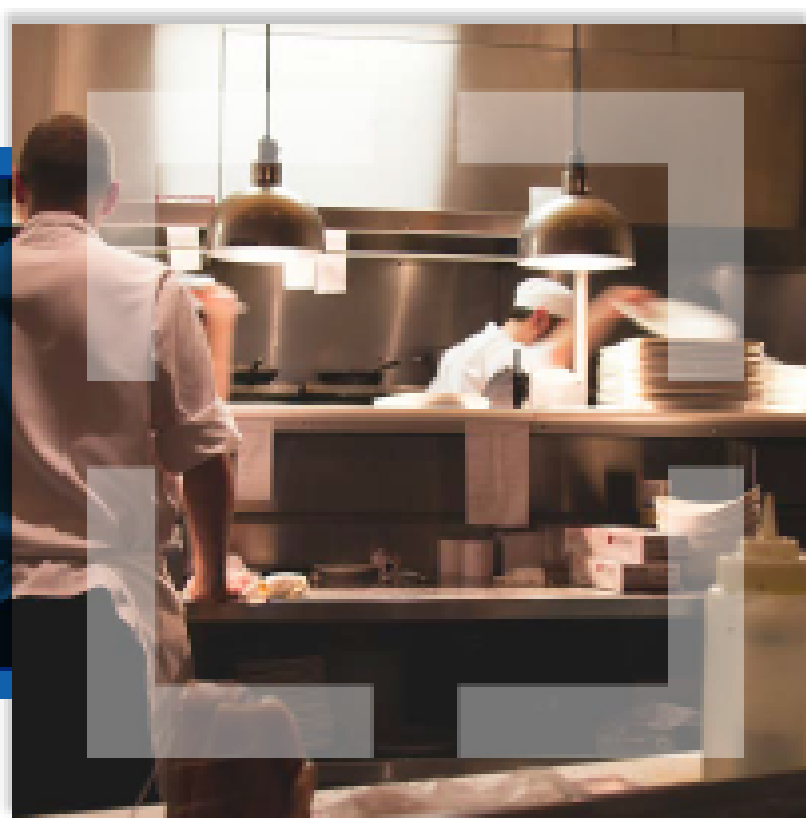


# Fire safety in restaurants

CFPA-E Guideline No 9:2012 F





## PREFAZIONE

Le associazioni di prevenzione incendi europee hanno deciso di produrre linee guida comuni allo scopo di ottenere interpretazioni simili nei vari paesi europei e di dare esempi di soluzioni, concetti e modelli accettabili. La Confederazione di Associazioni di Prevenzione Incendi in Europa (CFPA-E) ha lo scopo di facilitare e supportare il lavoro della prevenzione incendi nelle varie nazioni europee.

Il mercato impone nuove domande per qualità e sicurezza. Oggi la prevenzione incendi forma una parte integrante di una strategia moderna per la sopravvivenza e la competitività.

Questa Linea Guida riguarda la prevenzione incendi nei ristoranti.

Nei luoghi dove il catering è una delle attività principali, e questo comprende i ristoranti, gli incendi compaiono nelle cucine con frequenza quasi doppia che in tutte le altre parti. Per tale ragione, le misure descritte nella Linea Guida tendono a concentrarsi nella prevenzione incendi delle cucine, sebbene il tema della valutazione del rischio comprenda l'intera gestione del ristorante in tutte le aree.

Questa linea guida è principalmente rivolta a coloro che sono responsabili della sicurezza dei ristoranti. È anche rivolta ai servizi di soccorso, ai consulenti, alle società che si occupano di sicurezza, ecc, affinché, nello svolgimento del loro lavoro, essi possano aiutare ad innalzare il livello di sicurezza antincendio.

Le proposte contenute in questa Linea Guida sono state prodotte dalla Fire Protection Association (FPA) e l'autore è Adair Lewis dal Regno Unito.

Questa linea guida è stata compilata dalla Commissione Guidelines e adottata da tutte le associazioni di prevenzione incendi della Confederazione di Associazioni di prevenzione incendi in Europa (CFPA-E).

Queste Linee Guida riflettono la best practice sviluppata dai paesi aderenti alla CFPA Europa. Qualora la Linea Guida e le normative nazionali eventualmente siano in conflitto, occorre applicare le normative nazionali.

### *Note del traduttore:*

*La presente Linea Guida è stata tradotta dalla linea inglese, che è la lingua originale del testo. Qualora il testo italiano ed il testo originale siano eventualmente in conflitto, il testo originale prevale.*

*La traduzione dall'inglese è stata curata da Guido Zaccarelli, Presidente Vicario APC Prevenzione incendi di AIAS, membro italiano della CFPA-Europe.*

Copenhagen, 22 marzo 2012  
Commissione

Jesper Ditlev  
Presidente

Stoccolma, 22 marzo 2012  
Linee Guida CFPA Europa

Tommy Arvidsson  
Presidente



Contenuto	
1 Scopo	4
2 Introduzione	4
3 La conformità alla normativa vigente	5
4 La costruzione del ristorante	6
5 Impianti di rivelazione ed allarme incendio	7
6 Gestione della sicurezza antincendio	8
7 Pulizia e gestione	9
8 Misure di protezione antincendio	10
9 Attrezzature di cucina	12
10 Sistemi di estrazione	13
11 Apparecchi di cottura: sicurezza e istruzioni per l'uso	14
12 Istruzioni generali	15
13 Riepilogo	15
14 Riferimenti	16
15 Linee guida europee	16
Allegato 1: Lista di controllo	18



## **1. Scopo**

Sebbene questo documento si riferisca specificatamente alla prevenzione incendi nei ristoranti, i pericoli derivanti dai processi di cottura sorgono in una grande varietà di altre attività, come per esempio alberghi, mense aziendali, civili abitazioni e di conseguenza molte delle misure qui descritte sono applicabili anche in tali attività.

