

Nota prot. n. 1646 del 24 dicembre 2008

Utilizzazione forni a legna all'interno dei centri commerciali.

Si fa riferimento alla nota pari oggetto, indicata a margine, per osservare come anche la bozza di regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, costruzione ed esercizio delle attività commerciali - in via di definizione a cura della scrivente Direzione Centrale - ammette la presenza di forni per pizza e/o pane con funzionamento a legna con caricamento manuale all'interno di centri commerciali.

Tuttavia, in assenza di specifiche disposizioni di prevenzione incendi, è necessario che il titolare dell'attività effettui, sulla base della documentazione relativa alle caratteristiche tecniche ed alle modalità di installazione ed utilizzo fornita dal produttore del forno, una attenta analisi dei rischi che, tenendo conto del contesto in cui il forno stesso deve essere collocato, consenta l'individuazione delle misure tecniche e gestionali da adottare per esercire in sicurezza (distanze minime da eventuali materiali di arredo e/o finitura combustibili; camino della camera di combustione installato in modo da garantire la continuità della compartimentazione dei compartimenti attraversati e da non creare problematiche di surriscaldamento di eventuali materiali combustibili; etc.).

Inoltre si ritiene che la quantità di legna in deposito debba essere limitata strettamente al consumo giornaliero e che la combustione sia vietata in assenza del personale appositamente addetto.