PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 21 - numero 4513 di Venerdì 19 luglio 2019

Come affrontare la prevenzione incendi nei ristoranti?

Una linea guida europea fornisce informazioni per le misure di prevenzione incendi nei ristoranti e una lista di controllo. La struttura della linea guida, la valutazione del rischio e la gestione della sicurezza antincendio.

Copenaghen, 19 Lug ? La **Confederation of Fire Protection Association Europe** (CFPA-Europe), un'associazione europea di organizzazioni nazionali che si occupano di prevenzione e protezione dagli incendi e anche di salute e sicurezza, ha prodotto diverse **linee guida** allo scopo di ottenere interpretazioni simili nei vari paesi europei e di dare esempi di soluzioni, concetti e modelli accettabili in materia di **sicurezza antincendio**.

Una di queste linee guida della Confederazione, che ha lo scopo di facilitare e supportare il lavoro della prevenzione incendi nelle varie nazioni europee, si sofferma sulla prevenzione incendi in luoghi di lavoro spesso molto affollati nei mesi estivi, i **ristoranti**.

Nell'introduzione del documento "**Sicurezza antincendio nei ristoranti**" (*Fire Safety in Restaurants*) si segnala che nei luoghi dove "il catering è una delle attività principali, e questo comprende i ristoranti, gli incendi compaiono nelle cucine con frequenza quasi doppia che in tutte le altri parti". E per questa ragione "le misure descritte nella Linea Guida tendono a concentrarsi nella **prevenzione incendi delle cucine**, sebbene il tema della valutazione del rischio comprenda l'intera gestione del ristorante in tutte le aree".

Questi gli argomenti affrontati nell'articolo:

- Le linee guida e la valutazione del rischio incendio
- La gestione della sicurezza antincendio nei ristoranti
- L'indice della linea guida CFPA

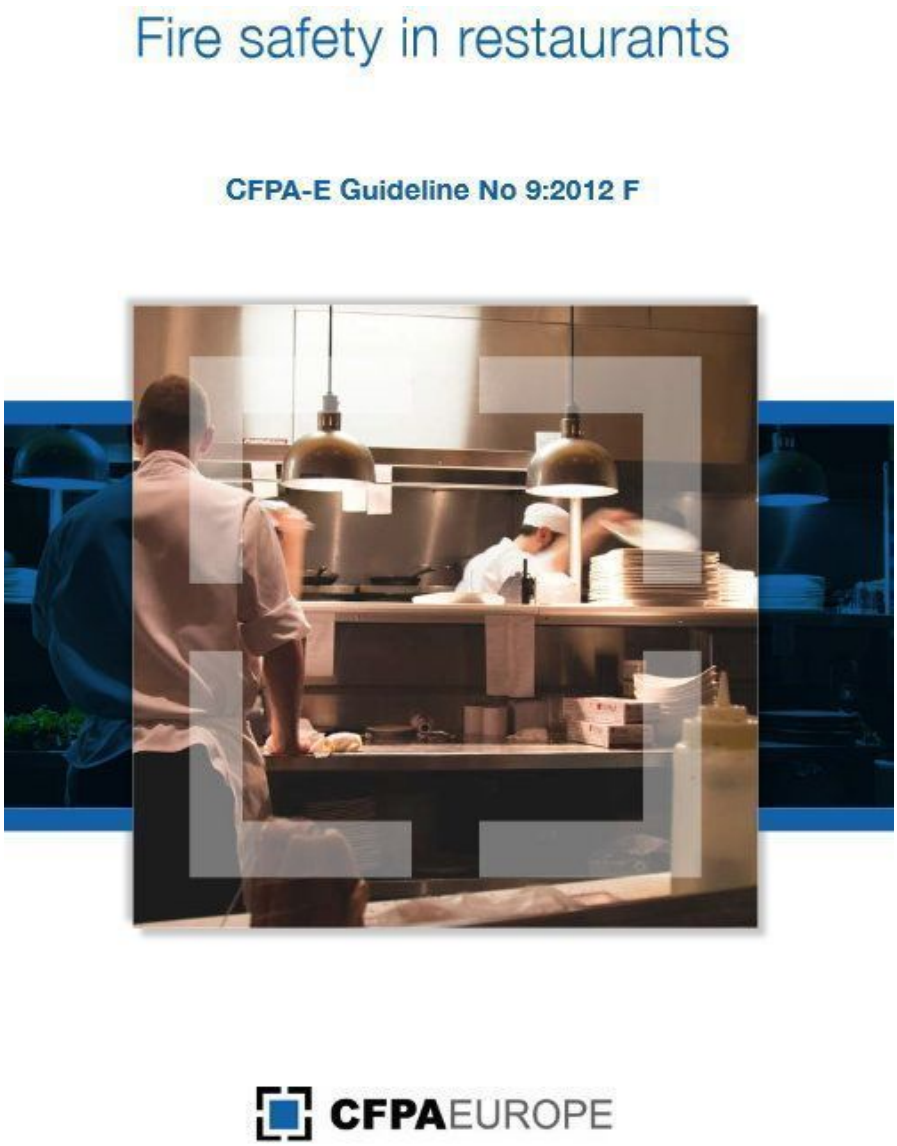
Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CSA109] ?#>

