavoratore è definito dall'art. 2 c. 1 lettera a) del D.lgs.81/08 come: <i>"...persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione,"</i>.</p> <p>Gli obblighi dei lavoratori sono contenuti nell'art. 20 del D.lgs. 81/2008 ed in particolare ogni lavoratore deve prendersi cura della propria salute e sicurezza e di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui ricadono gli effetti delle sue azioni o omissioni, conformemente alla sua formazione, alle istruzioni e ai mezzi forniti dal datore di lavoro.</p> <p>A titolo esemplificativo ma non esaustivo, i "lavoratori" possono essere: istruttori, allenatori, atleti dilettanti, addetti alle pulizie, addetti alla reception, oppure volontari (lavoratori subordinati di fatto).</p> 
<p>Servizio Prevenzione e Protezione</p>	<p>Il Servizio Prevenzione e Protezione è definito dall'art. 2 c. 1 lettera l) del D.lgs. 81/08 come <i>"... insieme delle persone, sistemi e mezzi esterni o interni all'azienda finalizzati all'attività di prevenzione e protezione dai rischi professionali per i lavoratori"</i>.</p> <p>Le caratteristiche del Servizio Prevenzione e Protezione sono definite dagli artt. 31-32 del D.lgs. 81/08. I compiti del SPP sono invece declinati dall'art. 33.</p>

⁹ RSPP: Responsabile Servizio Prevenzione Protezione

RUOLO	DEFINIZIONE e OBBLIGHI
RSPP – Datore di Lavoro	<p>Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione è definito dall'art. 2 c. 1 lettera f) del D.lgs.81/08 come:</p> <p><i>"...persona in possesso delle capacità e dei requisiti professionali di cui all'art. 32 designata dal datore di lavoro, a cui risponde, per coordinare il servizio di prevenzione e protezione dai rischi".</i></p> <p>Il datore di lavoro può svolgere direttamente i compiti propri del servizio di prevenzione e protezione dai rischi, nelle ipotesi previste nell'ALLEGATO II del D.lgs.81/08 ma deve frequentare corsi di formazione, di durata minima di 16 ore e massima di 48 ore, adeguati alla natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro e relativi alle attività lavorative, nel rispetto dei contenuti e delle articolazioni definiti mediante Accordo Stato Regioni.</p>
Medico competente	<p>Il Medico Competente è definito dall'art. 2 c. 1 lettera h) del D.lgs. 81/08 come:</p> <p><i>"...medico in possesso di uno dei titoli e dei requisiti formativi e professionali di cui all'art. 38, che collabora, secondo quanto previsto all'art. 29 c.1, con il datore di lavoro ai fini della valutazione dei rischi ed è nominato dallo stesso per effettuare la sorveglianza sanitaria e per tutti gli altri compiti di cui al presente decreto".</i></p> <p>Gli obblighi del medico competente sono declinati all'art. 25.</p>
RLS	<p>Il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza è definito dall'art. 2 c. 1 lett. i) del D.lgs. 81/08 come:</p> <p><i>"...persona eletta o designata per rappresentare i lavoratori per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro".</i></p> <p>Le modalità con cui avviene la consultazione e partecipazione dei rappresentanti dei lavoratori è definita dagli artt. 47 – 48 – 49 del D.lgs.81/08. Le attribuzioni del rappresentante dei lavoratori per la Sicurezza sono invece declinate dall'art. 50.</p> <p>Il RLS può essere interno o individuato a livello territoriale o a livelli di comparto sportivo, secondo gli artt. 48 e 57 del D.lgs. 81/08 s.m.i.</p> 
Lavoratori Addetti Compiti Speciali	<p>Sono i lavoratori incaricati dell'applicazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave ed immediato, di salvataggio, di primo soccorso e di gestione dell'emergenza.</p>
OSA	<p>L'Operatore del Settore Alimentare (OSA) è la:</p> <p><i>"... persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo; ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti".</i></p> <p>L'obbligo dell'OSA di cui all'art. 6 c. 2 del Reg. CE 852/04 è quello di:</p> <p>Ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.</p> <p>Tale obbligo è considerato assolto con la notifica della SCIA allo Sportello Unico delle attività Produttive del Comune dove si esercita l'attività. È compito del SUAP competente per territorio trasmettere ogni SCIA alla Unità Organizzativa Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS per la vigilanza di competenza.</p> 

4. DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI (DVR) E DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI)

Capita spesso che il DVR¹⁰ (Documento di Valutazione dei Rischi), venga erroneamente confuso con il DUVRI¹¹ (Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali). È importante chiarire la differenza che intercorre tra i due documenti che, sebbene simili per alcuni aspetti, possiedono identità e significati profondamente diversi.

DVR: DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

La valutazione dei rischi è uno degli obblighi non delegabili di ogni Datore di Lavoro (art.li 17, 28 e 29 D.lgs. 81/08) e consiste nel valutare i rischi di una realtà lavorativa individuandone i pericoli connessi all'attività e quantificandone il rischio, ossia la probabilità che ciascun pericolo si tramuti in danno, tenuto conto dell'entità del potenziale danno.

Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) viene redatto dal Datore di lavoro in collaborazione con il RSPP (se non è lo stesso datore di lavoro), il medico competente (nei casi in cui è prevista la sorveglianza sanitaria) e il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS).

Il DVR deve perlomeno contenere¹²:

- a) Una relazione sulla valutazione di tutti i rischi per la sicurezza e la salute durante l'attività lavorativa, nella quale siano specificati i criteri adottati per la valutazione stessa.
- b) L'indicazione delle misure di prevenzione e di protezione attuate e dei dispositivi di protezione individuali adottati, a seguito della valutazione.
- c) Il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza.
- d) L'individuazione delle procedure per l'attuazione delle misure da realizzare, nonché dei ruoli dell'organizzazione aziendale che vi debbono provvedere, a cui devono essere assegnati unicamente soggetti in possesso di adeguate competenze e poteri.
- e) L'indicazione del nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza o di quello territoriale e del medico competente che ha partecipato alla valutazione del rischio.
- f) L'individuazione delle mansioni che eventualmente espongono i lavoratori a rischi specifici che richiedono una riconosciuta capacità professionale, specifica esperienza, adeguata formazione e addestramento.

Il documento deve essere sottoscritto dal datore di lavoro, dal responsabile del servizio di prevenzione e protezione, del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza o del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza territoriale (RLST) e dal medico competente, se nominato.

DVR		
Documento di Valutazione dei Rischi		
Redatto ai sensi degli articoli 17, 28, 29 del D.Lgs 81/08 e s.m.i.		
Azienda _____		
Sede di _____		
Via _____		
Il documento è stato redatto in collaborazione con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) e il Medico Competente (MC), ove nominato, previa consultazione del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)		
Titolo	Nominativo	Firma
Datore di Lavoro		
RSPP		
Medico competente		
RLS (ove nominato)		
Revisione n. Data		

¹⁰ DVR: Documento di Valutazione dei Rischi (definito all'art. 28 del D.Lgs 81/08)

¹¹ DUVRI: Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (definito all'art. 26 comma 3 del D.Lgs 81/08)

¹² La scelta dei criteri di redazione del documento è rimessa al datore di lavoro, che vi provvede con criteri di semplicità, brevità e comprensibilità, in modo da garantirne la completezza e l'idoneità quale strumento operativo di pianificazione degli interventi aziendali e di prevenzione.

DUVRI: DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, qualora abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo ha l'obbligo di:

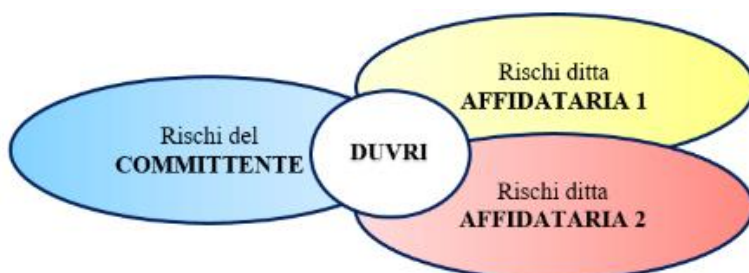
- Verificare l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione.
- Fornire agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

In tale ipotesi, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori devono cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze ovvero individuando con riferimento sia all'attività del datore di lavoro committente, sia alle attività dell'impresa appaltatrice e dei lavoratori autonomi, un proprio incaricato, in possesso di formazione, esperienza e competenza professionali, adeguate e specifiche in relazione all'incarico conferito, nonché di periodico aggiornamento e di conoscenza diretta dell'ambiente di lavoro, per sovrintendere a tali cooperazione e coordinamento". Inoltre in caso di redazione del documento "esso è allegato al contratto di appalto o di opera e deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture.

Sono esclusi dal campo di applicazione solo gli interventi esterni configurabili come prestazioni intellettuali, le semplici attività di consegna di merce o beni e ai lavori o servizi la cui durata non è superiore a cinque uomini-giorno secondo le previsioni del comma 3 bis dell'art. 26.

Il DUVRI deve essere allegato al contratto d'appalto o d'opera e deve essere adeguato, come vedremo più avanti, dinamicamente, in funzione dell'evoluzione dell'affidamento.



4.1 OBBLIGHI DI SICUREZZA PER LE ASSOCIAZIONI SPORTIVE



Il D.lgs. 81/08 pone a carico del datore di lavoro l'obbligo di garantire la sicurezza di tutti i lavoratori che operano con vincolo di subordinazione nell'Associazione, garantendo innanzitutto che questi vengano adeguatamente informati e formati sui rischi per la salute e sicurezza connessi con le attività svolte, utilizzino attrezzature, impianti e infrastrutture "a norma", siano forniti di eventuali dispositivi di protezione individuali necessari per eseguire i lavori in sicurezza. Ogni Associazione deve procedere ad analizzare e qualificare i rapporti di lavoro instaurati con i propri collaboratori. La valutazione del rischio consente di adottare i provvedimenti opportuni per salvaguardare la salute e la sicurezza dei "lavoratori nei luoghi di lavoro" e contemporaneamente, la salute e la sicurezza

degli addetti che a vario titolo operano all'interno degli stessi e più in generale, degli spettatori.

Verso gli appaltatori e i lavoratori autonomi che prestano la propria attività in favore e presso i luoghi di lavoro gestiti dalle ASD, il D.lgs. prevede che quest'ultima:

- Verifichi l'idoneità tecnico professionale dell'appaltatore/lavoratore autonomo;
- Comunichi i rischi interferenti o propri dei luoghi di lavoro;
- Qualora necessario per l'espletamento dell'attività, fornisca attrezzature a norma;
- Coordini le attività svolte dagli appaltatori/lavoratori autonomi;
- Qualora le attività siano riconducibili ad opere di natura edile, ottemperi a complessi e articolati adempimenti previsti dal Titolo IV del D.lgs. 81/08.

5. REQUISITI GENERALI DEGLI IMPIANTI SPORTIVI

Gli impianti sportivi devono essere conformi alle norme di legge che sotto qualsiasi titolo regolano la loro progettazione, costruzione ed esercizio, come ad esempio le norme urbanistiche, di igiene, quelle statiche, di sicurezza, antincendio, energetiche e quelle per il superamento delle barriere architettoniche.

Con la Legge 7 agosto 1990 n. 241¹³ è stata introdotta la Segnalazione Certificata Inizio Attività¹⁴ (SCIA), ovvero la dichiarazione che consente l'esercizio di un'attività imprenditoriale, commerciale o artigianale senza dover richiedere autorizzazioni, licenze, permessi, nulla osta.

The image shows a form titled 'S.C.I.A. MODELLO A' (Segnalazione Certificata Inizio/Modifica Attività). It is a structured document with various fields for administrative and technical information, including sections for 'R/LA autorizzazione' and 'R/SUA'.

La SCIA si presenta, telematicamente, presso gli sportelli unici per le attività produttive¹⁵ (SUAP). È prevista la presentazione della SCIA anche in caso di modifiche, ristrutturazioni o ampliamenti dell'impianto sportivo, nonché in caso di subentro nella gestione o la modifica della ragione sociale.

