

ANCHE QUANDO LE FABBRICHE O I CAPANNONI SONO CHIUSI, OCCORRE VIGILARE ATTENTAMENTE

Ridurre il rischio incendio all'interno delle aziende

Come è stato ancora una volta recentemente dimostrato, le conseguenze di un incendio per un'azienda possono essere davvero devastanti.

Quello scoppiato in Zai non ha per fortuna causato vittime né detonazioni, ma, in caso l'incendio fosse divampato in un sito contenente materiale esplosivo, oppure ancora più a ridosso delle abitazioni, o peggio ancora in presenza di lavoratori, il danno poteva assumere dimensioni molto più pesanti e trasformarsi in tragedia.

Ecco perché ogni azienda, a prescindere dall'attività che svolge, deve essere sempre perfettamente a norma in quanto alla sicurezza ed all'antincendio, affidando progettazione, installazione, controlli periodici e manutenzione degli impianti ad aziende specializzate e qualificate.

In questo periodo, poi, quando molte fabbriche o luoghi di lavoro vengono chiusi per le ferie, il rischio che si scateni un incendio, causa atti vandalici o tentativi di intrusione, aumenta sensibilmente.

Sarebbe pertanto necessario abbinare al normale impianto antincendio e di rilevazione fumi e gas, di cui molte imprese sono dotate, un efficiente servizio di vigilanza, che possa consentire un pronto allarme ed il conseguente pronto intervento in caso di emergenza.

Se l'incendio si scatena in presenza di personale, o di addetti alla vigilanza, infatti, l'allarme viene dato prontamente. In questo caso, può anche succedere che con un semplice estintore si riesca a scongiurare il pericolo.

Viceversa, in assenza di allarme, le fiamme possono divam-



I danni provocati dal recente incendio nella ZAI di Verona

pare senza ostacolo ed in breve tempo andare a coinvolgere la struttura portante dell'edificio, oltre alle eventuali sostanze e materiali infiammabili che

esso contiene, dando così vita ad un autentico disastro.

Mai, quindi, rimandare controlli, obblighi e verifiche in questo delicatissimo ambito.

RIGOROSO RISPETTO DELLE NORMATIVE IGIENICO - SANITARIE

Controlli e procedure da attuare per un servizio mensa di qualità

La ristorazione collettiva è sempre più diffusa ed il servizio mensa assume sempre maggiore importanza per le aziende.

Una buona mensa non deve soltanto garantire la somministrazione di cibi gustosi e nutrienti, ma deve prima di tutto garantire la salubrità e la massima igiene degli ambienti, degli alimenti e delle stoviglie, della cucina e del personale.

Le ditte specializzate attuano a monte rigorose procedure. Prima di tutto c'è il controllo delle derrate in arrivo, delle date di confezionamento e scadenze, dell'integrità degli involucri e/o imballi.

Poi si controllano l'igienicità e le modalità di conservazione in dispensa e nelle celle frigorifere, con relativo controllo delle temperature.

Si passa poi al controllo dell'igienicità e delle modalità di lavorazione nella fase di preparazione.

Si effettua l'accurato lavaggio



Il servizio mensa richiede massima igiene e pulizia

della frutta e verdura e la loro sanificazione. Si attua il corretto scongelamento degli alimenti, si controlla la pulizia, igienicità e sanificazione delle attrezzature e degli utensili da lavoro.

Si controlla la pulizia negli ambienti lavorativi e degli spogliatoi e si controlla l'abbigliamento da lavoro.

Solo al termine di tutti questi controlli si può dire che in una mensa si può mangiare.

Infortunati: abbigliamento e protezioni per i lavoratori

In base al lavoro che si andrà a svolgere, l'abbigliamento antinfortunistico potrà essere leggermente diverso per tenuta, materiali utilizzati e resistenza.

Un esempio valido per spiegare questo argomento è la differenza tra un particolare tipo di guanti resistente ad alte temperature ed un altro resistente a bassissima temperatura: il prodotto è lo stesso, ma materiali e imbottiture di protezione saranno totalmente diversi, come i processi di progettazione.

In molti ambiti d'attività questo genere di abbigliamento non è solo molto utile e sicuro per la persona, ma è anche obbligatorio per legge.

Negli ultimi anni, poi, innovativi sistemi anticaduta hanno salvato molte vite.

Controlli per l'ambiente, gli attrezzi, l'abbigliamento ed il personale

pighi

SISTEMI ANTINCENDIO
SOLUZIONI PER LA SICUREZZA



UN ANGELO CUSTODE GUARDA ALLA VOSTRA TRANQUILLITÀ.

Pighi. La sicurezza di sentirsi protetti.



united.it

PIGHI ANTINCENDI SRL - Via Monti Berici, 4
37057 San Giovanni Lupatoto VR
Tel. +39 045 823 00 48
support@pighiantincendi.it

nuovo sito www.pighiantincendi.it

Antincendio
Impianti sicurezza
Manutenzione
Videocontrollo