Le linee guida e la valutazione del rischio incendio

Nella linea guida "**Sicurezza antincendio nei ristoranti**", che contiene indicazioni e proposte elaborate dalla Fire Protection Association (FPA) e curate da Adair Lewis (tradotte in italiano da Guido Zaccarelli, Presidente Vicario APC Prevenzione

incendi di AIAS), si sottolinea che sebbene il documento si riferisca specificatamente alla prevenzione incendi nei ristoranti, "i pericoli derivanti dai processi di cottura sorgono in una grande varietà di altre attività, come per esempio alberghi, mense aziendali" e abitazioni civili. Di conseguenza "molte delle misure qui descritte sono applicabili anche in tali attività".

Tuttavia i principi evidenziati "non sono necessariamente applicabili in caso di fast?food, somministrazioni di cibo a servizio frontale come quelli che si trovano nei centri commerciali, attività di cottura in un ambiente domestico oppure attività di catering mobile".



Si segnala poi che un ristorante è spesso un posto con tre aree principali:

- Il locale di consumazione pasti;
- La cucina/ bancone passavivande/ deposito/ cella frigo;
- Il guardaroba.

E tutte queste aree ? segnala la linea guida ? "dovrebbero essere sottoposte a **valutazione del rischio di incendio**".

Ad esempio, la valutazione del rischio del **locale di consumazione pasti**, che ad esempio può comprendere un bar, "coprirà argomenti quali:

- Materiali combustibili come elementi della stessa struttura, i tessuti, le decorazioni, i mobili, ed il loro probabile

comportamento in caso di incendio;

- Le persone presenti e le loro attività, inclusa l'attività di fumare;

- L'uso di candele sulle tavole;

- Le fiamme libere nel ristorante;

- Il posizionamento delle tavole e delle sedie, e le vie di esodo;

- La necessità di mantenere le vie di esodo senza ostacoli e di permettere un agevole passaggio attraverso le porte di uscita di sicurezza;

- La segnaletica (e l'impianto di illuminazione di sicurezza) per le vie di esodo;

- Le procedure di evacuazione;

- I processi di cottura che vengono eseguiti all'interno del locale consumazione pasti;

- Le attrezzature antincendio.

Inoltre si ricorda che la **cucina è la parte del ristorante con il maggiore rischio di incendio**. Ed è essenziale "che se l'incendio scoppia in una cucina non possa propagarsi alle altre parti dell'attività, e soprattutto non al locale di consumazione pasti o alle vie di esodo, e di qui la necessità di una efficace compartimentazione".

Si segnala poi che nonostante la varietà dei processi di cottura coinvolti nei vari ristoranti, "i principali **rischi di incendio che sorgono dalla preparazione del cibo** derivano dall'uso di grassi riscaldati e dal rischio di surriscaldamento dei grassi, a causa dell'operatore o difetti di un termostato". E questo "può essere un problema particolarmente grave se la cucina non è presidiata". Si suggeriscono poi altre possibili cause di incendio:

- la fuoriuscita dei grassi o l'eccessivo riempimento con grassi nelle operazioni di sostituzione o riempimento di attrezzature mentre esse sono calde;

- la vicinanza di friggitrici con altre attrezzature di cottura che potrebbero costituire fonte di innesco;

- l'esposizione diretta dei dispositivi per la rimozione del grasso presenti nella cappa al contatto con la fiamma o con gas caldi derivanti da sorgenti di calore delle attrezzature presenti".

Senza dimenticare che anche "i depositi di grasso che si accumulano nelle cappe ed il combustibile (gas, GPL o energia elettrica) usato per cucinare possono essere gravi pericoli".

La gestione della sicurezza antincendio nei ristoranti

Riportiamo alcune indicazioni relative alla **gestione della sicurezza antincendio**.

