PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 21 - numero 4538 di Venerdì 13 settembre 2019

Prevenzione incendi nei ristoranti: come aumentare la sicurezza?

Le misure di prevenzione incendi nei ristoranti proposte in una linea guida europea. La protezione antincendio, la valutazione del rischio, gli impianti fissi e la sicurezza con gli apparecchi di cottura.

Copenaghen, 13 Set ? Prima che un **ristorante** inizi la propria attività è necessario procedere ad una **valutazione del rischio di incendio**, in modo conforme alla normativa nazionale, e tale valutazione del rischio "deve considerare:

- l'identificazione delle fonti di innesco presenti e la loro minimizzazione;
- l'identificazione dei materiali combustibili presenti e la loro minimizzazione;
- la stima del numero del personale e dei visitatori che potrebbero essere presenti;
- la previsione di come le persone presenti potrebbero reagire. questo dipende dal consumo di alcool o da qualsiasi tipo di disabilità temporanea o permanente che essi possano avere;
- la valutazione dell'adeguatezza delle misure di protezione antincendio presenti;
- l'implementazione di tutte le azioni di riduzione del rischio che siano necessarie a seguito della valutazione del rischio;
- la pianificazione di come il rischio residuo debba essere gestito".

A segnalarlo e a fornire alcune informazioni generali sulla **prevenzione incendi nei ristoranti** è una linea guida europea, a cura della Confederation of Fire Protection Association Europe (CFPA-Europe), che ha lo scopo non solo di ottenere una interpretazione simile nei vari paesi europei della prevenzione incendi nei luoghi di lavoro, ma anche di fornire esempi di soluzioni e modelli applicabili.

In particolare, la linea guida " Sicurezza antincendio nei ristoranti" (*Fire Safety in Restaurants*) 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).

Questi gli argomenti affrontati nell'articolo:

- Gli impianti fissi e la protezione antincendio
- La sicurezza con gli apparecchi di cottura
- La sicurezza antincendio nei ristoranti

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CSA188] ?#>

Gli impianti fissi e la protezione antincendio

La linea guida, che abbiamo già presentato in un precedente articolo con particolare riferimento alla gestione della sicurezza antincendio, riporta varie indicazioni relative anche alle **misure di protezione antincendio**.

Si indica che **in caso di incendio** "deve essere presente una sufficiente dotazione di dispositivi antincendio adeguati" (dei dispositivi si parla nelle sezioni 6.4. 6.5 e 6.6 del documento).

Inoltre:

- "se è presente un impianto automatico di rivelazione ed allarme incendio" (ne parla il documento nella sezione 5), tutto il personale "deve ricevere istruzioni di base sul suo scopo e sui suoi effetti.
- il personale di cucina deve essere istruito a fondo in merito ai rischi connessi all'estinzione dei fuochi di grasso e di olio.
- in cucina deve essere esposto bene in vista un avviso che riporti le azioni da intraprendere in caso di incendio. In particolare, l'avviso deve richiedere l'immediata interruzione della produzione di calore e dell'impianto di estrazione".

Riguardo poi alla **protezione antincendio**:

- "il personale deve arrivare a possedere familiarità con il funzionamento ed il corretto metodo di utilizzo di un estintore portatile e di ogni impianto fisso antincendio.
- quando sono in uso le friggitrici, un estintore caricato a schiuma (tipo F) deve essere presente. Altri estintori, di tipo adeguato, devono essere presenti per l'uso su apparecchiature elettriche in tensione.
- deve essere disponibile almeno una coperta antincendio.
- tutti i dispositivi antincendio devono essere facilmente e sicuramente accessibili.
- la formazione del personale deve comprendere il corretto metodo di combattere un incendio che coinvolga un fornello a gas. Tale incendio non deve essere spento prima che la tubazione di alimentazione sia intercettata; ciò allo scopo di prevenire la formazione di una miscela esplosiva di gas nell'ambiente".

Il traduttore in italiano ricorda che per maggiori dettagli sulle protezioni antincendio e sui dispositivi antincendio si può fare riferimento al Decreto ministeriale del 3 agosto 2015 recante *Approvazione di norme tecniche di prevenzione incendi, ai sensi dell'articolo 15 del decreto legislativo 8 marzo 2006, n. 139*.

Il documento della CFPA si sofferma anche sugli **impianti fissi antincendio**.