L'ubicazione degli impianti deve essere tale da consentire agevolmente l'avvicinamento dei mezzi di soccorso; le uscite dell'impianto devono consentire lo sfollamento degli utenti e degli addetti, con particolare riguardo alle persone diversamente abili, in conformità alle vigenti norme antincendio e di sicurezza.



Qualora all'interno della struttura di detti impianti vi sia lo svolgimento di attività afferenti al campo sanitario (ad esempio ambulatori medici, studi professionali) o estetico (ad esempio solarium, trattamenti estetici) deve essere garantito il rispetto della normativa specifica in materia alla quale si rimanda.

Devono inoltre essere presenti:

- ✓ Il certificato di destinazione d'uso dei locali (agibilità rilasciata dal Comune);
- ✓ Una valutazione previsionale di impatto acustico ovvero relazione di compatibilità con la zonizzazione prevista dall'Amministrazione Comunale o di autocertificazione indicante il rispetto dei limiti stabiliti dal documento di classificazione acustica comunale;
- ✓ Aree cambio scarpe e/o percorsi di accesso idonei;
- ✓ Locale infermeria o cassetta pronto soccorso;
- ✓ Un numero adeguato di cestini raccogli rifiuti;
- ✓ Un idoneo impianto di illuminazione di sicurezza secondo le normative vigenti;
- ✓ Adeguato numero di estintori.



¹³ **Legge n. 241 del 7/08/1990:** Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e s.m.i. (vedi anche art. 125 della Legge Regionale n. 33/2009: Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità)

¹⁴ **SCIA:** La Segnalazione Certificata di Inizio Attività è la dichiarazione che consente alle imprese di iniziare, modificare o cessare un'attività produttiva (artigianale, commerciale, industriale), senza dover più attendere i tempi e l'esecuzione di verifiche e controlli preliminari da parte degli enti competenti. La SCIA, ai sensi dell'art. 19 della legge 241/90, produce infatti effetti immediati.

E' importante sottolineare che ogni pubblica amministrazione destinataria di una SCIA deve accertare, entro 60 giorni dal ricevimento, il possesso e la veridicità dei requisiti dichiarati, adottando, in caso negativo, i dovuti provvedimenti per richiedere la conformazione dell'attività oppure, qualora ciò non sia possibile, vietare la prosecuzione dell'attività e sanzionare, se necessario, l'imprenditore che si fosse reso responsabile delle dichiarazioni mendaci.

¹⁵ **SUAP:** Coerentemente con il principio della graduale dematerializzazione delle pratiche dirette alla P.A., in base al D.P.R. n. 160 del 07 settembre 2010, la SCIA inerente procedimenti di competenza del SUAP deve essere presentata esclusivamente in modalità telematica, e quindi non può essere presentata in forma cartacea (neanche tramite posta o fax).

Al momento della presentazione della SCIA tramite IMPRESAINUNGIORNO.GOV.IT l'utente riceve immediatamente la ricevuta, che costituisce titolo abilitativo per l'avvio immediato dell'attività ai sensi dell'art. 5 commi 4 e 6 D.P.R.n. 160/2010; essa viene quindi generata e inviata automaticamente dalla piattaforma telematica camerale al termine del percorso di compilazione "guidato" e trasmissione finale compiuti dall'utente.

La struttura deve essere dotata di un sistema di vie d'uscita con porte apribili verso l'esterno; tali porte devono essere dotate di maniglioni antipanico con marcatura CE e mantenute sgombrere da materiali che ne possano impedire o ostacolare l'uso. Deve essere presente idonea cartellonistica indicante i percorsi di fuga e le porte di emergenza.



Se per la struttura è prevista una capienza fino a 100 persone ovvero superficie lorda fino a 200 mq, secondo il D.P.R. 151/2011 non sono previsti obblighi di presentazione della SCIA o di documentazione. La sicurezza antincendio dell'impianto sportivo deve essere comunque valutata e devono essere adottate misure di sicurezza, caratteristiche strutturali e degli impianti, così come elencato all'art. 20 del D.M 18/03/1996 e s.m.i. Se invece è prevista una capienza superiore a 100 persone, ovvero superficie lorda superiore a 200 mq deve essere presente la SCIA antincendio (attività 65) per le strutture rientranti nella Cat. B o, se la capienza è superiore a 200 persone, la SCIA per le strutture rientranti nella Cat. C di cui al DPR 151/2011, in entrambi i casi da inoltrare al comando dei VV.F della provincia di competenza.

5.1 INFORMAZIONI DA ESPORRE AL PUBBLICO

All'ingresso dei locali, in modo ben visibile al pubblico, devono essere esposte:

- Dichiarazione indicante la massima capacità ricettiva contemporanea della struttura;
- Indicazione degli orari di accesso al pubblico¹⁶;
- Avvertenza che l'accesso ai locali dove si effettua l'attività motorio-ricreativa non può avvenire direttamente dall'esterno, al fine di impedire condizioni di antigenicità causate da trasporto di terriccio, fango e/o acqua, attraverso scarpe e indumenti;
- Segnaletica di sicurezza e indicazioni utili alla migliore fruizione dell'impianto stesso, in particolare quelle relative al riconoscimento dei luoghi, all'indicazione dei percorsi, delle vie d'uscita e dei presidi antincendio.



¹⁶ **Orari di apertura al pubblico:** nell'eventualità di un solo spogliatoio, gli orari di apertura devono essere suddivisi per sesso.

6. REQUISITI IGIENICO STRUTTURALI DI UNA PALESTRA

Le palestre (che possono essere ubicate nel volume di edifici ove si svolgono altre attività) sono luoghi di lavoro e come tali devono rispettare requisiti strutturali ed ambientali richiesti dalle normative cogenti ed in particolare imposti dal regolamento di igiene locale e dell'allegato IV del D.lgs. 81/08.

Le problematiche che maggiormente possono essere riscontrate negli ambienti di lavoro possono essere classificate come di tipo:

- **Strutturale:** Layout delle attrezzature e l'organizzazione degli spazi, caratteristiche della pavimentazione, ecc..
- **Ambientale:** microclima, illuminazione, gas radon, ecc..

6.1 CARATTERISTICHE STRUTTURALI

Il layout e l'organizzazione degli spazi in una palestra¹⁷, in particolar modo se munita di molti attrezzi, è di fondamentale importanza in quanto vi è da considerare che per ogni attrezzatura sarà necessario avere il corretto spazio di manovra e di utilizzo

Nel caso in cui il datore di lavoro disponga per la propria attività di locali interrati e seminterrati vi è l'obbligo di richiedere un'autorizzazione in deroga subordinata al rispetto di determinati criteri e requisiti secondo l'art. 65 del D.lgs. 81/08.

La deroga può essere concessa dall'Autorità Competente qualora vengano garantiti all'interno di questi spazi, idonee condizioni di aerazione, microclima e illuminazione adeguati oltre che di un accesso e di una via di esodo sicuri.

6.1.1 Caratteristiche strutturali sale di attività

Volume: minimo 30 mc, incrementato di 12 mc per ogni utilizzatore contemporaneamente superiore al primo.

Superficie: i locali devono avere superficie minima di 40 mq e garantire una superficie minima di 4 mq per ogni utilizzatore contemporaneo al primo.

Altezza: l'altezza libera al di sopra dello spazio di attività deve consentire lo svolgimento dell'attività stessa, tenendo conto del raggio d'azione di eventuali attrezzi, con un congruo margine di sicurezza (almeno metri 0.60 preferibilmente se metri 0.80). L'altezza media dei locali non può essere inferiore a metri 3.00 riducibile fino a metri 2.70 in relazione alle specifiche attività che vi si svolgono e purchè sia garantita la volumetria complessiva e per singolo utilizzatore.

Le pareti delle sale devono essere realizzate con materiali resistenti, impermeabili, facilmente pulibili e



igienizzabili; devono essere prive di sporgenze per un'altezza non inferiore a m 2,50 dal pavimento; eventuali sporgenze o spigoli non eliminabili devono essere ben segnalati e protetti, per tutta l'altezza. Le attrezzature sportive, presenti nella sala ma non utilizzate, devono essere egualmente protette e facilmente individuabili.

La presenza di eventuali gradini deve essere ben segnalata da colore contrastante.

Le vetrate e le porte trasparenti, ove esistenti, devono essere chiaramente segnalate e, in caso di rottura, non devono produrre frammenti pericolosi; se situate a meno di m 2.50 dal pavimento, devono essere dotate di vetri antisfondamento o di adeguate protezioni; anche gli specchi, se situati a meno di m. 2.50 dal pavimento, dovranno essere adeguatamente protetti contro gli urti accidentali da parte degli utenti in modo da non arrecare danno a questi ultimi.

¹⁷ **Deliberazione del Consiglio Nazionale del CONI n. 1379 del 25 giugno 2008:** Norme CONI per l'impiantistica sportiva – parte III "Linee guida per gli impianti sportivi complementari"

Eventuali parapetti/balaustre devono garantire sufficiente resistenza agli urti, avere altezza minima di 100 cm e aperture che non abbiano larghezza libera superiore a cm 11, realizzati in modo da non favorire l'arrampicamento, devono inoltre essere dotati di fermapiede.

Gli infissi devono essere facilmente apribili con comando di apertura ad altezza d'uomo.

6.1.2 Pavimentazioni

Nelle palestre, il datore di lavoro deve verificare le caratteristiche della pavimentazione in quanto essa dovrà possedere l'idoneità a sostenere il peso delle attrezzature e gli ancoraggi previsti in fase di installazione dal costruttore delle macchine, i buchi e gli agganci di fissaggio degli attrezzi a terra devono essere muniti di coperchi perfettamente stabili e livellati al piano pavimento.

Inoltre, la pavimentazione dovrà possedere una resistenza allo scivolamento che risulti essere consona al suo uso e non presenti punti in cui si può inciampare oltre che essere facilmente lavabile e sanificabile; in generale la pavimentazione deve essere possibilmente elastica, non sonora, antiscivolo, antistatica e dotata di coibenza termica (ad esempio: legno, gomma, linoleum, ...).

6.1.3 Isolamento acustico

Qualora la palestra è ubicata all'interno di un edificio destinato ad altre funzioni (ad esempio: residenziale), le sale di attività devono essere insonorizzate adottando, ad esempio, apposite controsoffittature e idonei elementi fonoassorbenti per ridurre la sonorità di pareti e delle pavimentazioni (tempo di riverbero preferibilmente non superiore a 1,7 secondi). Devono essere acusticamente isolate dagli ambienti attigui, soprattutto se in questi è presente un impianto di diffusione sonora. Salvo particolari esigenze di isolamento, tra gli spazi di attività si raccomanda un abbattimento acustico di almeno 30 dB.

6.1.4 Segnalazioni di sicurezza

I locali o gli spazi destinati a trattamenti termici (sauna, bagno di vapore) devono essere dotati di pulsanti di allarme, azionabili dall'utente e posizionati in punti facilmente visibili ed accessibili, in grado di inviare una segnalazione acustica e ottica nella zona ricevimento dell'impianto.

Negli impianti sportivi complementari deve essere installata apposita segnaletica di sicurezza conforme alla vigente normativa¹⁸; tale segnaletica deve consentire l'individuazione delle vie d'uscita, del posto di primo soccorso e dei mezzi antincendio; devono altresì essere apposti specifici cartelli indicanti i comportamenti da tenere nei casi di emergenza.



Ogni sala di attività deve essere dotata di cartelli indicanti la massima capienza complessiva di utenti e addetti. I percorsi verso le uscite devono essere sempre lasciati liberi e tutti gli spazi devono essere fruibili anche da parte di utenti e operatori diversamente abili.