Riguardo alle **azioni in caso di incendio** si indica che è necessario, innanzitutto, "predisporre piani adeguati, e formare il personale in merito, allo scopo di assistere tutti nell'evacuazione dell'attività in caso di incendio. Questo include chiunque presenti una disabilità".

Inoltre gli avvisi in materia di azioni da intraprendere in caso di incendio "devono essere esposti bene in vista nell'edificio. Ciò spesso è fatto installando gli avvisi vicino ai pulsanti manuali di allarme".

La linea guida si sofferma poi sulla **segnaletica e illuminazione di sicurezza**.

Infatti tutte le vie di esodo "devono essere segnalate con cartellonistica conforme alla legislazione nazionale di adozione della direttiva europea sui segnali di sicurezza. La segnaletica deve essere anche installata, se necessario, per indicare le porte tagliafuoco che devono essere manutenute sempre chiuse e per tutti gli ascensori che non devono essere usati in caso di incendio".

Inoltre l'**illuminazione di sicurezza** "deve essere installata e sottoposta a manutenzione secondo le norme nazionali, in modo da permettere a tutti i presenti di trovare la propria via verso la più vicina uscita di sicurezza e di raggiungere il luogo sicuro. La segnaletica luminosa deve essere installata in modo da garantire che siano chiaramente visibili i cambi di direzione e di quota nonché i pulsanti manuali di allarme".

Riprendiamo anche qualche indicazione per i **dispositivi antincendio**.

Per la sicurezza antincendio nei ristoranti "devono essere presenti estintori in numero adeguato e gli altri equipaggiamenti antincendio appropriati". E tutti i dispositivi antincendio, fissi e portatili, "devono essere installati conformemente alle norme nazionali ed europee".

Senza dimenticare che gli impianti ed i dispositivi antincendio "devono essere sottoposti alla manutenzione periodica secondo gli standard nazionali a cura di tecnici competenti". La manutenzione periodica e le verifiche dei dispositivi antincendio "devono essere registrate per iscritto".

In merito poi alle **decorazioni** eventualmente presenti nei ristoranti, tutte le lanterne e le decorazioni da tavolo con fiamme libere "devono essere progettate in modo tale da spegnersi automaticamente se urtate e rovesciate". E "tutti i materiali utilizzati per decorare l'attività, compresi i fiori artificiali e le decorazioni usate a Natale o in altre festività, devono essere ritardanti la fiamma o trattati in modo tale da non produrre una fiamma che si autosostenga, non fondano, non gocciolino quando una piccola fiamma pilota è applicata al materiale".

Infine una parte del capitolo sulla gestione della sicurezza antincendio è dedicato alla **formazione del personale**.

si indica che "tutto il personale di nuova assunzione deve ricevere il primo giorno di lavoro una formazione in materia di sicurezza antincendio, e successivamente ricevere ulteriore formazione e istruzioni relativamente a qualsiasi mansione possa essere svolta nel momento di un incendio". E la formazione deve "tenere conto di qualsiasi possibile difficoltà linguistica tra il personale e deve essere organizzata in modo tale da garantire che tutto lo staff, compreso il personale temporaneo, frequenti periodicamente le sessioni di aggiornamento". Inoltre uno degli elementi della formazione "deve essere una esercitazione antincendio".

Rimandiamo in conclusione alla lettura integrale della linea guida; linea guida che noi presentiamo nella versione originale e che riporta una specifica checklist e si sofferma su molti altri aspetti della prevenzione incendi nei ristoranti.

L'indice della linea guida CFPA

Riportiamo, infine, l'**indice** della linea guida "Sicurezza antincendio nei ristoranti":

1. Scopo

2. Introduzione

3. La conformità alla normativa vigente

4. La costruzione del ristorante

5. Impianti di rivelazione ed allarme incendio

6. Gestione della sicurezza antincendio

7. Pulizia e gestione

8. Misure di protezione antincendio

9. Apparecchiature di cucina

10. Impianti di estrazione

11. Apparecchi di cottura: sicurezza e istruzioni operative

12. Istruzioni generali

13. Conclusioni

14. Riferimenti

15. Linee Guida.

Allegato 1: Checklist.

RTM

Scarica il documento da cui è tratto l'articolo:

CFPA-Europe, " Fire safety in restaurants", a cura di Adair Lewis, codice CFPA-E Guideline No 9:2012 F (formato PDF, 331 kB).

NB: Attraverso il sito di CFPA-Europe è possibile visualizzare la versione del file in italiano.

Riportiamo i link per avere ulteriori informazioni aggiornate al 2019 sugli articoli di PuntoSicuro in materia di prevenzione incendi e di normativa antincendio.

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it