



STAND GASTRONOMICI

Di seguito le indicazioni da seguire nel caso di presenza di stand gastronomici, vale a dire stand aperti al pubblico, dotati di cucine che utilizzano bombole di gas infiammabili per la preparazione dei cibi.

A seguito della emanazione della Nota Ministeriale 3794 del 12/03/2014 contenente "Indicazioni tecniche di prevenzione incendi per l'installazione e la gestione di mercati su aree pubbliche con presenza di strutture fisse, rimovibili e autonegozi", i responsabili degli stand gastronomici che utilizzano apparecchi alimentati a gas e bombole di GPL, dovranno attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per la preparazione di cibi destinati alla vendita devono essere utilizzati apparecchi provvisti della marcatura CE
- Ogni stand deve essere dotato di un estintore a polvere ogni 150 / 200 m² di stand, da collocarsi in prossimità dei punti a maggior rischio (cucina). Gli estintori devono essere segnalati e revisionati
- Fermi restando gli obblighi del D.Lgs. 81/2008 (Testo unico in materia di sicurezza lavoro), tutti i lavoratori, dipendenti e non, devono essere informati e formati sui rischi specifici dell'attività
- Il personale addetto all'installazione ed alla sostituzione delle bombole deve essere di provata capacità, in possesso dell'attestato di formazione specifica
- È vietato utilizzare bombole ricaricate o comunque riempite al di fuori degli stabilimenti autorizzati
- Bombole non collegate agli impianti, anche se vuote, non devono essere tenute in deposito nell'area dedicata alla manifestazione
- Al di fuori degli orari di funzionamento degli apparecchi, i rubinetti o i dispositivi di intercettazione collegati alle valvole delle bombole devono essere tenuti chiusi
- Le bombole devono essere installate in luogo protetto da manomissioni e da possibili urti accidentali. È opportuno collocare le bombole in modo tale che non siano a contatto col pubblico
- Le bombole devono essere in posizione verticale e non devono essere né inclinate né rovesciate
- Il piano di appoggio delle bombole deve essere di materiale compatto e incombustibile
- Gli oli e i grassi di colaggio, residui della cottura, devono essere accuratamente convogliati, raccolti e allontanati da possibili fonti di innesco
- Per tutta la durata della manifestazione in ogni stand gastronomico dovranno essere presenti almeno due addetti antincendio addestrati (dotati di attestato di frequenza a corso antincendio – rischio medio).