Ad ogni modo i principi evidenziati qui non sono necessariamente applicabili in caso di fast-food, somministrazioni di cibo a servizio frontale come quelli che si trovano nei centri commerciali, attività di cottura in un ambiente domestico oppure attività di catering mobile.

## **2. Introduzione**

Un ristorante dove le persone vanno a mangiare sarà spesso un posto con tre aree principali:

1. Il locale di consumazione pasti;
2. La cucina / bancone passavivande / deposito / cella frigo;
3. Il guardaroba;

tutte queste aree dovrebbero essere sottoposte a valutazione del rischio di incendio.

### **Il locale di consumazione pasti.**

La valutazione del rischio del locale di consumazione pasti (che può comprendere un bar) coprirà argomenti quali:

- Materiali combustibili come elementi della stessa struttura, i tessuti, le decorazioni, i mobili, ed il loro probabile comportamento in caso di incendio;
- Le persone presenti e le loro attività, inclusa l'attività di fumare;
- L'uso di candele sulle tavole;
- Le fiamme libere nel ristorante;
- Il posizionamento delle tavole e delle sedie, e le vie di esodo;
- La necessità di mantenere le vie di esodo senza ostacoli e di permettere un agevole passaggio attraverso le porte di uscita di sicurezza;
- La segnaletica (e l'impianto di illuminazione di sicurezza) per le vie di esodo;
- Le procedure di evacuazione;
- I processi di cottura che vengono eseguiti all'interno del locale consumazione pasti;
- Le attrezzature antincendio.

### **La cucina**

La cucina (che può comprendere la sua area/aree di deposito e la cella/celle frigo) è la parte del ristorante con il maggiore rischio di incendio ed è trattata a lungo in questa Linea Guida. È essenziale che se l'incendio scoppia in una cucina non possa propagarsi alle altre parti dell'attività, e soprattutto non al locale di consumazione pasti o alle vie di esodo, e di qui la necessità di una efficace compartimentazione descritta nella sezione 4.

I ristoranti possono essere molto diversi come dimensioni, disposizione degli arredi e stile. Le loro cucine usano un equipaggiamento sempre più complesso per produrre cibi di culture differenti.

Nonostante la varietà dei processi di cottura coinvolti, i principali rischi di incendio che sorgono dalla preparazione del cibo derivano dall'uso di grassi riscaldati e dal rischio di surriscaldamento dei grassi, a causa di errori dell'operatore o difetti di un termostato. Questo può essere un problema particolarmente grave se la cucina non è presidiata.



C'è solo una piccola differenza fra la temperatura sicura di cottura di oli e grassi (circa 205 °C), la temperatura alla quale essi iniziano a produrre vapori infiammabili (circa 230 °C) e quella in cui avviene l'autoaccensione (fra 310°C e 360 °C).

Il comportamento al fuoco dei grassi cambia durante il loro uso: una indicazione di ciò è il fatto che il grasso diventa più scuro a causa dell'ossidazione.

Il controllo del cambiamento di colore può essere fatto mediante appositi grafici resi disponibili dal produttore o fornitore del prodotto.

(Si fa notare che lungo tutto il testo della presente linea guida la parola "grasso" può essere liberamente cambiata con "olio di cottura").

Altre cause di incendio comprendono la fuoriuscita dei grassi o l'eccessivo riempimento con grassi nelle operazioni di sostituzione o riempimento di attrezzature mentre esse sono calde; la vicinanza di friggitorici con altre attrezzature di cottura che potrebbero costituire fonte di innesco; l'esposizione diretta dei dispositivi per la rimozione del grasso presenti nella cappa al contatto con la fiamma o con gas caldi derivanti da sorgenti di calore delle attrezzature presenti.

Anche i depositi di grasso che si accumulano nelle cappe ed il combustibile (gas, GPL o energia elettrica) usato per cucinare possono essere gravi pericoli. I dispositivi portatili introducono ulteriore pericolo, dato che il GPL fuoriuscente dalle bombole e le operazioni maldestre di flambè utilizzando torce a GPL o le lampade scaldanti usate dagli chef possono generare incendi e serie ferite.

Nella cucina, il carico d'incendio comprende cibo secco, gli imballaggi e, come sopra indicato, grassi e oli.

### **Il guardaroba**

Nel guardaroba si applicano le misure generali che si usano nelle faccende domestiche. Questa aree spesso sono prive di luce naturale, quindi la luce di sicurezza è essenziale ed è importante che l'allarme possa essere udito all'interno del guardaroba.