6.1.5 Dimensioni e massimo affollamento

Il calcolo del massimo affollamento di utenti e addetti all'attività dell'impianto va fatto sommando l'affollamento massimo di tutti gli spazi di attività calcolati con i seguenti criteri¹⁹:

Ambiente	Numero massimo di utenti
Spazi per attività a corpo libero, aerobiche e di riscaldamento	Superficie minima di 40 mq incrementata di 4 mq per ogni utilizzatore contemporaneo al primo
Spazi attrezzati con macchine e per attività specifiche (rowing, cycling, ...)	Pari al numero delle macchine e delle panche, ma non superiore alla superficie del locale in mq diviso 4, arrotondato per difetto (devono in ogni caso essere rispettate le distanze fra macchine riportate sui libretti)

¹⁸ Direttiva 92/58/CEE del 24/06/1992 e s.m.i.

¹⁹ Criteri: per le situazioni fisiche esistenti e già autorizzate, i criteri costituiscono un obiettivo di miglioramento a cui tendere, anche se non vincolante

6.1.6 Macchine e attrezzature

Per attrezzatura di lavoro si intende: *“qualsiasi macchina, apparecchio, utensile o impianto, inteso come il complesso di macchine, attrezzature e componenti necessari all’attuazione di un processo produttivo, destinato ad essere usato durante il lavoro”*.

Come da definizione qui riportata, anche le macchine/apparecchi/impianti presenti in una palestra rientrano nel campo di applicazione del Titolo III del D.lgs. 81/08 e sono soggette alle specifiche disposizioni legislative e regolamentari di recepimento delle Direttive comunitarie di prodotto.

Infatti, tutte le attrezzature presenti in un luogo di lavoro sono soggette alla normativa cogente generale (D.lgs. 81/2008) e specifica (Direttiva macchine - D.lgs.17/2010, bassa tensione, ...) e ad adesione volontaria (ad esempio a normative di prodotto, Uni En, IEC²⁰, CEI²¹...).

Qualora in un luogo di lavoro fossero presenti attrezzature di lavoro costruite in assenza di disposizioni legislative e regolamentari e che siano state messe a disposizione dei lavoratori antecedentemente all’emanazione di norme legislative e regolamentari di recepimento delle Direttive comunitarie di prodotto, esse dovranno comunque essere conformi ai requisiti generali di sicurezza di cui all’ALLEGATO V.

Il titolare dell’attività o colui che mette a disposizione dei lavoratori subordinati, dei lavoratori autonomi (art. 21 D.lgs 81/08) e degli utenti le attrezzature da palestra, all’atto della scelta delle attrezzature, deve valutare:

- a) le condizioni e le caratteristiche specifiche del lavoro da svolgere;
- b) i rischi presenti nell’ambiente di lavoro;
- c) i rischi derivanti dall’impiego delle attrezzature stesse;
- d) i rischi derivanti da interferenze con le altre attrezzature già in uso.

Le macchine e le attrezzature utilizzate per le attività motorio ricreative devono essere disposte in modo ordinato e razionale, preferibilmente in modo tale da lasciare agli utenti e agli addetti spazi di percorso agevoli (consigliati almeno m 0,60) e tenendo conto anche del raggio di azione di macchinari, manubri e bilancieri. Il corretto spazio di manovra e quindi di spazio necessario all’utilizzo del macchinario sono riportati sul libretto di uso e manutenzione delle macchine.

Le attrezzature in dotazione devono essere di livello professionale, certificate ed installate secondo le procedure indicate dal manuale della ditta produttrice; la corretta installazione deve essere attestata dalla ditta installatrice al momento dell’installazione.

Tutte le attrezzature fisse e mobili devono avere idonee caratteristiche di sicurezza e di resistenza meccanica ed in particolare, laddove richiesto, devono essere dotate di solido appoggio, ancoraggio o aggancio al pavimento o alle pareti.

Le macchine e le attrezzature devono essere inserite in un piano di manutenzione programmata con cicli di verifica predefiniti (controllo delle parti elettriche, delle parti meccaniche, lubrificazione dei macchinari, verifica delle condizioni statiche, ancoraggi e giunzioni, ecc.), che ne garantisca il mantenimento delle condizioni funzionali e di sicurezza secondo quanto prescritto dai produttori nei libretti di uso e manutenzione che le accompagna; tale piano deve essere formalizzato in un apposito documento e le operazioni di manutenzione sia di tipo ordinario che eventualmente straordinario effettuate devono essere documentate in un apposito registro.



²⁰ **IEC:** International Electrotechnical Commission, in italiano Commissione Elettrotecnica Internazionale, è un'organizzazione internazionale per la definizione di standard in materia di elettricità, elettronica e tecnologie correlate. Molti dei suoi standard sono definiti in collaborazione con l'ISO (Organizzazione internazionale per la normazione). Questa commissione è formata da rappresentanti di enti di standardizzazione nazionali riconosciuti.

²¹ **CEI:** Comitati Tecnici Italiani sono gli organi tecnici in cui vengono discussi, elaborati e approvati, nel proprio ambito di competenza, i documenti normativi (norme e guide tecniche).

I libretti di uso e manutenzione delle attrezzature devono essere conservati dal detentore presso la sede di utilizzo e messi a disposizione dei soggetti che le utilizzano.

È buona norma che colui che mette nell'altrui disponibilità delle attrezzature da allenamento dovrà in prima persona o tramite personale addestrato istruire adeguatamente gli utenti.

6.1.7 Servizi igienici, spogliatoio e docce per gli utenti

• Servizi igienici

Numero: serve almeno 1 servizio igienico ogni 15 utenti (max. ammissibili), con un minimo di 2 servizi igienici distinti per sesso.

Altezza e superficie: l'altezza dei vani destinati ai servizi igienici non deve essere inferiore a metri 2,40; la superficie minima del vano non può essere inferiore a mq 1.

Aerazione: deve essere presente finestratura facilmente apribile, avente superficie minima di metri 0,50, in alternativa può essere presente impianto di aspirazione forzata che assicuri un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.

Pavimenti e rivestimenti: i pavimenti devono essere ben connessi, di tipo non sdruciolevole, facilmente lavabili e igienizzabili. I rivestimenti devono essere facilmente lavabili e igienizzabili, devono inoltre essere mantenuti in buono stato. La parte divisoria tra servizio igienico e antibagno deve essere a tutta altezza.

Antibagno: l'antibagno deve avere una superficie minima di almeno 1 mq e un'altezza di almeno metri 2,40. I rivestimenti devono essere facilmente lavabili e igienizzabili, devono inoltre essere mantenuti in buono stato. L'antibagno deve essere dotato di lavabo con comando non manuale, distributore di sapone e salviette monouso. La porta verso l'esterno deve essere munita di molla di autochiusura.

• Spogliatoio

Numero: gli spogliatoi devono essere almeno due, distinti per sesso; se è presente un unico spogliatoio, l'accesso alla struttura deve essere regolato a giornate differenziate per maschi e femmine.

Superficie: ciascun locale deve avere una superficie complessiva di almeno 1,5 mq. per potenziale utilizzatore contemporaneo.

Aerazione: deve essere presente finestratura facilmente apribile con comando ad altezza uomo, che garantisca un rapporto di aerazione naturale minimo di 1/10 della superficie del pavimento, in alternativa può essere presente impianto di aspirazione forzata o un impianto di condizionamento, che assicuri un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.



Pavimenti e rivestimenti: i pavimenti devono essere ben connessi, di tipo non sdruciolevole, facilmente lavabili e igienizzabili. I rivestimenti devono essere facilmente lavabili e igienizzabili, devono inoltre essere mantenuti in buono stato.

Locali: i locali devono essere adeguatamente riscaldati e l'installazione di apparecchi per il riscaldamento e/o la produzione di acqua calda, deve avvenire nel rispetto delle norme di sicurezza vigenti. Ciascun locale deve essere dotato di pilette sifonate sul pavimento; devono inoltre essere presenti lavabi con comando non manuale, in numero di almeno 1 lavabo ogni 5 utenti contemporanei, distributore di sapone e salviette monouso. Ciascun locale deve essere dotato di dispositivi che non permettano l'introspezione.

Gli spogliatoi devono essere dotati di un numero di armadietti non inferiore al numero massimo delle presenze contemporanee nell'impianto. Gli armadietti devono essere preferibilmente ben areati, resistenti e realizzati con materiali durevoli, facilmente lavabili e sanificabili.

Negli spogliatoi e/o nei locali di disimpegno, saranno posizionati gli asciugacapelli, orientativamente in numero non inferiore a quello delle docce.

- **Docce**

Numero: deve essere previsto almeno 1 posto doccia ogni 4 utenti contemporanei, adeguatamente distribuiti per lo spogliatoio uomini e per lo spogliatoio donne. Ai posti doccia deve essere anteposto uno spazio antidoccia dotato di appendiabiti.

Altezza: l'altezza delle docce non deve essere inferiore a metri 2,40.

Pavimenti e rivestimenti: i pavimenti devono essere ben connessi, di tipo non sdruciolevole, facilmente lavabili e igienizzabili. I rivestimenti devono essere facilmente lavabili e igienizzabili, devono inoltre essere mantenuti in buono stato.



Locali: la zona docce deve essere dotata di un adeguato sistema di allontanamento dei vapori.

6.1.8 Servizi igienici, spogliatoio e docce per il personale

In presenza di lavoratori, il datore di lavoro deve dare a loro esclusivo utilizzo dei locali idonei ad uso spogliatoio dotati di servizi igienico assistenziali e separati per sesso.

Se ricorrono i termini di applicazione, detti spazi devono essere rispondenti a quanto stabilito dal D.lgs. 81/08 Allegato IV – Capitolo 1 devono avere le stesse caratteristiche previste per quelli degli utenti.

6.1.9 Locali complementari

Per ogni impianto sportivo risulta inoltre opportuna la dotazione dei seguenti ulteriori spazi:

- Uno spazio/locale idoneo per il deposito dei materiali di pulizia;
- Uno spazio/locale idoneo per il deposito delle attrezzature.

Nell'impianto possono essere presenti anche spazi destinati per:

- Attività commerciali tipo vendita ed esposizione di integratori alimentari, vendita di articoli sportivi, bar e ristoranti, ...
- Un locale infermeria o primo soccorso, che può essere adibito anche ad altri usi compatibili (es. spazio ufficio, ...)

L'uso di questi spazi non deve interferire con quello delle attività principali ed è raccomandabile che le aree commerciali siano posizionate al di fuori dell'area di attività; in ogni caso all'interno dell'impianto è bene sia presente almeno un distributore automatico di bevande.



6.2 CARATTERISTICHE AMBIENTALI

6.2.1 Microclima

Nei luoghi di lavoro chiusi come le palestre è necessario far sì che tenendo conto dei metodi di lavoro e degli sforzi fisici ai quali sono sottoposti i lavoratori, essi dispongano di aria salubre in quantità sufficiente ottenuta preferenzialmente con aperture naturali e quando ciò non sia possibile, con impianti di condizionamento.

Per tutti gli spazi deve essere previsto un adeguato ricambio dell'aria onde consentire idonee condizioni igieniche e di comfort per lo svolgimento dell'attività. Dette condizioni possono essere assicurate con:

- **Ventilazione naturale**

La ventilazione naturale deve essere garantita da aperture dirette verso l'esterno pari a 1/8 della superficie in pianta del locale, ottenibile preferibilmente con finestre a vasistas apribili a comandi ad altezza d'uomo o comunque finestre con sistema di apertura tale da non creare ingombro all'interno del locale. Deve essere assicurato il doppio riscontro d'aria.

- **Sistemi misti**

I sistemi misti sono caratterizzati da ventilazione naturale con aperture dirette verso l'esterno non inferiori a 1/12 della superficie della pianta del locale supportata da una ventilazione artificiale con sistemi di convogliamento, distribuzione ed estrazione dell'aria in grado di assicurare un ricambio d'aria pari a 20mc/ora/utente. Per i sistemi di ventilazione mista dovranno essere previsti idonei accorgimenti per evitare che l'aria immessa possa causare fastidi agli utenti e agli operatori o interferenze con l'attività. In relazione al tipo, destinazione e modalità di utilizzazione dell'impianto, tenendo conto delle condizioni climatiche locali, il sistema adottato deve consentire una sufficiente uniformità delle temperature evitando fenomeni di ristagno e stratificazione dell'aria.