A questo proposito si raccomanda "che sia presente un adeguato impianto fisso antincendio, installato da una impresa specializzata, ad azionamento manuale ed automatico, per proteggere gli apparecchi di cottura, le soprastanti coperture ed il sistema di canalizzazioni. La prima operazione dell'impianto fisso antincendio deve essere la chiusura automatica della fornitura di carburante e dell'impianto di estrazione".

Si segnala poi che "occorre valutare i vantaggi di possedere un impianto fisso di estinzione automatico a protezione dell'intera area del ristorante".

La sicurezza con gli apparecchi di cottura

Poiché le misure descritte nella linea guida riguardano in particolare la **prevenzione incendi delle cucine**, riprendiamo dal

documento alcune indicazioni sugli apparecchi di cottura.

Queste alcuni suggerimenti in materia di **sicurezza**:

- "le apparecchiature di cottura devono essere utilizzate in conformità alle istruzioni del produttore.
- gli operatori devono ricevere una accurata formazione circa il corretto uso delle apparecchiature ed il pericolo di incendio derivante dal surriscaldamento dei grassi.
- le apparecchiature di cottura devono essere equipaggiate con dispositivi che garantiscano che il gas o l'elettricità non possano essere forniti qualora il sistema di estrazione non sia funzionante.
- i sistemi di estrazione dotati di filtri non devono poter funzionare quando i filtri sono rimossi.
- le apparecchiature di cottura non devono essere lasciate incustodite quando la fonte di calore è in funzione.
- la fornitura di energia elettrica e di combustibile deve essere interrotta al di fuori dell'orario di lavoro, sia mediante interruttori posti sulle singole apparecchiature, sia (in caso di fornitura elettrica) mediante interruttore elettrico generale della cucina.
- nel caso siano installati apparecchi alimentati a GPL, il gas deve essere intercettato mediante il rubinetto posto sulla/e bombola/e, che devono essere posizionate all'esterno dell'edificio in posizione sicura.
- in caso di friggitrici, bisogna esercitare particolare prudenza nelle operazioni di carico o di riempimento con olio della macchina, allo scopo di evitare fuoriuscite o eccessivo riempimento, specialmente quando la macchina è calda.
- il livello di cottura dell'olio all'interno della friggitrice deve essere mantenuto all'interno dell'intervallo minimo e massimo raccomandato dal produttore per operare in sicurezza. Il livello minimo deve essere tale che in nessuna circostanza il sensore di temperatura o la resistenza elettrica scaldante rimangano esposti durante il funzionamento.
- l'alimentazione di combustibile a servizio delle apparecchiature di cottura e l'impianto di estrazione devono essere collegati, in modo tale che si spengano automaticamente in caso di attivazione di un impianto di estinzione automatico nella cucina".
- in aggiunta alle misure indicate già nel paragrafo 9.10 del documento (che fa riferimento all'importanza della presenza nelle friggitrici di un dispositivo di controllo dell'alta temperatura), "un pulsante di sgancio manuale per il combustibile e per l'impianto di estrazione deve essere installato nella via di esodo della cucina. Esso deve essere azionato in caso di evacuazione della cucina a seguito di un allarme proveniente dall'impianto di rivelazione ed allarme incendio.
- il personale incaricato deve ricevere una formazione apposita in merito alle precauzioni da prendere qualora si intenda ripristinare l'alimentazione di combustibile".

La sicurezza antincendio nei ristoranti

In definitiva, conclude la linea guida, se adottate e applicate in un ristorante, le misure contenute nel documento "aumenteranno la sicurezza antincendio dell'attività".

E il risultato, in termini generali, "sarà un ristorante in cui:

- "i pericoli di incendio sono state elencati e tenuti in considerazione in una valutazione del rischio;
- sono state adottate azioni appropriate per rimuovere / ridurre / gestire i pericoli di incendio;
- è operativo un impianto automatico di rive lazione ed allarme incendio;
- le aree di cottura sono compartimentate rispetto alle aree di consumazione pasti per mezzo di elementi (porte / muri / serrande) resistenti al fuoco;
- sono presenti adeguati dispositivi antincendio (estintori portatili, coperte antincendio e, se necessario, un impianto fisso di estinzione);
- il personale è formato in merito alle azioni da intraprendere in caso di incendio;
- in caso di incendio, c'è una via (o più di una via) di esodo ben segnalata ad uso del personale e dei clienti;
- nessuna via di esodo attraversa una zona di cottura".

Rimandiamo alla lettura integrale del documento che riporta una checklist e varie altre informazioni sulla valutazione dei rischi, sulle apparecchiature, sugli impianti di allarme e di estrazione di calore e fumi.

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 inoltre 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.