### **La conformità alla normativa vigente**

#### **Valutazione del rischio.**

3.1 Prima che un ristorante inizi l'attività è necessario procedere ad una valutazione del rischio conforme alla normativa nazionale <sup>(1)</sup>:

1. Nella maggior parte dei casi la valutazione del rischio deve essere scritta e può essere necessario che sia resa disponibile per i controlli degli organi di controllo <sup>(2)</sup>;
2. La valutazione del rischio deve considerare:
  - L'identificazione delle fonti di innesco presenti e la loro minimizzazione;
  - L'identificazione dei materiali combustibili presenti e la loro minimizzazione;
  - La stima del numero del personale e dei visitatori che potrebbero essere presenti;
  - La previsione di come le persone presenti potrebbero reagire. Questo dipende dal consumo di alcool o da qualsiasi tipo di disabilità temporanea o permanente che essi possano avere;
  - La valutazione dell'adeguatezza delle misure di protezione antincendio presenti;
  - L'implementazione di tutte le azioni di riduzione del rischio che siano necessarie a seguito della valutazione del rischio;

*1 In Italia il riferimento è il Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81.*

*2 In Italia gli obblighi citati sono effettivamente vigenti*



- La pianificazione di come il rischio residuo debba essere gestito.

La valutazione del rischio deve essere revisionata periodicamente, specialmente se sono in programma lavori di costruzione o di ristrutturazione.

3.2 Le altre normative nazionali relative alla salute, alla sicurezza ed all'igiene devono essere rispettate.

#### **4. La costruzione del ristorante.**

In aggiunta alle misure necessarie per conformarsi alle normative locali (vedere sopra), devono essere considerati i seguenti argomenti.

##### **Compartmentazione.**

4.1 Ogni volta che sia possibile, la cucina deve essere inserita in un apposito compartimento antincendio separato dai clienti, con una resistenza al fuoco di almeno 30 minuti.

4.2 Il magazzino deve essere in un'area separata.

4.3 Ogni apertura fra la cucina ed il locale consumazione pasti deve essere protetta con una serranda con una resistenza al fuoco uguale a quella della compartimentazione della cucina. La serranda deve essere progettata in modo tale da abbassarsi automaticamente in caso di incendio e da essere chiusa al di fuori delle ore di attività, allo scopo di prevenire l'accesso non autorizzato agli apparecchi di cottura.

4.4 Nel caso in cui la compartimentazione indicata ai punti 4.1 e 4.3 non possa essere adottata a causa della particolare progettazione del ristorante, la cucina e le aree di consumazione pasti devono essere entrambe contenute in un compartimento antincendio con resistenza al fuoco di almeno 30 minuti ed il rischio deve essere mitigato mediante l'installazione di un impianto automatico di rivelazione ed allarme incendio realizzato in conformità alle normative nazionali o europee.

4.5 La cucina deve avere muri, pavimenti e soffitti non combustibili. Tutte le superfici combustibili devono essere rivestite con materiali non combustibili.

4.6 Le fessure intorno ai tubi o ai cavi che entrano o escono dall'area di cottura devono essere sigillate con materiali adatti in modo tale da fornire almeno lo stesso livello di resistenza al fuoco degli elementi costruttivi nei quali si trovano.



## **Esodo**

4.7 La progettazione deve essere tale per cui tutte le persone presenti possano essere in grado di volgere le spalle all'incendio e lasciare l'edificio in sicurezza, procedendo verso aree con rischio di incendio decrescente (per esempio, una via di esodo da un ristorante non deve attraversare una cucina).

4.8 Ogni sforzo deve essere fatto per evitare che l'esodo dalle aree di consumazione pasti sia possibile soltanto in una unica direzione.

4.9 In quei casi in cui non c'è accesso diretto verso l'esterno o verso un compartimento antincendio adiacente, le vie di esodo da tutte le aree fino al luogo sicuro devono essere il più corte possibile ed essere protette dai locali adiacenti mediante strutture con resistenza al fuoco di almeno 30 minuti.

4.10 Le porte sotto elencate devono possedere resistenza al fuoco di almeno 30 minuti ed essere dotate di autochiusura, oppure essere del tipo a chiusura automatica dietro comando dell'impianto di rivelatori di fumo (questo sistema manterrà le porte aperte durante la normale attività, ma rilascerà le porte, che si chiuderanno, nel caso in cui si attivi un rivelatore di fumo. Si rammenta che in alcuni paesi, come per esempio il Regno Unito, le porte a chiusura automatica non sono accettate da parte della autorità di controllo):

- Porte fra la cucina ed il ristorante;
- Porte fra la cucina ed una via di esodo;
- Porte fra il ristorante ed un corridoio che conduce ad una uscita finale;
- Porte che si aprono su un corridoio protetto da altre aree dell'attività.

4.11 Le vie di esodo da tutte le aree devono avere larghezza tale da permettere al numero massimo di persone che si ritiene possano essere presenti di raggiungere il luogo sicuro in circa 3 minuti.

