

SaronnoNews

Sicurezza nei pubblici esercizi, la prevenzione parte da formazione e consapevolezza

Michele Mancino · Friday, April 3rd, 2026

Nei pubblici esercizi la sicurezza non è solo un obbligo, ma una necessità concreta che riguarda lavoratori e clienti. Dalla prevenzione incendi alla gestione delle emergenze, ristoranti, bar e alberghi sono chiamati a rispettare norme precise e a sviluppare una reale cultura della prevenzione. A questi temi è dedicato l'incontro organizzato da **Fipe Confcommercio Uniascom mercoledì 8 aprile alle 15 a Varese**. Tra i relatori anche il comandante provinciale dei Vigili del fuoco, **Ciro Bolognese**, che abbiamo intervistato. *(nella foto, da destra: **Ciro Bolognese** e **Salvatore Rosario Pasquariello**)*

Comandante, quali sono gli interventi principali che effettuate nei pubblici esercizi in materia antincendio?

«I controlli che svolgiamo rientrano in un'attività coordinata con altre forze dell'ordine, enti e istituzioni competenti. Operiamo all'interno di un quadro definito dalla Prefettura, dove è stata istituita una cabina di regia. Questo ci consente di effettuare verifiche congiunte per accertare che gli esercizi rispettino le norme di sicurezza».

Per un ristoratore o gestore di bar, qual è il primo controllo interno da fare per capire se il locale è sicuro?

«Le attività di ristorazione sono luoghi di lavoro e devono rispettare quanto previsto dal **decreto legislativo 81 del 2008**. La nostra vigilanza si concentra proprio su questi adempimenti e verificare che siano rispettati è il primo passo fondamentale».

Quali responsabilità ricadono sul titolare?

«Il datore di lavoro ha obblighi precisi. Innanzitutto la valutazione dei rischi, compreso quello di incendio. È centrale la redazione del documento di valutazione dei rischi, insieme alla formazione del personale e alla pianificazione dell'emergenza, cioè sapere cosa fare in caso di evento avverso».

Nelle cucine professionali quali criticità riscontrate più spesso?

«Il tema principale è la consapevolezza, sia del datore di lavoro sia dei dipendenti. Le attività aperte al pubblico hanno rischi intrinseci, basti pensare all'uso del gas o alla gestione delle emergenze in locali affollati. Serve attenzione alla sicurezza interna e al contempo a quella degli avventori».

Cosa distingue un locale "in regola" da uno davvero preparato?

«La differenza sta nella percezione del valore della sicurezza. Si può essere formalmente in regola ma non pronti nella pratica. Se la sicurezza è vista solo come obbligo, al primo problema emergono le criticità».

C'è il rischio di sottovalutazione?

«Non generalizzerei, molti imprenditori lavorano bene e con impegno. Tuttavia, a volte manca la piena consapevolezza. Per questo è importante fare squadra tra istituzioni e imprese, puntando sulla prevenzione».

La formazione è ancora percepita come un costo?

«Sempre meno. Nel tempo è cresciuta l'attenzione verso formazione e pianificazione dell'emergenza. Lo vediamo dalla partecipazione ai corsi e agli esami per addetti antincendio. C'è maggiore consapevolezza del valore di questi strumenti».

Quali difficoltà incontrano i piccoli esercenti?

«Il sistema normativo è proporzionato alla complessità delle attività, ma esiste una base comune. I piccoli imprenditori possono avere più difficoltà, ed è qui che il supporto di istituzioni e associazioni di categoria diventa essenziale. L'obiettivo è accompagnarli e diffondere una cultura della sicurezza sempre più solida».

Quanto è importante il coordinamento tra enti?

«È fondamentale. La cabina di regia in Prefettura è una buona pratica in quanto favorisce lo scambio di informazioni, evita duplicazioni e migliora l'efficacia dei controlli».

La partecipazione al convegno che si terrà l'8 aprile (ore 15) nella **sala convegni di Confcommercio Uniascom** (via Valle Venosta 4 a Varese) è aperta agli operatori del settore, ma è richiesta **l'iscrizione obbligatoria**. Per informazioni è possibile contattare l'organizzazione all'indirizzo email fipe@confcommerciouniascom.it o al numero **0332.342210**.

Fipe Varese, un convegno sulla sicurezza: il contributo di ATS Insubria con Paolo Bulgheroni

Sicurezza nei locali, a Varese un incontro su normative antincendio e tutela dei lavoratori

This entry was posted on Friday, April 3rd, 2026 at 8:59 am and is filed under [Salute](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

