Come fare lo stoccaggio dei funghi radianti

funghi-3-c1c2a0da

I cosiddetti fungo radianti, che allietano il permanere dei clienti presso il vostro locale, sono dispositivi funghi 2 sottoposti ad una dettagliata regolamentazione sovranazionale, nazionale e tecnica per quanto concerne il loroutilizzo e la loroconservazione. La ragioni di una così precisa e rigida regolamentazione sono logicamente connesse al fatto che tali dispositivi, poiché alimentati con gas GPL, se mal gestiti o mal collocati, possono provocare situazioni di grave pericolo.

Per quanto concerne il loro utilizzo, le normative che disciplinano la materia sono la direttiva dell'Unione Europea 90/396, entrata in vigore in Italia il 1° gennaio 1996, la direttiva CEE 93/68 (che modifica la direttiva 90/396 nella parte relativa alle disposizioni concernenti il marchio CE) e la legge nazionale 1083/71. Nello specifico, occorre rilevare che possono essere installati ed utilizzati solo apparecchiature alimentate con bombole GPL (c.d. "funghi radianti") dotate di marchio CE. Esse possono essere collocate solo in ambienti all'aperto o con spazi ampiamente ventilati con almeno un lato completamente privo di pareti o, comunque, assicurando una superficie libera non inferiore al 25% della somma delle superfici verticali. Possono essere utilizzate anche più apparecchiature, purché non si superi una capacità complessiva totale di 70 kg GPL.

Altro problema, e non di poco conto, è quello relativo allo stoccaggio, specie quando la stagione non si presta più ad un loro utilizzo o dopo la chiusura del locale. Sul punto, occorre rilevare che alcuni Comuni, ad esempio quello di Milano, hanno posto in essere diversi controlli atti ad accertare la corretta conservazione dei "funghi", dal momento che, contenendo GPL, una loro conservazione non corrispondente alle regole di sicurezza potrebbe causare anche una esplosione, con pericolo per la comunità tutta. Si è intervenuti, con una regolamentazione dettagliata, ben descritta dalla normativa UNI 71/31 che brevemente riassumiamo. La conservazione dei funghi deve avvenire in un deposito all'aperto non accessibile a persone che possano manomettere le apparecchiature e comunque per un quantitativo totale massimo di GPL pari a 70 kg. È altresì permesso lo stoccaggio anche in luoghi chiusi, ma con misure più restrittive posto che le ragioni di sicurezza si fanno più pregnanti ed il quantitativo di GPL conservabile varia a seconda della cubatura del locale. fungo

In modo particolare:

1. • non è possibile stoccare in locali con cubatura inferiore a 10 m
2. • in locali con cubatura compresa tra 10 m3 e 20 m3, è possibile tenere in deposito fino a due apparecchi allacciati ad una bombola con capacità massima di 15 kg di GPL
3. • in locali di cubatura superiore ai 20 m3 e fino a 50 m3, fino a due apparecchi con una bombola la cui capacità non superi i 20 kg di GPL
4. • in locali di cubatura che superi i 50 m3, è possibile conservare due apparecchi con bombola la cui capienza non superi i 30 kg GPL.

Non tutti locali però si prestano alla conservazione delle apparecchiature. Secondo la normativa sono idonei quelli che:

1. • sono ventilati in modo naturale con una o più aperture situate ad una quota prossima a quella del pavimento
2. • sono dotati di una porta prospiciente all'esterno
3. • non hanno comunicazione con vani interrati

Recentemente, alcuni Comuni hanno posto in essere controlli molto severi per verificare l'esatto rispetto delle regole di conservazione stoccaggio. In caso di violazioni si applicheranno, salvo che il fatto costituisca più grave reato, le sanzioni di cui all'art. 7-bis comma I bis del Decreto Legislativo n. 267/2000, che prevede la sanzione amministrativa pecuniaria da 25 euro a 500 euro. Il Comune di Milano, per esempio, ha stabilito una sanzione pecuniaria pari ad € 450,00 e, in caso di recidiva, si applicherà la sanzione accessoria della sospensione. Dopo la prima violazione, segue una diffida; in caso di seconda violazione, viene comminata la sanzione di un giorno di sospensione dell'attività lavorativa (per ambulanti) o della concessione di occupazione di suolo pubblico (per la altre tipologie di commercio), in caso di una terza violazione i giorni di sospensione aumentano a cinque e diventano dieci alla quarta violazione accertata. In caso di successive violazioni, il provvedimento di sospensione viene disposto per venti giorni lavorativi

* *L'avvocato Cinzia Calabrese si mette a disposizione per rispondere alle domande inoltrate alla mail cinzia. calabrese@cinlex.it, che verranno pubblicate sui prossimi numeri del mensile. Chi volesse inviare le domande autorizza la rivista Mixer a pubblicare i suoi riferimenti, quali nome, cognome e indirizzo di posta elettronica. Avv Cinzia Calabrese Tel. 02/45472838 Fax 02/45472588*