4.12 Si rimanda anche al paragrafo 6.1, relativo alla formazione del personale in materia di evacuazione.

## **5. Impianti di rivelazione ed allarme incendio.**

### **L'allarme incendio**

5.1 L'allarme in caso di incendio deve poter essere azionato manualmente. Il suono dell'allarme deve possedere volume adeguato, distinto e più alto di ogni altro rumore di fondo nell'edificio. In alcune circostanze occorre considerare di collegare l'allarme incendio all'impianto di diffusione sonora in modo da spegnerlo e fare sì che l'allarme possa essere udito meglio.

5.2 L'allarme incendio deve essere provato settimanalmente in modo da assicurarsi che funzioni correttamente e che sia udito in tutte le parti dell'attività.



### **Impianto automatico di rivelazione ed allarme incendio**

5.3 Occorre considerare con attenzione l'installazione di un impianto automatico di rivelazione ed allarme incendio, conforme agli standard nazionali ed europei, ed il collegamento dell'impianto ad un centro di ricezione, in modo da permettere ai Vigili del Fuoco di essere chiamati senza ritardi in caso di incendio, specialmente al di fuori delle ore di attività. Tale installazione deve essere progettata per proteggere l'intera attività.

5.4 L'impianto automatico di rivelazione ed allarme deve essere sottoposto alla manutenzione periodica secondo gli standard nazionali.

5.5 La manutenzione periodica e le verifiche devono essere registrate per iscritto.

### **6. Gestione della sicurezza antincendio.**

#### **Azioni in caso di incendio**

6.1 È necessario predisporre piani adeguati, e formare il personale in merito, allo scopo di assistere tutti nell'evacuazione dell'attività in caso di incendio. Questo include chiunque presenti una disabilità. Gli avvisi in materia di azioni da intraprendere in caso di incendio devono essere esposti bene in vista nell'edificio. Ciò spesso è fatto installando gli avvisi vicino ai pulsanti manuali di allarme.

#### **Segnaletica e illuminazione di sicurezza**

6.2 Tutte le vie di esodo devono essere segnalate con cartellonistica conforme alla legislazione nazionale di adozione della direttiva europea sui segnali di sicurezza. La segnaletica deve essere anche installata, se necessario, per indicare le porte tagliafuoco che devono essere mantenute sempre chiuse e per tutti gli ascensori che non devono essere usati in caso di incendio.

6.3 L'illuminazione di sicurezza deve essere installata e sottoposta a manutenzione secondo le norme nazionali, in modo da permettere a tutti i presenti di trovare la propria via verso la più vicina uscita di sicurezza e di raggiungere il luogo sicuro. La segnaletica luminosa deve essere installata in modo da garantire che siano chiaramente visibili i cambi di direzione e di quota nonché i pulsanti manuali di allarme.

#### **Dispositivi antincendio**

6.4 Devono essere presenti estintori in numero adeguato e gli altri equipaggiamenti antincendio appropriati. Tutti i dispositivi antincendio, fissi e portatili, devono essere installati conformemente alle norme nazionali ed europee.

6.5 Gli impianti ed i dispositivi antincendio devono essere sottoposti alla manutenzione periodica secondo gli standard nazionali a cura di tecnici competenti.

6.6 La manutenzione periodica e le verifiche dei dispositivi antincendio devono essere registrate per iscritto.





### **Decorazioni**

6.7 Tutte le lanterne e le decorazioni da tavolo con fiamme libere devono essere progettate in modo tale a spegnersi automaticamente se urtate e rovesciate.

6.8 Tutti i materiali utilizzati per decorare l'attività, compresi i fiori artificiali e le decorazioni usate a Natale o in altre festività, devono essere ritardanti la fiamma o trattati in modo tale da non produrre una fiamma che si autosostenga, non fondano, non gocciolino quando una piccola fiamma pilota è applicata al materiale <sup>(3)</sup>.

### **Formazione del personale**

6.9 Tutto il personale di nuova assunzione deve ricevere il primo giorno di lavoro una formazione in materia di sicurezza antincendio <sup>(4)</sup>, e successivamente ricevere ulteriore formazione e istruzioni relativamente a qualsiasi mansione possa essere svolta nel momento di un incendio. La formazione deve tenere conto di qualsiasi possibile difficoltà linguistica tra il personale e deve essere organizzata in modo tale da garantire che tutto lo staff, compreso il personale temporaneo, frequenti periodicamente le sessioni di aggiornamento.

6.10 Uno degli elementi della formazione deve essere una esercitazione antincendio, sebbene ci siano difficoltà pratiche nello svolgere le esercitazioni antincendio nei ristoranti. Ad ogni modo si può chiedere al personale di partecipare a esercitazioni periodiche prima dell'apertura al pubblico del ristorante.