- **Impianto di condizionamento**

Se è presente un impianto di condizionamento, lo stesso deve essere dotato di certificazione di conformità; la presa d'aria primaria esterna deve essere sistemata di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di almeno metri 3 dal suolo se si trova all'interno di cortili e ad almeno metri 6 se su spazi pubblici; la distanza da camini o altre fonti di emissioni deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento. Devono essere garantiti adeguati interventi di pulizia e manutenzione delle apparecchiature, documentando l'attività su appositi registri tenuti a disposizione dell'autorità competente al controllo.

È possibile verificare la qualità dell'aria indoor attraverso l'esecuzione di campionamenti del bioaerosol (microrganismi aerodispersi), la rilevazione di parametri microclimatici (temperatura, velocità dell'aria, umidità relativa) e la rilevazione della concentrazione di anidride carbonica.

Per quanto riguarda il bioaerosol non esistono dei veri e propri valori di riferimento; i dati ottenuti nell'ambiente indoor studiato vengono paragonati con quelli ottenuti all'esterno dell'edificio. La conta della componente antropica della carica microbica totale aerodispersa, rappresenta un buon indice dei ricambi d'aria, mentre la carica micetica aerodispersa rappresenta un buon indice del grado di pulizia degli impianti aeraulici se presenti.

6.2.2 Temperatura

La temperatura nei locali di lavoro deve risultare adeguata all'organismo umano durante il tempo di lavoro, tenuto conto dei metodi di lavoro applicati e degli sforzi fisici imposti ai lavoratori.

Nel giudizio sulla temperatura adeguata per i lavoratori si deve tener conto della influenza che possono esercitare sopra di essa il grado di umidità ed il movimento dell'aria concomitanti.



6.2.3 Illuminazione

I locali di lavoro, devono disporre di sufficiente luce naturale. Qualora ciò non fosse possibile vi è la necessità di disporre di dispositivi che consentano un'illuminazione artificiale adeguata per salvaguardare la sicurezza, la salute e il benessere dei lavoratori e degli utenti.

In caso di illuminazione artificiale è preferibile disporre di un impianto luci che consenta anche una illuminazione localizzata e variabile. Per tutti gli spazi di attività, salvo esigenze specifiche, si raccomanda un livello di illuminazione di almeno 200 lux sul piano orizzontale.

6.2.4 Gas radon

In particolar modo per i luoghi di lavoro in locali interrati, riveste un ruolo importante la valutazione e il monitoraggio sulla presenza/assenza del gas radon.

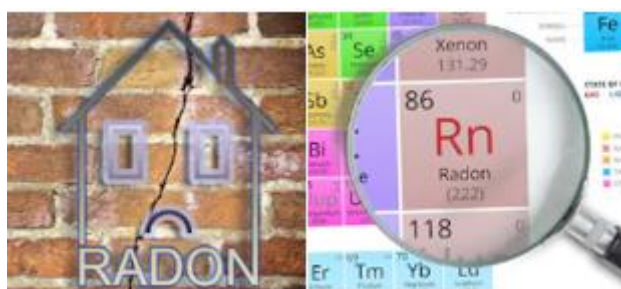
Il radon è un gas radioattivo incolore, estremamente volatile, prodotto dal decadimento dell'uranio e del thorio. Si può trovare nella terra e nella roccia, in percentuale diversa secondo la geologia del terreno e può essere veicolata dalle falde acquifere presenti nel sottosuolo.

L'unità di misura della radioattività del gas radon è Bq/m³ (Becquerel per metro cubo), ovvero il numero di radiazioni al secondo in ogni metro cubo di aria. La normativa italiana (D.lgs. 24 del 26/05/2000) fissa un livello di riferimento di:

- 500 Bq/m³ per gli ambienti di lavoro;
- 200 Bq/m³ per le nuove abitazioni e i nuovi edifici con accesso al pubblico;
- 300 Bq/m³ per le abitazioni esistenti;
- 300 Bq/m³ per edifici esistenti con accesso di pubblico, tenuto conto che nel periodo di permanenza, la media dell'esposizione non deve superare i 1000 Bq/m³ (Linee guida per la prevenzione delle esposizioni al gas radon in ambienti indoor Decreto Regione Lombardia 12678 del 21/12/2011).

I materiali usati nelle costruzioni contengono anch'essi percentuali variabili di gas radon e possono contribuire in modo significativo alla concentrazione di Radon negli edifici. Pertanto, è a rischio di esposizione chi effettua attività lavorative e non più o meno prolungate in piani interrati o seminterrati ove vi siano scarsi ricambi d'aria e nel caso in cui l'edificio poggi su un terreno ad alto contenuto di radon.

In situazioni di questo tipo, o presumibilmente tali, è richiesto il monitoraggio: la concentrazione, confrontata con i limiti imposti dalla legge, definisce se gli operatori sono effettivamente esposti o meno.



6.3 IMPIANTO ELETTRICO E DI SOLLEVAMENTO PERSONE E COSE

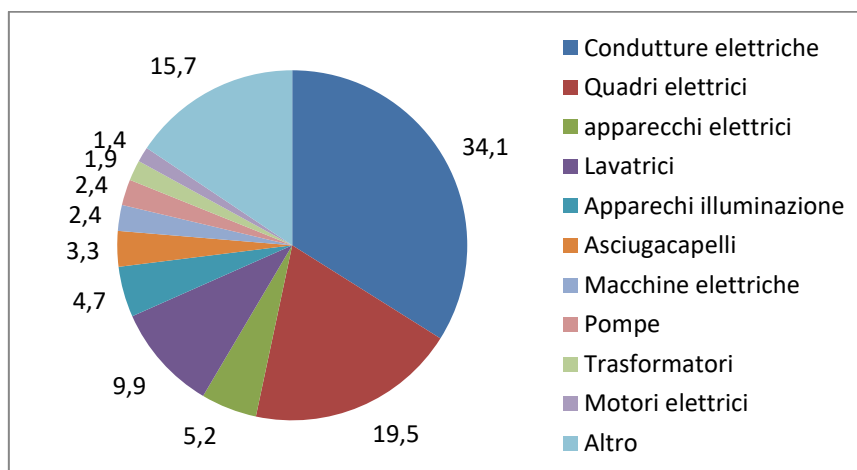
6.3.1 Impianto elettrico

Nelle strutture ricettive/aziende così come nelle abitazioni civili, oltre agli infortuni, esiste anche il pericolo di incendi di natura elettrica (sovracorrenti e sovratensioni), dall'analisi dei dati (riportati nella figura 1), è possibile mettere in atto misure per prevenire e monitorare la sicurezza degli impianti elettrici.

Indicativamente è possibile:

- Mettere in atto un sistema di controllo da parte del datore di lavoro, dirigenti (D.Lgs 81/08 art. 18 c. 1 lett. f) e preposto (D.Lgs 81/08 art. 19 c. 1 lett. f) che componenti e apparecchiature siano sicuri (esempio: marcati CE) e in buono stato di conservazione; controllare inoltre, se cavi e parti elettriche siano adeguatamente protetti e gli interruttori non siano bloccati o "duri". Se sentite delle piccole "correnti" su parti metalliche o interventi frequenti degli interruttori differenziali, è bene ricordare che queste possono essere avvisaglie di qualcosa di grave sull'impianto o sulle apparecchiature, in questo caso è bene rivolgersi ad un installatore qualificato e non eseguire riparazioni di fortuna.
- Dall'esito della valutazione dei rischi, controllare periodicamente la sicurezza dei nostri impianti, con prove manuali o strumentali, tramite personale interno e/o esterno addestrato e qualificato.
- Scegliere sempre un installatore qualificato e competente, che oltre alla nostra fiducia, a fine lavori ci rilasci la documentazione obbligatoria per legge: Dichiarazione di conformità ai sensi del D.M 37/08 con allegati obbligatori, progetto, relazione tipologia materiali, **libretto uso e manutenzione** e quant'altro riportato nel modello della dichiarazione di conformità. Questo vale per tutti gli impianti citati nel D.M. 37/08 (esempio: idraulici, gas, antifurto, antincendio,).

Figura 1



Per quanto riguarda l'impianto elettrico, presso la struttura deve essere presente la seguente documentazione:

- Dichiarazione/i di conformità (DI.CO) ex Legge 46/90²² e D.M. 37/08²³ (Tab 1 DM 37/08 art 7 co 1) o equipollente, ovvero la dichiarazione di rispondenza (DI.RI) (Tab 1 DM 37/08 art 7 co 2) e valutazione del rischio elettrico, di fulminazione, ai sensi dell'art. 80 del D.lgs. 81/08 (Tabella 1 punto 1).
- Le verifiche di controllo prescritte dalle norme tecniche e normativa vigente ai sensi dell'art 86 co 1 e 3 del D.lgs. 81/08 (Tabella 1 punto 2) e le verifiche periodiche ai fini del DPR 462/2001²⁴ (Tabella 1 punto 3).

TABELLA 1

²² **Legge 46/90**: il 27 marzo 2008 è stata abrogata la Legge n. 46 del 5 marzo 1990 recante: "Norme per la sicurezza degli impianti". Decaduti anche tutti i relativi decreti attuativi come il regolamento di esecuzione della L. 46/90, il DM di approvazione del modello della dichiarazione di conformità ecc. ecc.. Da tale data entra in vigore Decreto Ministeriale n. 37 del 22 gennaio 2008 il "Regolamento recante riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici" che la sostituisce, nei fatti, integralmente.

²³ **D.M. 37/08**: l'installatore dell'impianto elettrico, a fine lavori, deve rilasciare la dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. 37/08 con allegati obbligatori, progetto, relazione tipologia materiali, libretto uso e manutenzione e quant'altro riportato nel modello di dichiarazione di conformità. Questo vale per tutti gli impianti citati nel D.M. 37/08.

²⁴ **DPR 462/2001**: Regolamento di semplificazione del procedimento per la denuncia di installazioni e dispositivi di protezione contro le scariche atmosferiche, di dispositivi di messa a terra di impianti elettrici e di impianti elettrici pericolosi.

