MINISTERO DELL'INTERNO

DIREZIONE GENERALE DELLA PROTEZIONE CIVILE
E DEI SERVIZI ANTINCENDI

SERVIZIO TECNICO CENTRALE
Ispettorato insediamenti civili, commerciali, artigianali ed industriali

(Chiarimento)
PROT. n° P2178/4109 sott. 44

Roma, 27 novembre 1997

OGGETTO: Locali adibiti contemporaneamente a trattenimenti, spettacoli e ristorazione.

In riscontro al quesito formulato, si precisa che la tipologia di locali di cui all'oggetto ricade nelle previsioni dell'articolo 1, comma 1 – lettera e), del decreto ministeriale 19 agosto 1996.

Ai predetti locali vanno pertanto applicate le disposizioni tecniche di cui al suddetto decreto.

Qualora invece i locali adibiti a ristorazione siano in comunicazione con quelli destinati a spettacoli e trattenimenti, alle condizioni previste al punto 2.2.3 – lettera d) dell'allegato al decreto, le disposizioni del decreto medesimo si applicano esclusivamente ai locali adibiti a spettacoli e trattenimenti.

Parere dell'Ispettorato Regionale

Pervengono numerose segnalazioni dai dipendenti Comandi circa la richiesta di realizzazioni di nuovi locali e trasformazione di esistenti in attività di pubblico spettacolo e contemporanea ristorazione.

La tipologia più comune risulterebbe essere quella che permette la coesistenza nello stesso ambiente, o con separazioni fittizie, di una discoteca con musica dal vivo o non e un esercizio di somministrazioni di pasti caldi.

In merito, l'articolo 2.2.3. comma d) della Regola Tecnica allegata al DM 19/8/96 n. 149 prescrive perentoriamente l'esistenza di strutture di separazione REI 60 e di filtro a prova di fumo REI 30 posto in eventuali comunicazioni.

Quanto sopra premesso, pur non esistendo motivazioni tecniche che giustifichino l'impossibilità di separare fisicamente le attività di che trattasi, si reputa che comunque possa essere richiesta deroga al punto 2.2.3 lettera d) proponendo di volta in volta le soluzioni tecniche alternative del caso atte a conferire un grado di sicurezza equivalente

In linea di massima tali accorgimenti alternativi, ad avviso dello scrivente, potrebbero essere:

1. un impianto di rilevazione fumi;
2. un impianto di scarico dei fumi a funzionamento automatico e manuale secondo le norme UNI;
3. un impianto fisso di spegnimento a pioggia per carichi d'incendio maggiori a 30 kg/mq;
4. il divieto di usare fiamme libere;
5. l'aumento dei componenti della squadra aziendale di intervento;
6. la limitazione dell'affollamento max a 0,7 persone/mq di superficie lorda di pavimento; con l'esclusione dei locali non usufruibili dal pubblico, servizi igienici compresi;

Si rimane in attesa di conoscere le determinazioni di codesto Ministero.

Parere del Comando

Nuove logiche ludiche-commerciali connesse ai locali di pubblico spettacolo hanno portato diversi esercenti del settore ad evidenziare a questo Comando l'esigenza di organizzare in un unico ambiente l'attività di ristorazione in relazione all'attività danzante.

In merito, l'art. 2.2.3 comma d) della Regola Tecnica allegata al DM 19/8/96, prescrive perentoriamente l'esistenza di strutture di separazione REI 60 e di filtro a prova di fumo REI 30 posto in eventuali comunicazioni.

Con la presente si chiede, cortesemente, di indicare se esiste la possibilità di derogare tali norme e in caso affermativo di indicare le eventuali misure equivalenti di sicurezza.

Si ringrazia e si rimane in attesa di superiori pareri in merito.