*3 In Italia è da molti anni presente una corposa normativa in materia di reazione al fuoco dei materiali. La classificazione italiana è stata sostituita dalla classificazione europea (EN 13501) secondo il D.M. 15.03.2005 e successive modifiche ed integrazioni. Qui è interessante la richiesta dei requisiti di reazione al fuoco anche per materiali che la normativa italiana non contempla, come le decorazioni natalizie ed in generale i materiali di decorazione. Dalla dizione contenuta nella linea guida, si ritiene di poter assumere che la Classe massima ammessa sia la Classe 1 italiana, corrispondente alla Classe B-s2,d0 europea.*

*4 In Italia vige a questo proposito il D.M. (Interno) 10.3.1998.*



## **7. Pulizia e gestione**

### **Pulizia delle attrezzature da cucina**

La Sezione 9 si occupa della parte tecnica delle attrezzature da cucina. Comunque vengano usate, è vitale per la prevenzione incendi che le cucine e le attrezzature da cucina siano mantenute libere da grasso e residui di olio.

7.1 La pulizia delle superfici di tutte le apparecchiature di cottura, cappe, coperture, canali, ventilatori, bruciatori ed equipaggiamento fisso antincendio deve essere svolta ad intervalli frequenti allo scopo di prevenire la contaminazione da grasso o olio. Il grasso tende ad accumularsi in punti specifici e una attenzione particolare deve essere posta nella pulizia di aree nascoste formate da angoli e labbri.

7.2 La pulizia frequente dei filtri o di altri dispositivi di rimozione del grasso è di particolare importanza. Gli intervalli di pulizia dipendono dal tipo di attrezzatura e da quanto essa venga usata, e deve essere svolta conformemente alle best practice correnti.

7.3 La pulizia dei filtri non elimina la necessità di ispezioni periodiche della parte interna delle canalizzazioni e del motore di estrazione per verificare la presenza di depositi di grasso. La pulizia deve essere effettuata ad intervalli non superiori a 12 mesi, preferibilmente da parte di ditte specializzate appositamente incaricate. Ciò può richiedere il taglio di aperture nelle canalizzazioni se esse non sono presenti (vedere Sezione 10.7). Tali tagli di aperture devono essere effettuati esclusivamente per mezzo di un sistema controllato da un permesso per lavori a caldo, dopo una appropriata valutazione del rischio.

7.4 Non devono essere usati solventi o detersivi infiammabili.

### **Deposito dei materiali**

7.5 Le cartucce di GPL di scorta per le lampade da flambè e per le lampade riscaldanti dello chef devono essere immagazzinate in sicurezza al di fuori della cucina.

7.6 Tutti gli agenti chimici per la pulizia devono essere immagazzinati fuori dalla cucina.

7.7 La biancheria pulita deve essere immagazzinata in un posto fresco ed asciutto per ridurre la probabilità di autoaccensione a causa dei residui di grasso.

### **Rifiuti**

7.8 Tutti i rifiuti che si accumulano devono essere raccolti ad intervalli regolari e depositati fuori dall'attività. I rifiuti combustibili devono essere depositati in contenitori non combustibili.

7.9 il contenuto dei posacenere non deve essere raccolto e mischiato insieme ad altri rifiuti <sup>(5)</sup>. I posacenere devono essere svuotati dentro cestini speciali in metallo con autochiusura, e depositati fuori dall'attività.

*5 In Italia è vietato fumare nei ristoranti*



## **8. Misure di protezione antincendio.**

### **In caso di incendio.**

- 8.1 Deve essere presente una sufficiente dotazione di dispositivi antincendio adeguati. Vedere anche le sezioni 6.4. 6.5 e 6.6.
- 8.2 Se è presente un impianto automatico di rivelazione ed allarme incendio (vedere sezione 5), tutto il personale deve ricevere istruzioni di base sul suo scopo e sui suoi effetti.
- 8.3 Il personale di cucina deve essere istruito a fondo in merito ai rischi connessi all'estinzione dei fuochi di grasso e di olio.
- 8.4 In cucina deve essere esposto bene in vista un avviso che riporti le azioni da intraprendere in caso di incendio. In particolare, l'avviso deve richiedere l'immediata interruzione della produzione di calore e dell'impianto di estrazione

### **Protezione antincendio**

- 8.5 Il personale deve arrivare a possedere familiarità con il funzionamento ed il corretto metodo di utilizzo di un estintore portatile e di ogni impianto fisso antincendio.
- 8.6 Quando sono in uso le friggitrici, un estintore caricato a schiuma (tipo F) <sup>(6)</sup> deve essere presente. Altri estintori, di tipo adeguato, devono essere presenti per l'uso su apparecchiature elettriche in tensione.
- 8.7 Deve essere disponibile almeno una coperta antincendio.
- 8.8 Tutti i dispositivi antincendio devono essere facilmente e sicuramente accessibili.
- 8.9 La formazione del personale deve comprendere il corretto metodo di combattere un incendio che coinvolga un fornello a gas. Tale incendio non deve essere spento prima che la tubazione di alimentazione sia intercettata; ciò allo scopo di prevenire la formazione di una miscela esplosiva di gas nell'ambiente

### **Impianti fissi antincendio**

- 8.10 Si raccomanda che sia presente un adeguato impianto fisso antincendio, installato da una impresa specializzata, ad azionamento manuale ed automatico, per proteggere gli apparecchi di cottura, le soprastanti coperture ed il sistema di canalizzazioni. La prima operazione dell'impianto fisso antincendio deve essere la chiusura automatica della fornitura di carburante e dell'impianto di estrazione.
- 8.11 Occorre valutare i vantaggi di possedere un impianto fisso di estinzione automatico a protezione dell'intera area del ristorante.