Punto	FONTE NORMATIVA	Estratto articoli della fonte normativa	Sanzione	
IMPIANTO ELETTRICO				
1	D.M. 22/01/2008 Regolamento ...in materia di... impianti ... n. 37	Art. 7. Dichiarazione di conformità (DI.CO) e rispondenza (DI.RI.)	1. Al termine dei lavori, previa effettuazione delle verifiche previste dalla normativa vigente, comprese quelle di funzionalità dell'impianto, l'impresa installatrice rilascia al committente la dichiarazione di conformità...omissis 6. Nel caso in cui la dichiarazione di conformità'non sia stata prodotta o non sia più reperibile, tale atto è sostituito, per gli impianti eseguiti prima dell'entrata in vigore del presente decreto, da una dichiarazione di rispondenza....	Art. 15 c 1 sanzione da 100 a 1.000 €
		Art. 8 Obblighi del committente o del proprietario	1. Il committente è tenuto ad affidare i lavori di installazione, di trasformazione, di ampliamento e di manutenzione straordinaria degli impianti indicati all'articolo 1, comma 2, ad imprese abilitate ai sensi dell'articolo 3. 2. Il proprietario (gestore, n.d.r.) dell'impianto adotta le misure necessarie per conservarne le caratteristiche di sicurezza previste dalla normativa vigente in materia, tenendo conto delle istruzioni per l'uso e la manutenzione predisposte dall'impresa installatrice dell'impianto e dai fabbricanti delle apparecchiature installate.	Art 15 sanzione da 1.000 a 10.000 €
	D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 Testo Unico sulla Salute e Sicurezza sul Lavoro	Articolo 80 - Obblighi del datore di lavoro	1. Il datore di lavoro prende le misure necessarie affinché i lavoratori siano salvaguardati dai tutti i rischi di natura elettrica connessi all'impiego dei materiali, delle apparecchiature e degli impianti elettrici messi loro disposizione ed, in particolare, da quelli derivanti da: a) contatti elettrici diretti; b) contatti elettrici indiretti; c) innesco e propagazione di incendi e di ustioni d) innesco di esplosioni; e) fulminazione diretta ed indiretta; f) sovratensioni g) altre condizioni di guasto ragionevolmente prevedibili. 2. A tale fine il datore di lavoro esegue una valutazione dei rischi di cui al precedente comma 1, tenendo in considerazione..... 3. A seguito della valutazione del rischio elettrico il datore di lavoro adotta le misure tecniche ed organizzative necessarie.... ed a predisporre le procedure di uso e manutenzione atte a garantire nel tempo la permanenza del livello di sicurezza raggiunto con l'adozione delle misure di cui al comma 1 3-bis. Il datore di lavoro prende, altresì, le misure necessarie affinché le procedure di uso e manutenzione di cui al comma 3 siano predisposte ed attuate tenendo conto delle disposizioni legislative vigenti, delle indicazioni contenute nei manuali d'uso e manutenzione delle apparecchiature ricadenti nelle direttive specifiche di prodotto e di quelle indicate nelle pertinenti norme tecniche	Art. 80, co. 1: arresto da tre a sei mesi o ammenda da 3.071,27 a 7.862,44 € Art. 80, co. 2: arresto da tre a sei mesi o ammenda da 3.071,27 a 7.862,44 € Art. 80, co. 3 e 3-bis: arresto da due a quattro mesi o ammenda da 1.228,50 a 5.896,84 €
2		Articolo 86 - Verifiche e controlli	1. Ferme restando le disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 22 ottobre 2001, n. 462, in materia di verifiche periodiche, il datore di lavoro provvede affinché gli impianti elettrici e gli impianti di protezione dai fulmini siano periodicamente sottoposti a controllo secondo le indicazioni delle norme di buona tecnica e la normativa vigente per verificarne lo stato di conservazione e di efficienza ai fini della sicurezza 3. L'esito dei controlli di cui al comma 1 è verbalizzato e tenuto a disposizione dell'autorità di vigilanza.	Art. 86, co. 1 e 3: sanzione amministrativa pecuniaria da 614,25 a 2.211,31 €
3	D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 Testo Unico sulla Salute e Sicurezza sul Lavoro	D.P.R. n.462/01 Articolo 4. Verifiche periodiche Soggetti abilitati	1. Il datore di lavoro è tenuto ad effettuare regolari manutenzioni dell'impianto, non che a far sottoporre lo stesso a verifica periodica ogni cinque anni, ad esclusione di quelli installati in cantieri, in locali adibiti ad uso medico e negli ambienti a maggior rischio in caso di incendio per i quali la periodicità è biennale. 2. Per l'effettuazione della verifica, il D.d.L. si rivolge all'ASL o all'ARPA o ad eventuali organismi individuati dal Ministero delle attività produttive, 3. Il soggetto che ha eseguito la verifica periodica rilascia il relativo verbale al D.d.L che deve conservarlo ed esibirlo a richiesta degli organi di vigilanza	Art. 86, co. 1 e 3: sanzione amministrativa pecuniaria da 614,25 a 2.211,31 €

6.3.2 Impianti di sollevamento persone e cose

Nelle strutture ricettive/aziende così come nelle abitazioni civili, molti infortuni successi a coloro che utilizzano gli ascensori, sono dovuti alla caduta per inciampo nel gradino che si forma tra pavimento della cabina e piano di sbarco oppure per urto con le porte automatiche in movimento. Dall'analisi dei dati (riportati nella figura 2), è possibile mettere in atto misure per prevenire e monitorare la sicurezza degli impianti di sollevamento persone e cose.

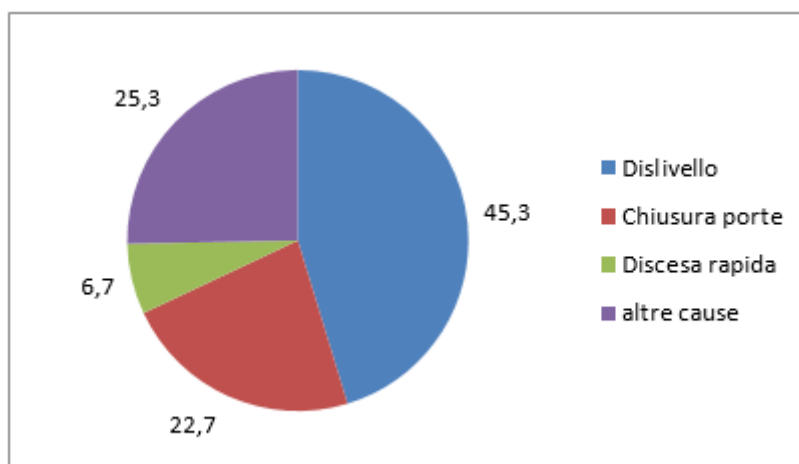
Ai fini di prevenire un potenziale infortunio si deve garantire:

- Una precisione di livellamento e fermata della cabina tale da evitare il formarsi di dislivelli tra piano di calpestio della cabina e quello del pianerottolo di sbarco in grado di costituire pericolo di inciampo e/o ostacolo al transito delle persone su sedia a ruote. La precisione di fermata (Δ') deve essere massimo di 10 mm, e il livellamento (Δ'') di 120 mm. Per precisione di fermata (Δ') si intende la massima distanza verticale tra la soglia della cabina e la soglia di piano, quando la cabina è arrestata al piano di destinazione. Per precisione di livellamento (Δ'') si intende la massima distanza verticale tra la soglia della cabina e la soglia di piano durante il carico e lo scarico dell'ascensore;
- Le porte di piano e di cabina devono garantire il rilevamento delle persone durante le operazioni di imbarco e sbarco e devono avere una velocità di chiusura tale da consentire una corretta fruizione anche da parte di persone che si muovono lentamente.

Tali misure è opportuno siano adottate anche per gli ascensori installati in data antecedente all'entrata in vigore del D.P.R. n. 162/1999²⁵, dove non era previsto nessun obbligo.

Anche in questo caso avvisare il manutentore o la ditta autorizzata per la sistemazione.

Figura 2



Per quanto riguarda gli impianti di sollevamento persone e cose, presso la struttura deve essere presente la seguente documentazione:

- Il numero di matricola dell'impianto, (ascensore, montacarichi, piattaforme elevatrici per disabili e montascale), rilasciato dall'ENPI, ISPESL o Comune. Sono esclusi gli impianti aventi corsa inferiore a 2 metri e i montacarichi con portata pari o inferiore a 25 kg con velocità di spostamento non superiore a 0,15 m/s (Tabella 2 punto 1).
- Le verifiche biennali da parte dell'organismo notificato (Tabella 2 punto 2) e la regolare manutenzione, a cura di persona o ditta autorizzata (Tabella 2 punto 3) con almeno una visita semestrale per ascensori e simili e annuale per montacarichi.

²⁵ D.P.R. n. 162/1999: Norme per l'attuazione delle direttive 95/16/CE e 2006/42/CE (Ascensori e Montacarichi)

TABELLA 2

Punto	FONTE NORMATIVA	Estratto articoli della fonte normativa	Sanzione
IMPIANTI SOLLEVAMENTO PERSONE E COSE			
1	D.P.R. 30-4-1999 n. 162 Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 2014/33/UE, relativa agli ascensori ed ai componenti di sicurezza degli ascensori, nonché per l'esercizio degli ascensori e montacarichi	<p>Articolo 12. Messa in esercizio degli ascensori e montacarichi</p>	<p>Art. 12 co 7. Gli organi deputati al controllo sono tenuti a dare tempestiva comunicazione al comune territorialmente competente dell'inosservanza degli obblighi imposti dal presente regolamento rilevata nell'esercizio delle loro funzioni.</p>
2		<p>Art. 13. <i>Verifiche periodiche.</i></p>	
3		<p>Art. 15. <i>Manutenzione</i></p>	
		<p>1. La messa in esercizio degli ascensori, montacarichi e apparecchi di sollevamento rispondenti alla definizione di ascensore la cui velocità di spostamento non supera 0,15 m/s è soggetta a comunicazione, da parte del proprietario o del suo legale rappresentante, al comune competente per territorio o alla provincia autonoma competente secondo il proprio statuto</p> <p>3. L'ufficio competente del comune assegna all'impianto, entro trenta giorni, un numero di matricola e lo comunica al proprietario o al suo legale rappresentante</p> <p>6. Ferme restando in capo agli organi competenti le funzioni, il comune ordina l'immediata sospensione del servizio in caso di inosservanza degli obblighi imposti dal presente regolamento.</p>	
		<p>1. Il proprietario dello stabile, o il suo legale rappresentante, sono tenuti ad effettuare regolari manutenzioni dell'impianto ivi installato, nonché a sottoporre lo stesso a verifica periodica ogni due anni.....</p> <p>2. Il soggetto che ha eseguito la verifica periodica rilascia al proprietario, nonché alla ditta incaricata della manutenzione, il verbale relativo</p>	
		<p>1. Ai fini della conservazione dell'impianto e del suo normale funzionamento, il proprietario o il suo legale rappresentante sono tenuti ad affidare la manutenzione..... a persona munita di certificato di abilitazione o a ditta specializzata</p> <p>4. Il manutentore provvede, almeno una volta ogni sei mesi per gli ascensori, compresi gli apparecchi di sollevamento rispondenti alla definizione di ascensore la cui velocità di spostamento non supera 0.15 m/s, e almeno una volta all'anno per i montacarichi</p>	

6.4 SICUREZZA ALIMENTARE

6.4.1 Autorità competente e norme di riferimento

Ai sensi dell'art. 2 del D.lgs. 193/07, le Agenzie di Tutela della Salute (nello specifico la UOC Igiene Alimenti e Nutrizione) sono le Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare, il cui compito è vigilare sul rispetto delle normative di igiene alimentare²⁶.

6.4.2 Locali di stoccaggio e vendita di alimenti (integratori)

Tutti i locali (zona di vendita, locale deposito, servizi igienici del personale, ...) devono essere mantenuti puliti e in assenza di sporcizia pregressa, evitando accatastamenti di materiali che impediscono le ordinarie operazioni di pulizia. Inoltre, pavimenti, soffitti, pareti, attrezzature, arredi dei suddetti locali devono essere sottoposti a manutenzione e non devono presentare né sfaldamenti, rotture, muffe, esfoliazioni di intonaco etc. (Reg. CE 852/04).

6.4.2.1 Zona di stoccaggio vendita

La zona di stoccaggio vendita deve avere:

- Pavimenti e pareti in materiale resistente, lavabile e sanificabile;
- Aerazione ed illuminazione naturale diretta (proveniente da serramenti sulle pareti perimetrali esterne) pari a 1/10 della superficie del locale o meccanica tramite impianto di aerazione (immissione ed estrazione aria);
- Superfici degli arredi ed attrezzature facilmente pulibili, disinfettabili, in materiale liscio, lavabile, resistente alla corrosione.



6.4.2.2 Servizio igienico del personale

La struttura deve disporre di servizi e spogliatoi dedicati agli operatori in numero conforme a quanto stabilito dalla normativa vigente²⁷ e deve essere costituito da:

- Antibagno dotato di un lavabo per la sanificazione mani munito di acqua calda e fredda, sapone e carta a perdere;
- Locale wc dotato aerazione naturale diretta o se privo di finestra dovrà essere dotato di aspirazione forzata a norma;
- Nell'antibagno possono essere previste installazioni adibite per il ricovero degli indumenti che fungono da spogliatoio per il personale alimentarista.

