

MINISTERO DELL'INTERNO

**DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER LA PREVENZIONE E LA SICUREZZA TECNICA
AREA PREVENZIONE INCENDI**

(Chiarimento)
PROT. n° 1646
032101.01.4147.012

Roma, 24 dicembre 2008

OGGETTO: 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.

Parere della Direzione Regionale

Si trasmette il quesito formulato dalla ditta "XXXX XXXXX" Srl relativo alla problematica in oggetto.

Il quesito, nel fare riferimento a precedenti pronunciamenti dell'Ispettorato regionale Lombardia e del Ministero dell'interno - che per comodità si allegano in copia - riguarda:

1. la possibilità di installare materiali di arredo di classe 1 a distanza inferiore a 3 m dalla bocca della camera di combustione;
2. la possibilità di tenere nel locale vendita un apposito contenitore metallico chiuso per il deposito della legna nel quantitativo strettamente necessario al consumo giornaliero (circa 1000 kg).

Al riguardo, tenuto conto della potenza termica dell'apparecchiatura, della disposizione degli arredi tipica dell'attività (banco di vendita in prossimità del forno), nonché dei quantitativi di legna necessari per il consumo giornaliero, si ritiene che la richiesta possa essere in linea di massima accolta, salvo diverse valutazioni che potranno derivare dall'analisi di situazioni particolari.

Si resta in attesa delle determinazioni di codesto Ministero.

Richiesta della Ditta

Facendo seguito al personale colloquio del 26.05.2008 presso i Vostri uffici (presenti: Ing. YYYY e, per "XXXX XXXXX", AAAAA, BBBBB, CCCCC) Vi formalizziamo di seguito i quesiti esposti verbalmente.

Con riferimento alla nota Ministero dell'Interno prot. P08/4183 sott.10 del 20/01/99 ed alla nota dell'Ispettorato Regione Lombardia prot. 5197 VII 2/1 del 23/12/98, nonché alle considerazioni da noi esposte ed alla documentazione allegata, siamo ad esporVi i seguenti quesiti relativi alla possibilità di utilizzo di:

- 1) materiale certificato quale ignifugo "classe 1", in considerazione della compresenza di numerosi componenti strutturali in acciaio, relativamente a parte dell'arredo ed alle pitture di trattamento dello stesso, a distanze anche inferiori a tre metri dalla bocca della camera di combustione del forno a legna "ZZZZ";
- 2) apposita struttura (vedi disegni e foto allegate) in lamiera di ferro, interamente chiusa, atta al deposito temporaneo di legna, in quantitativo strettamente necessario al consumo giornaliero.

Riteniamo altresì utile informarVi, sinteticamente ma ci auguriamo esaurientemente, sulla nostra azienda e sulle particolarità tecniche del nostro punto vendita.

Deve essere preliminarmente sottolineato il fatto che l'attività è stata avviata nel 1969, e dalla stessa data è operativo il forno "ZZZZ" nei punti vendita "XXXX XXXXX". Detti punti vendita sono inseriti nelle gallerie dei più importanti Centri Commerciali italiani, e lo sviluppo continua con successo.

Si può facilmente comprendere come la questione sicurezza sia al centro dell'attenzione, dei promotori dei Centri Commerciali, ed il fatto che "XXXX XXXXX" sia non solo universalmente accettato, ma anche sempre più richiesto, indica chiaramente che ogni eventuale dubbio è stato abbondantemente superato.

Evidentemente la prova dei fatti, ossia l'assoluta assenza di qualsiasi episodio negativo, ha confermato l'assoluta bontà della progettazione del forno a legna "ZZZZ".

Deve essere altresì considerata l'assoluta mancanza di fuoriuscita di fumi di cottura, verificabile direttamente in un qualsiasi centro commerciale, che è peculiare della macchina, grazie alle caratteristiche progettuali ed alle specifiche funzioni aspiranti. Si comprende che sarebbe cosa assolutamente improponibile in una galleria commerciale anche la minima presenza dei suddetti fumi, vista la compresenza di negozi di abbigliamento, gelaterie, etc.

Questo significa che è stata posta ogni attenzione progettuale per mantenere all'interno della macchina ogni flusso operativo, a garanzia della sicurezza.

Ulteriore importante garanzia di sicurezza è relativa al modestissimo sviluppo di calorie, come ben si evince dalla documentazione "CE" della macchina: 400,4 Kcal/h rendono il forno a legna "ZZZZ" equiparabile, di fatto, ad un normale forno di tipo civile.

Queste considerazioni ci portano a ritenere proponibile l'utilizzo di materiale ignifugo "classe 1" relativamente a parte dell'arredo ed alle pitture di trattamento dello stesso, senza alcun pregiudizio di sicurezza per le persone e le cose.

Ringraziamo per l'attenzione e rimaniamo a Vostra disposizione per ogni eventuale ulteriore necessità.