*6 Per maggiori dettagli si rimanda al D.M. 3.8.2015 (il cosiddetto "Codice" di prevenzione incendi), paragrafo S.6.6.1.*



## **9. Apparecchiature di cucina.**

### **Disposizione degli spazi.**

- 9.1 Deve essere presente in cucina spazio a sufficienza per il sicuro movimento del personale e per il suo esodo in caso di emergenza. L'area deve essere mantenuta sgombra da ostruzioni.
- 9.2 Intorno ai dispositivi di cottura deve essere mantenuta una adeguata possibilità di accesso ed un adeguato spazio libero, per la pulizia e per le operazioni di manutenzione.

### **Attrezzature: posizione e operatività.**

- 9.3 Tutti i dispositivi dove olio o grasso sono usati per cucinare non devono essere posizionati immediatamente sotto a tubi dell'acqua. L'impianto sprinkler non deve essere installato dove la scarica d'acqua può venire a contatto con l'olio di cottura.
- 9.4 L'installazione delle attrezzature di cottura deve essere eseguita in completa conformità alle istruzioni del produttore.
- 9.5 La connessione delle apparecchiature alla fornitura elettrica o del gas deve essere effettuata o dal produttore o da una ditta specializzata.
- 9.6 Tutte le apparecchiature elettriche devono essere installate in conformità alle norme nazionali e devono essere sottoposte a ispezione periodica, che deve essere registrata.
- 9.7 Nel caso in cui le apparecchiature di cottura siano alimentate a GPL, l'installazione deve essere conforme alle normative nazionali o alle best practice.
- 9.8 Le tubazioni di alimentazione del combustibile, i cavi elettrici e le apparecchiature elettriche devono essere posizionate dove non siano esposte agli effetti del calore, del vapore acqueo, del grasso o di possibili danni meccanici. Nel caso sia opportuno, devono essere anche protette dagli agenti atmosferici.
- 9.9 Tutte le apparecchiature di cottura devono disporre di un dispositivo di sgancio di emergenza per l'alimentazione elettrica, per l'alimentazione del combustibile, per l'impianto di estrazione. Il dispositivo di sgancio di emergenza deve essere dotato di chiara scritta esplicativa e deve essere prontamente accessibile, vicino alla via di fuga principale.
- 9.10 Le friggitrici devono essere provviste di un dispositivo di controllo dell'alta temperatura, del tipo che non si possa resettare da solo, allo scopo di interrompere la fonte di calore nel caso in cui la temperatura del grasso superi i 230°C. Questo dispositivo di controllo della temperatura non deve operare sulla stessa valvola del gas degli altri dispositivi automatici di controllo della temperatura.



## **10. Impianti di estrazione.**

### **Ventilatori e canalizzazioni di estrazione.**

- 10.1 L'impianto di estrazione meccanica deve essere installato per tutte le apparecchiature di cottura che producano calore, fumi e prodotti di combustione. È importante che le canalizzazioni per l'estrazione del calore e dei fumi fuoriuscenti dalle friggitrici siano separate dalle canalizzazioni che estraggono i prodotti di combustione dagli altri bruciatori.
- 10.2 L'estrazione deve essere effettuata mediante una copertura posta sopra le apparecchiature ed un sistema di canalizzazioni che scarichi all'aperto in modo tale che il grasso non si depositi sull'edificio o sulle attività circostanti.
- 10.3 Le cappe, le coperture ed i condotti devono essere realizzati con e sostenuti da elementi in acciaio galvanizzato o inossidabile di spessore adeguato, con tutte le giunture impermeabili, con superfici lisce e facili da pulire.
- 10.4 Gli apparecchi di illuminazione sotto le coperture devono essere selezionati per la loro adeguatezza in presenza di grasso e calore.
- 10.5 Le condotte di estrazione devono avere lunghezza minima possibile e la loro progettazione deve essere conforme a tutte le normative locali. Le condotte devono preferibilmente condurre direttamente all'esterno e non transitare attraverso, o essere contenute in, pavimenti galleggianti, controsoffitti, spazi sottotetto dove siano presenti materiali combustibili in vista.
- 10.6 Devono essere evitati le curve o gli abbassamenti delle condotte dove i residui possono accumularsi, e l'intera lunghezza delle condotte deve essere accessibile per la pulizia. Ad ogni cambio di direzione nelle condotte, deve essere prevista una apertura per l'ispezione e la pulizia, dotata di una chiusura a prova di grasso.
- 10.7 Nei casi in cui non sia possibile installare le condotte come indicato nei paragrafi 10.5 e 10.6, esse devono essere inserite in un cassettoni realizzato con materiali non combustibili aventi una resistenza al fuoco di almeno 30 minuti e con punti di accesso tali da facilitare la pulizia delle condotte di estrazione in tutta la loro lunghezza.
- 10.8 Qualora una condotta passi attraverso un materiale combustibile, esso deve essere eliminato per una distanza di almeno 150 mm dalla condotta e lo spazio deve essere riempito con isolante non combustibile. Le condotte, le cappe e le coperture devono avere uno spazio libero di almeno 150 mm da ogni materiale combustibile, compresi i tramezzi combustibili ed i pavimenti e, dove necessario, devono essere protette con materiale isolante non combustibile.