6.4.3 Rintracciabilità degli alimenti

Ai fini di assolvere all'obbligo di cui all'art. 18 del Reg. CE 178/2002²⁸, l'operatore del settore alimentare deve



essere in grado di individuare chi abbia fornito tutti i prodotti alimentari presenti all'interno dell'attività alimentare; a tal fine l'operatore deve disporre di sistemi e di procedure (documenti di trasporto o fatture) che consentano di mettere a disposizione delle Autorità Competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

La rintracciabilità di un alimento è la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime, attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

²⁶ **Principali normative di igiene alimentare:** Legge 283/62 (reati in materia alimentare); Reg. CE 178/02 (rintracciabilità degli alimenti ed allerte alimentari); Reg. 852/04 (SCIA e requisiti di igiene delle attività alimentari); Reg. 853/04 (requisiti di igiene per gli alimenti di origine animale); Reg. CE 1935/04 – DPR 777/80 e s.m.i. (requisiti dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari); D.L.gs 169/04 (attuazione della Dir. 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari); Reg. UE 1169/11 (relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori); Reg. CE 2073/05 (criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari); Codice Penale e Codice di Procedura Penale.

²⁷ **D.L.gs 81/08:** Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro – attuazione dell'art. 1 della Legge 3 agosto 2007 n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

²⁸ **Art. 18 del Reg. CE 178/2002:** Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

6.4.4 Norme specifiche per gli integratori alimentari

Gli integratori alimentari sono prodotti alimentari destinati ad integrare la comune dieta e che costituiscono una fonte concentrata di sostanze nutritive, quali le vitamine e i minerali, o di altre sostanze aventi un effetto nutritivo o fisiologico, in particolare ma non in via esclusiva aminoacidi, acidi grassi essenziali, fibre ed estratti di origine vegetale, sia monocomposti che pluricomposti, in forme predosate.

Ai sensi dell'art. 1 del D.lgs. 169/04²⁹ gli integratori alimentari non possono essere forniti ai clienti in forma sfusa ma solo preconfezionata, come specificato dal campo di applicazione³⁰.



Secondo il D.Lgs. 114/98 per commercio al dettaglio si intende: l'attività svolta da chiunque professionalmente acquista merci a nome e per conto proprio e le rivende, su aree private in sede fissa o mediante altre forme di distribuzione, direttamente al consumatore finale.

L'art. 1 della Legge n. 287 del 25 agosto 1991 (attività dei pubblici esercizi) recita:

“Per somministrazione si intende la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico, all'uopo attrezzati”.

6.4.5 Etichettatura degli integratori alimentari

Per garantire ai consumatori un elevato livello di tutela e una maggior facilità di scelta, è necessario che i prodotti commercializzati siano sicuri e rechino opportuna e corretta etichettatura³¹.



Il consumatore deve poter assumere gli integratori consapevole delle precauzioni da prendere e delle dosi appropriate da ingerire, traendone così il corretto beneficio senza arrecare danni alla salute. È evidente che tutto questo è possibile attraverso la “fornitura” al consumatore dell'integratore in confezione etichettata.

L'assunzione di vitamine e minerali in quantità eccessive può dar luogo a reazioni avverse per la salute. Tale rischio giustifica la fissazione, secondo i casi, di livelli massimi che possono essere contenuti negli integratori alimentari in condizioni di sicurezza. Tali livelli dovrebbero garantire che il normale uso del prodotto nelle modalità indicate dal fabbricante non comporti rischi per il consumatore.

L'etichettatura degli integratori alimentari deve riportare:

- Nome delle categorie di sostanze nutritive o delle altre sostanze che caratterizzano il prodotto o una indicazione relativa alla natura di tali sostanze;
- Dose raccomandata per l'assunzione giornaliera;
- Avvertenza a non eccedere le dosi raccomandate per l'assunzione giornaliera;
- In presenza di sostanze nutritive o di altre sostanze ad effetto nutritivo [...], l'indicazione che gli integratori non vanno intesi come sostituti di una dieta variata;
- L'indicazione che i prodotti devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei tre anni di età;
- Effetto nutritivo o fisiologico attribuito al prodotto sulla base dei suoi costituenti in modo idoneo ad orientare correttamente le scelte dei consumatori.

²⁹ D.Lgs 169/04: Attuazione della direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari

³⁰ Art. 1: C. 1: Il presente decreto si applica agli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari e presentati come tali; C. 2: I prodotti di cui al comma 1 sono commercializzati in forma preconfezionata.

³¹ Art. 6 del D.Lgs 169/04: L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità non attribuiscono agli integratori alimentari proprietà terapeutiche né capacità di prevenzione o cura delle malattie umane né fanno altrimenti riferimento a simili proprietà; inoltre, nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità degli integratori alimentari non figurano diciture che affermino o sottintendano che una dieta equilibrata e variata non è generalmente in grado di apportare le sostanze nutritive in quantità sufficienti.

Le indicazioni obbligatorie sugli alimenti di cui all'art. 9 del Reg. UE 1169/11³², devono riportare:

- Denominazione dell'alimento;
- Elenco degli ingredienti;
- Qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'All. II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
- Quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- Quantità netta dell'alimento;
- Termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- Condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- Nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'art. 8, paragrafo 1;
- Paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'art. 26;
- Istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- Per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- Una dichiarazione nutrizionale.

Etichette alimentari: cosa contengono?



6.4.6 Piano di autocontrollo aziendale



Considerato che l'attività di vendita di integratori alimentari si configura come negozio al dettaglio di alimenti, ai fini di adempiere agli obblighi di cui all'art 5 del Reg. CE 852/04, l'operatore del settore alimentare potrà adottare il "*manuale di buone pratiche di igiene per le microimprese alimentari - progetto di semplificazione dell'autocontrollo*", redatto e scaricabile dal sito di Regione Lombardia: <http://www.regione.lombardia.it>

6.5 INTEGRATORI ALIMENTARI NELLO SPORT

La legge³³ definisce gli integratori alimentari come "Prodotti alimentari destinati a integrare la comune dieta e che costituiscono una fonte concentrata di sostanze nutritive, quali le vitamine e i minerali o di altre sostanze aventi un effetto nutritivo o fisiologico, in particolare, ma non in via esclusiva, aminoacidi, acidi grassi essenziali, fibre ed estratti di origine vegetale, sia monocomposti che pluricomposti, in forme predosate (capsule, pastiglie, bustine, ecc.)"



Attualmente non esistono integratori capaci di migliorare in modo significativo le prestazioni degli sportivi; l'utilizzo degli stessi dovrebbe essere consigliato esclusivamente per:

- Supplementare l'apporto di nutrienti, a seguito di un aumentato fabbisogno, non soddisfabile dalla dieta quotidiana.
- Migliorare il recupero.

Se per atleta intendiamo una persona sana che, in ragione della sua situazione fisiologica e dell'aumentato fabbisogno di alcuni nutrienti dovuto all'attività sportiva, necessita di apporti supplementari, è utile differenziare alcune situazioni e/o macrocategorie di attività.

³² Reg. UE 1169/11: l'art. 8 paragrafo 3 del Reg. UE 1169/11 impone: "Gli operatori del settore alimentare che non influiscono sulle informazioni relative agli alimenti non forniscono alimenti di cui conoscono o presumono, in base alle informazioni in loro possesso in qualità di professionisti, la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti applicabile e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali".

Tale precetto è sanzionato dall'art. 4 comma 1 del D.Lgs 231/17: "salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare diverso dal soggetto responsabile di cui all'articolo 8, paragrafo 3, del regolamento, il quale, in violazione delle disposizioni di cui al medesimo paragrafo 3, fornisce alimenti di cui conosce o presume, in base alle informazioni in suo possesso in qualità di professionista, la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti applicabile e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 euro a 4.000 euro".

³³ D.lgs 169 del 21/05/2004 in attuazione della direttiva 2002/46/CE

Negli **sport di durata** che prevedono un allenamento alla resistenza, un'intensità moderata-elevata e un tempo di allenamento/gara prolungato ad intensità pressoché costante, possono essere utili:

- un'adeguata idratazione prima, durante e dopo la prestazione atletica,
- un apporto di carboidrati all'inizio e durante lo sforzo fisico,
- una supplementazione con antiossidanti.

Negli **sport contro resistenza** che contemplano un allenamento alla forza-potenza, un'intensità elevata e uno sforzo breve ad intensità massimale o crescente, possono essere utili:

- un apporto supplementare di proteine e glucidi subito dopo l'esercizio,
- un'adeguata idratazione prima, durante e dopo la prestazione atletica.

Possiamo suddividere i prodotti più diffusamente utilizzati in tre categorie:

a) Integratori: gli integratori sono prodotti destinati a coprire l'aumentato fabbisogno di alcuni nutrienti e sono: integratori di minerali e vitamine, prodotti a base di proteine in polvere e prodotti fonte di acidi grassi della serie Omega-3 (solitamente derivati da oli di pesce, oli di crostacei e oli algali).



b) Supplementi dietetici: i supplementi dietetici sono prodotti a base di sostanze che, modificando uno o più processi metabolici, promettono un miglioramento della prestazione fisica. Sono numerosissimi e ne



vengono immessi sul mercato sempre di nuovi (esempio: creatina, carnitina, estratti vegetali tipo rodiola e ginseng, aminoacidi singoli o in associazione tipo taurina - arginina - AA ramificati o altri AA singoli o in combinazione.

Gli effetti su specifici processi metabolici e/o sugli equilibri ormonali e neuroendocrini di questi integratori sono noti e, a livello teorico, potrebbero apportare benefici sulla prestazione ma, in pratica, queste supplementazioni non migliorano di fatto la prestazione o lo fanno in modo del tutto trascurabile. Per questi motivi non ne consigliamo l'utilizzo in generale e li sconsigliamo decisamente a soggetti in fase di crescita ed anziani.

c) Alimenti per sportivi: gli alimenti per sportivi (Sport Food) sono alimenti formulati per essere facilmente trasportabili, veloci e pratici da consumare, rapidamente assimilabili. Hanno una composizione specificamente formulata a sostenere l'atleta, in particolare negli sport di lunga e lunghissima durata, soprattutto da un punto di vista energetico e idrico: in questo senso sono molto utili quando risulta poco pratico il consumo dei comuni alimenti. Sono formulati come gel, alimenti liquidi, barrette o prodotti per il recupero da sciogliere in acqua.



In questa categoria possiamo far rientrare anche le bevande idrosaline destinate all'idratazione e alla reintegrazione salina. Sono indicate quando la sudorazione abbondante e prolungata determina una rilevante perdita di liquidi e sali minerali, soprattutto sodio e potassio; in questi casi si sono dimostrati effettivamente superiori alla semplice acqua nel sostenere il prolungamento della performance sportiva. Spesso questi integratori idrosalini contengono anche una piccola quota di zuccheri per facilitare l'assorbimento dei minerali: poiché si tratta di zuccheri semplici ad alto indice glicemico si deve essere molto prudenti nel caso di soggetti in sovrappeso, anziani o soggetti con diabete.

7. PREVENZIONE DELLE INFEZIONI DURANTE LE PRATICHE SPORTIVE

La composizione microbica dell'aria intramurale degli ambienti confinati in generale, così come quella delle palestre è, in prima istanza, influenzata dallo stato di salute, dalle abitudini e dalle attività di chi vi soggiorna e può rappresentare un potenziale veicolo di diffusione di microrganismi.

In generale, infatti, condizioni di sovraffollamento, cattiva ventilazione e scarso ricambio di aria favoriscono la trasmissione di malattie infettive. Nelle palestre la trasmissione di patologie a carattere infettivo è soprattutto di tipo indiretto e può avvenire attraverso l'inalazione di goccioline aerodisperse. D'altra parte, l'aumentata ventilazione polmonare legata alla pratica degli esercizi fisici massimizza, nel circoscritto spazio delle palestre, l'esposizione e l'inalazione di bioaerosol, costituito da batteri, virus, miceli e spore fungine, ma anche da polline, scaglie di pelle, residui o prodotti di organismi responsabili di allergopatie.

Un criterio preventivo basilare, applicabile a tutte le infezioni sintomatiche, è ovviamente rappresentato dall'astensione della pratica sportiva nel caso in cui un'infezione sia in atto. L'eliminazione di una potenziale fonte di diffusione di microrganismi nelle palestre è legata all'aerazione dei locali e alla regolare pulizia o sostituzione dei filtri dell'impianto di climatizzazione/condizionamento.