**Filtri per il grasso e pulizia (vedere anche sezione 7).**

10.9 Devono essere previsti filtri, trappole o altri dispositivi per la rimozione del grasso; una trappola per il grasso residuo deve essere installata alla base di ogni montante verticale. Questi dispositivi non devono essere posizionati dove è possibile che essi siano esposti alla fiamma diretta o a fumi caldi. La distanza dei dispositivi per la rimozione del grasso dalle fonti di calore deve essere almeno 500 mm a meno che non sia presente una protezione adeguata, come per esempio un deflettore di acciaio.

10.10 Tutti i dispositivi per la rimozione del grasso, compresi i loro telai, devono essere realizzati con materiali non combustibili e installati nelle condotte di estrazione o nelle cappe in una posizione facilmente accessibile, allo scopo di facilitare la pulizia e di essere il più vicino possibile all'attrezzatura.

10.11 Le pulizie del sistema di estrazione devono essere registrate per iscritto.

**11. Apparecchi di cottura: sicurezza e istruzioni operative.**

11.1 Le apparecchiature di cottura devono essere utilizzate in conformità alle istruzioni del produttore.

11.2 Gli operatori devono ricevere una accurata formazione circa il corretto uso delle apparecchiature ed il pericolo di incendio derivante dal surriscaldamento dei grassi.

11.3 Le apparecchiature di cottura devono essere equipaggiate con dispositivi che garantiscano che il gas o l'elettricità non possano essere forniti qualora il sistema di estrazione non sia funzionante.

11.4 I sistemi di estrazione dotati di filtri non devono poter funzionare quando i filtri sono rimossi.

11.5 Le apparecchiature di cottura non devono essere lasciate incustodite quando la fonte di calore è in funzione.

11.6 La fornitura di energia elettrica e di combustibile deve essere interrotta al di fuori dell'orario di lavoro, sia mediante interruttori posti sulle singole apparecchiature, sia (in caso di fornitura elettrica) mediante interruttore elettrico generale della cucina.

11.7 Nel caso siano installati apparecchi alimentati a GPL, il gas deve essere intercettato mediante il rubinetto posto sulla/e bombola/e, che devono essere posizionate all'esterno dell'edificio in posizione sicura.

11.8 In caso di friggitorici, bisogna esercitare particolare prudenza nelle operazioni di carico o di riempimento con olio della macchina, allo scopo di evitare fuoriuscite o eccessivo riempimento, specialmente quando la macchina è calda.



- 11.9 Il livello di cottura dell'olio all'interno della friggitrice deve essere mantenuto all'interno dell'intervallo minimo e massimo raccomandato dal produttore per operare in sicurezza. Il livello minimo deve essere tale che in nessuna circostanza il sensore di temperatura o la resistenza elettrica scaldante rimangano esposti durante il funzionamento.
- 11.10 L'alimentazione di combustibile a servizio delle apparecchiature di cottura e l'impianto di estrazione devono essere collegati, in modo tale che si spengano automaticamente in caso di attivazione di un impianto di estinzione automatico nella cucina.
- 11.11 In aggiunta alle misure indicate nel paragrafo 9.10, un pulsante di sgancio manuale per il combustibile e per l'impianto di estrazione deve essere installato nella via di esodo della cucina. Esso deve essere azionato in caso di evacuazione della cucina a seguito di un allarme proveniente dall'impianto di rivelazione ed allarme incendio.
- 11.12 Il personale incaricato deve ricevere una formazione apposita in merito alle precauzioni da prendere qualora si intenda ripristinare l'alimentazione di combustibile.

## **12. Istruzioni generali.**

### **Sicurezza in caso di gas.**

Se si sente odore di gas all'interno dell'attività occorre:

- Spegnere immediatamente ed in sicurezza le friggitrici e tutte le apparecchiature alimentate a gas;
- Azionare la saracinesca del gas situata sulla tubazione principale di alimentazione;
- Spegnere tutte le fiamme libere;
- Aprire le finestre e le porte per ventilare l'edificio;
- In caso di fuoriuscita di gas dalla tubazione principale, chiamare immediatamente la società fornitrice del gas, utilizzando il loro numero di emergenza attivo 24h/24;
- Tenere le persone lontane delle aree interessate;
- Non cercare il punto di fuoriuscita del gas con fiamma libera;
- Non fumare;
- Non azionare interruttori elettrici.

In caso in cui una bombola continui a perdere gas dopo che la valvola è stata chiusa, il fornitore deve essere avvisato del difetto.