Assicurare costantemente la pulizia e la disinfezione approfondita delle superfici, evitare l'eccessivo deposito di polvere sono accorgimenti fondamentali al fine di garantire un ambiente salubre ed accogliente in quanto consente di prevenire l'accumulo di allergeni quali spore fungine, acari o pollini che possono entrare in contatto con gli utilizzatori durante l'attività sportiva

Anche l'adozione di semplici norme comportamentali da parte del singolo può rappresentare un efficace strumento di prevenzione, come ad esempio:

- Evitare il contatto diretto con le superfici degli attrezzi ginnici e delle panche degli spogliatoi, tramite l'utilizzo di un telo/asciugamano personale da riporre sull'attrezzo;
- Utilizzare scarpe con suola pulita, preferibilmente mai calzate all'esterno della palestra;
- Evitare il contatto diretto con la superficie dei sanitari e utilizzare calzature idonee nelle docce;
- Indossare indumenti di cotone che consentano una buona traspirazione e che minimizzino fenomeni di macerazione cutanea;
- Asciugare accuratamente, con l'accappatoio personale, ogni parte del corpo per evitare che l'umidità residua favorisca la proliferazione di funghi e batteri.

A queste norme comportamentali essenzialmente mirate alla salvaguardia della salute individuale, se ne possono aggiungere altre che responsabilizzano i fruitori delle palestre nei confronti della collettività attribuendo loro un ruolo attivo nel mantenimento dello stato di igiene, come ad esempio mettendo a disposizione dei frequentatori salviettine imbevute di idonei disinfettanti per detergere le superfici delle macchine e degli attrezzi ginnici. Operazioni di questo tipo, che comunque non prescindono da un'accurata e sistematica sanificazione delle strutture e dei locali da parte dei gestori, rendono l'azione preventiva più capillare riducendo i rischi che inevitabilmente si generano nelle ore di massima affluenza.



Un altro importante punto è la divulgazione di regole comportamentali promossa dagli stessi gestori, attraverso la redazione di decaloghi comportamentali da collocare in più punti di facile accesso per la lettura e mediante la distribuzione di opuscoli ad hoc.

Un punto critico di esposizione ad aerosol contaminati negli impianti sportivi è rappresentato dalle docce dei servizi igienici. In queste strutture, il riscaldamento dell'acqua avviene mediante impianti centralizzati che possono facilmente essere colonizzati da microrganismi (ad esempio la Legionella) che contribuiscono alla formazione di biofilm nelle tubature.

7.1 PREVENZIONE DELLA LEGIONELLOSI

Legionella è un genere di batteri gram-negativi aerobi di cui sono state identificate più di 50 specie, suddivise in 71 sierotipi. La legionella spp è l'agente eziologico di alcune forme infettive a trasmissione aerea tra le quali la più grave è la polmonite da Legionella. La specie responsabile della forma polmonare è la Legionella pneumophila.

La prevenzione delle infezioni da legionella si basa essenzialmente su un attivo controllo e una corretta manutenzione degli impianti idrosanitari e di condizionamento, ritenuti più frequentemente responsabili di contaminazione da parte del microrganismo.

Il Protocollo di Controllo del Rischio legionellosi³⁴ si divide in tre fasi sequenziali e correlate tra loro:

- **Valutazione del rischio:** indagine che individua le specificità della struttura e degli impianti in essa esercitati, per le quali si possono realizzare condizioni che collegano la presenza effettiva o potenziale di Legionella negli impianti alla possibilità di contrarre l'infezione. Le informazioni relative alla valutazione del rischio ed al relativo piano di controllo devono essere comunicate dall'incaricato della valutazione al gestore della struttura o a un suo preposto che, a loro volta, dovranno informare tutte le persone che sono coinvolte nel controllo e nella prevenzione della legionellosi nella struttura.
- **Gestione del rischio:** tutti gli interventi e le procedure volte a rimuovere definitivamente o a contenere costantemente le criticità individuate nella fase precedente. Qualsiasi intervento manutentivo o preventivo attuato deve essere il risultato di una strategia che preveda un gruppo di lavoro multidisciplinare, che consideri tutte le caratteristiche dell'impianto e le possibili interazioni nell'equilibrio del sistema.
- **Comunicazione del rischio:** tutte le azioni finalizzate a informare, formare, sensibilizzare i soggetti interessati dal rischio potenziale (gestori degli impianti, personale addetto al controllo, esposti, ecc.). A tale scopo l'informazione e la formazione sono un elemento essenziale per garantire la corretta applicazione delle indicazioni per la prevenzione ed il controllo della legionellosi. Tale aspetto è valido nei riguardi di qualunque struttura nella quale siano esercitati impianti a rischio legionellosi.

A tale scopo l'informazione e la formazione sono un elemento essenziale per garantire la corretta applicazione delle indicazioni per la prevenzione ed il controllo della legionellosi. Tale aspetto è valido nei riguardi di qualunque struttura nella quale siano esercitati impianti a rischio legionellosi.

Per un'efficace prevenzione è d'obbligo che il gestore di ogni struttura recettiva effettui e revisioni regolarmente la valutazione del rischio legionella, almeno ogni due anni (preferibilmente annuale) ed ogni volta che ci sia motivo di considerare che la situazione possa essersi modificata (ad esempio: lavori di ristrutturazioni o rifacimento di parti d'impianto, esame batteriologico positivo con valori di legionella che richiedono intervento); la revisione deve essere formalmente documentata.



In base ai risultati complessivi della valutazione del rischio, andrà preparato un piano scritto per il controllo e la manutenzione di ciascun impianto a rischio, che specifichi tutti gli interventi da mettere in atto per controllarlo, con particolare riferimento alle procedure di pulizia e disinfezione e loro relativa periodicità.

Il campionamento per la ricerca della Legionella, deve essere effettuato prima che venga attuato un qualunque intervento di disinfezione o pratica preventiva (pulizia e/o disinfezione con qualunque metodo) oppure a distanza di un tempo congruo dalla sua esecuzione (ad esempio dopo circa 48 ore dall'avvenuta messa a regime dell'impianto post intervento).

³⁴ Linee guida per la prevenzione ed il controllo della legionellosi CSR 07/05/2015

Tipi di intervento indicati per concentrazione di Legionella (UFC/L) negli impianti idrici a rischio legionellosi esercitati in tutti i siti.

Legionella (UFC/L)	Intervento richiesto
Sino a 100	Verificare che le correnti pratiche di controllo del rischio siano correttamente applicate.
Tra 101 e 1.000	<p>In assenza di casi: verificare che la struttura abbia effettuato una valutazione del rischio e che le misure di controllo elencate nelle presenti linee guida siano correttamente applicate.</p> <p>In presenza di casi: Verificare che siano in atto le misure di controllo elencate nelle presenti linee guida, sottoporre a revisione la specifica valutazione del rischio e effettuare una disinfezione dell'impianto.</p>
Tra 1001 e 10.000	<p>In assenza di casi: se meno del 20% dei campioni prelevati risulta positivo, l'impianto idrico deve essere ricampionato, almeno dagli stessi erogatori risultati positivi, dopo aver verificato che le correnti pratiche di controllo del rischio siano correttamente applicate. Se il risultato viene confermato, si deve effettuare una revisione della valutazione del rischio, per identificare le necessarie ulteriori misure correttive. L'impianto idrico deve essere ricampionato, dopo l'applicazione delle misure correttive. Se oltre il 20% dei campioni prelevati risultano positivi, è necessaria la disinfezione dell'impianto e deve essere effettuata una revisione della valutazione del rischio, per identificare le necessarie ulteriori misure correttive. L'impianto idrico deve essere ricampionato, almeno dagli stessi erogatori risultati positivi.</p> <p>In presenza di casi: A prescindere dal numero di campioni positivi, è necessario effettuare la disinfezione dell'impianto e una revisione della valutazione del rischio, per identificare le necessarie ulteriori misure correttive. L'impianto idrico deve essere ricampionato dopo la disinfezione, almeno dagli stessi erogatori risultati positivi.</p>
Superiore a 10.000	Sia in presenza che in assenza di casi, l'impianto deve essere sottoposto a una disinfezione (sostituendo i terminali positivi) e a una revisione della valutazione del rischio. L'impianto idrico deve essere ricampionato, almeno dagli stessi erogatori risultati positivi.

8. FORMAZIONE DEGLI OPERATORI

8.1 Formazione e addestramento degli operatori

Nelle palestre possono essere presenti diverse figure professionali per le quali il datore di lavoro deve provvedere, in base all'analisi dei rischi, ad una formazione ed addestramento specifico secondo quanto previsto dall'art.37 del D.lgs. 81/08 e dagli Accordi Stato Regione del 21/12/2011 e 07/07/2016.

Il datore di lavoro, inoltre, è tenuto anche a prendere i provvedimenti necessari in materia di primo soccorso, gestione delle emergenze e lotta antincendio.

Il Datore di lavoro, come previsto dall'art. 43 comma 1 lettera a-b) del D.lgs. 81/08, è tenuto a designare uno o più lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di primo soccorso, prevenzione incendi e gestione delle emergenze. Tutti i lavoratori addetti al primo soccorso, alla squadra di emergenza antincendio devono ricevere una specifica formazione.

La formazione per gli addetti al primo soccorso deve essere organizzata seguendo i dettami del DM 25/07/2003 n°388 dove vi sono indicate anche le attrezzature minime di equipaggiamento e di protezione individuale (cassetta/pacchetto di pronto soccorso) che il *datore di lavoro* deve mettere a disposizione degli Addetti alle Squadre di Primo Soccorso.



La formazione per gli addetti alla gestione delle emergenze e lotta antincendio dovrà essere organizzata in conformità al DM 10/03/98 ed i contenuti dei corsi di formazione antincendio devono essere correlati alla tipologia delle attività ed al livello di rischio incendio delle stesse (rischio basso, rischio medio o rischio elevato).

FIGURA	FORMAZIONE		AGGIORNAMENTO		RIFERIMENTI NORMATIVI
	DURATA (ORE)	NOTE	DURATA (ORE)	NOTE	
LAVORATORI	8 ore	La formazione è suddivisa in: ✓ 4 ore di formazione generale ✓ 4 / 8 / 12 ore di formazione specifica in base alla fascia di rischio a cui è esposto il lavoratore.	6 ore	Il corso di aggiornamento deve essere svolto ogni 5 anni. La durata del corso non è dipendente dalla fascia di rischio a cui è esposto il lavoratore.	✓ Art. 37, comma 1 e 3 del D.lgs. 81/08 ✓ Accordo Stato-Regioni del 21/12/11 ✓ Accordo Stato-Regioni del 07/07/16
	12 ore				
	16 ore				
ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO	Gruppo B - C 12 ore	Il corso di formazione prevede una durata differente in base al gruppo di afferenza rispetto alle indicazioni del DM 388/03.	Gruppo B - C 4 ore	Il corso di aggiornamento deve essere svolto ogni 3 anni.	✓ Art. 18, 37 e 45 del D.lgs. 81/08 ✓ D.M. 15.07.03 n. 388 ✓ Accordo Stato-Regioni del 07/07/16 ✓ RL Circ. 11/08/2004
	Gruppo A 16 ore		Gruppo A 6 ore		
ADDETTI ANTINCENDIO	BASSO 4 ore	Il corso di formazione ha una durata differente in base all' analisi del rischio incendio.	Per analogia con il corso di aggiornamento per gli addetti al primo soccorso e così come indicato da Nota 1014/2012 Dir. Reg. VVF Emilia Romagna si ritiene utile suggerire un corso di aggiornamento ogni 3 anni		✓ Art.37, Art. 43 e 46 del D.lgs. n. 81/08 ✓ D.M. 10/03/98 ✓ Accordo Stato-Regioni del 07/07/16
	MEDIO 8 ore				
	ALTO 16 ore				
R.S.P.P. - DATORE DI LAVORO	BASSO 16 ore	Il corso di formazione da frequentare è individuato in base al settore Ateco di appartenenza, associato ad uno dei tre livelli di rischio, così come riportato nella tabella di cui all'Allegato II. Del D.lgs. 81/08	BASSO 6 ore	Il corso di aggiornamento deve essere svolto ogni 5 anni	✓ Art.34 del D.lgs. 81/08 ✓ Accordo Stato-Regioni del 21/12/11 ✓ Accordo Stato-Regioni del 25/07/12 ✓ Accordo Stato-Regioni del 07/07/16
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI	32 ore	Il corso di formazione ha una durata uguale a prescindere dalla fascia di rischio	4 ore (15 – 50 lavoratori)	Il corso di aggiornamento deve essere svolto ogni anno	✓ Art.34 del D.lgs. 81/08 ✓ Accordo Stato-Regioni del 21/12/11 ✓ Accordo Stato-Regioni del 25/07/12 ✓ Accordo Stato-Regioni del 07/07/16

FIGURA	FORMAZIONE		AGGIORNAMENTO		RIFERIMENTI NORMATIVI
	DURATA (ORE)	NOTE	DURATA (ORE)	NOTE	
PREPOSTO	8 ore	Il corso di formazione ha una durata uguale a prescindere dalla fascia di rischio	6 ore	Il corso di aggiornamento deve essere svolto ogni 5 anni	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Art.34 del D.lgs. 81/08 ✓ Accordo Stato-Regioni del 21/12/11 ✓ Accordo Stato-Regioni del 25/07/12 ✓ Accordo Stato-Regioni del 07/07/16

8.2 Formazione personale alimentarista

I titolari delle attività alimentari devono assicurare:

- Che gli addetti alla manipolazione degli alimenti (compreso il personale in prova) siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione all'attività specifica svolta.
- Che i responsabili della gestione della procedura dell'autocontrollo, abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP³⁵.
- Che la formazione sia registrata con apposita documentazione.

8.3 Qualificazione e formazione degli operatori per le attività sportive e fisico-motorie

Come riportato dall'art. 8 della Legge Regionale 26/2002³⁶:

- Nelle palestre, nelle sale ginniche e nelle strutture sportive aperte al pubblico dietro pagamento di corrispettivi a qualsiasi titolo, anche sotto forma di quote sociali di adesione, i corsi finalizzati al miglioramento dell'efficienza fisica devono essere svolti con la presenza di un istruttore qualificato o di un istruttore specifico di disciplina.
- Sono considerati istruttori qualificati quelli in possesso di diploma rilasciato dall'Istituto Superiore di Educazione Fisica (ISEF) o di laurea in scienze motorie di cui all'art. 2 del D.lgs. n. 178 del 08/05/1998³⁷, ovvero in possesso di diploma o di laurea equipollenti conseguiti all'estero. L'istruttore qualificato è responsabile della corretta applicazione dei programmi e delle attività svolte nella struttura sportiva.
- Sono considerati istruttori specifici di disciplina quelli in possesso di apposita corrispondente abilitazione, rilasciata dalla Federazione Nazionale Competente, riconosciuta o affiliata al CONI, nonché rilasciata dalle scuole regionali dello sport del CONI e degli enti di promozione sportiva riconosciuti dal CONI. Gli insegnanti tecnici delle associazioni tecniche sportive specifiche, riconosciuti dalla Regione ai sensi dell'art. 9 c. 2 sono equiparati agli istruttori specifici. L'istruttore specifico di disciplina è responsabile della corretta applicazione dei programmi e delle attività svolte nella struttura sportiva.
- Le prescrizioni di cui ai c. 1, 2 e 3 non si applicano per l'esercizio di:
 - Attività rientranti nei programmi scolastici di educazione fisica previsti dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.
 - Attività agonistiche promosse da federazioni sportive nazionali, da enti di promozione sportiva riconosciuti dal CONI e dagli oratori, con assunzione delle responsabilità inerenti alla tutela della salute e della sicurezza degli atleti a carico dei soggetti promotori ed organizzatori.

³⁵ **HACCP:** L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, traducibile in "sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici") è un insieme di procedure mirate a garantire la salubrità degli alimenti, basate sulla prevenzione anziché l'analisi del prodotto finito.

³⁶ **Legge Regionale 26/2002:** Norme per lo sviluppo dello sport e delle professioni sportive in Lombardia

³⁷ **D.L.gs n. 178 del 08/05/1998:** Trasformazione degli Istituti Superiori di educazione fisica e istituzione di facoltà e di corsi di laurea e di diploma in scienze motorie, a norma dell'art. 17 c. 115 della Legge n. 127 del 15/05/1997 "Misure urgenti per lo snellimento dell'attività amministrativa e dei procedimenti di decisione e di controllo"

9. SORVEGLIANZA SANITARIA

La Sorveglianza Sanitaria prevista dal D.lgs. 81/2008, è un insieme di atti medici, finalizzati alla tutela dello stato di salute e sicurezza dei lavoratori, in relazione all'ambiente di lavoro, ai fattori di rischio professionali e alla modalità di svolgimento dell'attività lavorativa.



Il Medico Competente (M.C.) elabora il protocollo sanitario in base al rischio professionale individuato dal Documento di Valutazione dei Rischi, indica la periodicità delle visite mediche e degli esami integrativi ed effettua la sorveglianza sanitaria ed esprime i giudizi di idoneità alla mansione specifica.

La sorveglianza sanitaria comprende:

- a) La visita medica preventiva intesa a constatare l'assenza di controindicazioni al lavoro cui il dipendente è destinato al fine di valutare la sua idoneità alla mansione specifica.
- b) La visita medica periodica per controllare lo stato di salute dei lavoratori ed esprimere il giudizio di idoneità alla mansione specifica.
- c) Visita medica su richiesta del lavoratore, qualora sia ritenuta dal medico competente correlata ai rischi professionali o alle sue condizioni di salute, suscettibili di peggioramento a causa dell'attività lavorativa svolta.
- d) Visita medica in occasione del cambio della mansione onde verificare che non ci siano rischi lavorativi che possano compromettere lo stato di salute del lavoratore.

Le visite mediche comprendono gli esami clinici e biologici e indagini diagnostiche mirati al rischio e ritenuti necessari dal medico competente.

10. INVECCHIAMENTO ATTIVO E IN BUONA SALUTE IN ATS BRIANZA

Gli effetti positivi dell'attività fisica sulla patologia cronica non trasmissibile (malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, diabete, obesità, osteoporosi, cancro del colon e della mammella) sono ormai conosciuti e ben documentati. E' altrettanto noto il peso epidemiologico delle malattie croniche ed il ruolo della sedentarietà tra i fattori di rischio nei confronti delle stesse.

Sono molte, inoltre, le evidenze scientifiche che legano l'efficacia dell'esercizio fisico al concetto di "dose" adeguata al singolo ed alla sua pratica regolare.

In quest'ottica è utile definire modalità organizzative efficaci ed efficienti per introdurre nella strategia complessiva della presa in carico di persone con fattori di rischio (ipercolesterolemia, obesità, ecc) o affette da condizioni patologiche (cardiopatia ischemica, sindrome metabolica, ecc.), un esercizio fisico correttamente raccomandato e somministrato da cui possano trarre giovamento.



I punti fondamentali di una prevenzione efficace sono:

- **La formazione e la ricerca:** il ruolo preventivo delle attività motorie è parte del patrimonio culturale e professionale del Dipartimento di Igiene e prevenzione Sanitaria. È necessario e urgente considerare il tema dell'attività fisica nel contesto della formazione dell'operatore di Sanità Pubblica.
- **La multidisciplinarietà e multiprofessionalità:** l'intervento di prevenzione fondato sull'esercizio fisico deve essere integrato e realizzato in concerto con più figure professionali, quali Medici dello Sport, MMG, LSM, Nutrizionisti, Assistenti Sanitari, Fisioterapisti, Dietisti, Tecnici della Prevenzione ed eventuali altri specialisti. Lo stretto coinvolgimento del Laureato in Scienze Motorie, che assume una propria area di autonomia all'interno dei progetti attuati da ATS, ne valorizza la professionalità e le specifiche competenze.
- **La sicurezza:** l'intervento di prevenzione basato sull'attività fisica deve svolgersi in sicurezza. Gli ambienti per lo sport e per le attività motorie devono soddisfare i requisiti previsti per la sicurezza ambientale ed occupazionale, dai regolamenti comunali, le norme CONI e INAIL ed le altre linee guida di riferimento in materia alla cui attuazione la componente igienistica ha il dovere di contribuire, essere presente, fornire pareri e partecipare con ruolo attivo e propositivo. L'obiettivo di garantire alla persona l'efficacia dell'attività proposta rende necessaria una preliminare ed individualizzata valutazione medica con l'indicazione della tipologia dell'esercizio fisico adatto al singolo paziente, alle sue condizioni di salute e le capacità funzionali.

- **La qualità:** L'intervento di attività motoria a fini preventivi deve tendere alla massima qualità che comprende la corretta impostazione di un programma di attività fisica ma anche la considerazione e sorveglianza di indicatori riferiti sia all'ambiente in cui vengono svolte le attività motorie, sia alla qualificazione del personale coinvolto, in particolare i Laureati in Scienze Motorie con diploma triennale o magistrale.

L'obiettivo generale del progetto è migliorare gli stili di vita della popolazione dei cittadini della ATS Brianza con patologie croniche attraverso l'incremento dell'attività fisica, condividendo le politiche di prevenzione a livello di stakeholder³⁸ territoriali affinché mantengano o migliorino requisiti e standard ed improntino la propria mission³⁹ verso il concetto di "Palestra come luogo di salute".

Lo stesso è raggiungibile attraverso il medico curante che raccomanda al proprio assistito lo svolgimento dell'attività fisica, differenziata in base alle condizioni cliniche, attraverso la partecipazione ai Gruppi di Cammino o praticata nelle palestre ovvero nelle "Palestre che promuovono la salute".

I requisiti per divenire palestra della salute sono declinati nella "Manifestazione di interesse a far parte in via sperimentale delle palestre che promuovono la salute" approvata con delibera ATS Brianza n. 315 del 15/05/2018; nello specifico sono:

- Possedere i requisiti strutturali ed igienico sanitari;
- Garantire la presenza di personale laureato in Scienze Motorie o Fisioterapia (o discipline equivalenti);
- Favorire la formazione dei laureati in scienze motorie in AFA⁴⁰/EFA⁴¹;
- Rispettare gli impegni etici.

È possibile far parte della rete delle "Palestre che promuovono la salute" compilando la richiesta di partecipazione allegata alla manifestazione di interesse da trasmettere a: direzione.sanitaria@ats-brianza.it. Per ulteriori informazioni consultare il sito: <https://www.ats-brianza.it/it/setting-sanitario>.



³⁸ **Stakeholder:** ciascuno dei soggetti direttamente o indirettamente coinvolti in un progetto o nell'attività di un'azienda.

³⁹ **Mission:** la missione (o scopo) di un'organizzazione o impresa (la sua "dichiarazione di intenti"), è il suo scopo ultimo, la giustificazione stessa della sua esistenza, e al tempo stesso ciò che la contraddistingue da tutte le altre.

⁴⁰ **AFA:** attività fisica adattata ossia programmi di esercizio non sanitari svolti in gruppi appositamente predisposti per soggetti con malattie croniche, indirizzati al mantenimento delle abilità motorie residue e finalizzati alla modificazione dello stile di vita. L'attività viene indicata dal medico e richiede periodiche valutazioni sanitarie; la somministrazione (2 volte a settimana) avviene in gruppi/singolo in ambiente non sanitario.

⁴¹ **EFA:** esercizio fisico adattato ossia esercizi fisici svolti su indicazione del medico per modo, intensità, frequenza e durata delle sedute, effettuati in modo individualizzato sulla base di una valutazione preliminare delle condizioni di salute della persona interessata. La somministrazione avviene presso le palestre ed è supervisionata da personale laureato (LSM o FKT) precedentemente formato.