### **Sicurezza in caso di fornitura elettrica**

Se il danno è visibile in un'apparecchiatura elettrica, o nella spina o nel cavo flessibile, l'apparecchiatura deve essere spenta o la spina staccata (in caso di apparecchiatura portatile). Il responsabile deve essere avvertito del danno e l'apparecchiatura non deve essere usata di nuovo fino a che non sia stata adeguatamente riparata



### 13. Conclusioni.

Se adottate e applicate in un ristorante, le misure contenute in questa Linea Guida aumenteranno la sicurezza antincendio dell'attività. Il risultato, in termini generali, sarà un ristorante in cui:

- I pericoli di incendio sono state elencati e tenuti in considerazione in una valutazione del rischio;
- Sono state adottate azioni appropriate per rimuovere / ridurre / gestire i pericoli di incendio;
- È operativo un impianto automatico di rivelazione ed allarme incendio;
- Le aree di cottura sono compartimentate rispetto alle aree di consumazione pasti per mezzo di elementi (porte / muri / serrande) resistenti al fuoco;
- Sono presenti adeguati dispositivi antincendio (estintori portatili, coperte antincendio e, se necessario, un impianto fisso di estinzione);
- Il personale è formato in merito alle azioni da intraprendere in caso di incendio;
- In caso di incendio, c'è una via (o più di una via) di esodo ben segnalata ad uso del personale e dei clienti;
- Nessuna via di esodo attraversa una zona di cottura.

### 14. Riferimenti.

CEA 4007, Fire protection systems – specifications for CO<sub>2</sub> systems – planning and installation. Comité Européen des Assurances, 2003.

### 15. Linee Guida.

#### *Prevenzione incendi*

Linea Guida n. 1: 2002 F	Controlli interni di prevenzione incendi
Linea Guida n. 2: 2013 F	Dispositivi per le uscite di emergenza e antipánico
Linea Guida n. 3: 2011 F	Certificazione dei termografi
Linea Guida n. 4: 2010 F	Introduzione alla valutazione del rischio qualitativa
Linea Guida n. 5: 2003 F	Segnaletica di orientamento, illuminazione di sicurezza e illuminazione generale
Linea Guida n. 6: 2011 F	Sicurezza antincendio nelle residenze per anziani
Linea Guida n. 7: 2011 F	Distanze di sicurezza fra i contenitori di rifiuti e gli edifici
Linea Guida n. 8: 2004 F	Prevenzione degli incendi dolosi – informazione ai giovani
Linea Guida n. 9: 2012 F	Prevenzione incendi nei ristoranti
Linea Guida n. 10: 2008 F	Rivelazione fumi ed allarme incendio nelle abitazioni
Linea Guida n. 11: 2005 F	Numero raccomandato di componenti della Squadra di emergenza antincendio aziendale
Linea Guida n. 12: 2012 F	Basi di prevenzione incendi per gli operatori di lavori a caldo
Linea Guida n. 13: 2006 F	Documentazione di prevenzione incendi
Linea Guida n. 14: 2007 F	Prevenzione incendi nelle strutture di information technology
Linea Guida n. 15: 2012 F	Prevenzione incendi nei porti turistici e nelle marine
Linea Guida n. 16: 2008 F	Prevenzione incendi negli uffici
Linea Guida n. 17: 2008 F	Prevenzione incendi negli edifici agricoli
Linea Guida n. 18: 2013 F	Prevenzione incendi nell'industria chimica
Linea Guida n. 19: 2009 F	Ingegneria della sicurezza antincendio relativa all'esodo dagli edifici



Linea Guida n. 20: 2012 F	Prevenzione incendi nei campeggi
Linea Guida n. 21: 2012 F	Prevenzione incendi nei cantieri temporanei
Linea Guida n. 22: 2012 F	Turbine eoliche – linea guida di prevenzione incendi
Linea Guida n. 23: 2010 F	Garantire la prontezza operativa dei sistemi di controllo dell'incendio
Linea Guida n. 24: 2010 F	Abitazioni sicure contro l'incendio
Linea Guida n. 25: 2010 F	Piano di emergenza
Linea Guida n. 26: 2010 F	Protezione antincendio degli edifici temporanei nei cantieri
Linea Guida n. 27: 2011 F	Sicurezza antincendio negli edifici per appartamenti
Linea Guida n. 28: 2012 F	Sicurezza antincendio nei laboratori
Linea Guida n. 29: 2013 F	Protezione dei dipinti: trasporto, esposizione e deposito
Linea Guida n. 30: 2013 F	Gestire la sicurezza antincendio negli edifici storici
Linea Guida n. 31: 2013 F	Protezione contro l'autoaccensione e l'esplosione nel trattamento e lo stoccaggio dell'insilato e del foraggio nelle aziende agricole
Linea Guida n. 32: 2002 F	Trattamento e stoccaggio dei rifiuti e dei materiali grezzi secondari
Linea Guida n. 33: 2015 F	Evacuazione delle persone disabili
Linea Guida n. 34: 2015 F	Misure di prevenzione incendi con alimentazioni elettriche di emergenza
Linea Guida n. 35: 2017 F	Prevenzione incendi nei depositi
Linea Guida n. 36: 2017 F	Prevenzione incendi nei tendoni
Linea Guida n. 37: 2002 F	Impianti fotovoltaici: raccomandazioni sulla loss prevention

#### *Calamità naturali*

Linea Guida n. 1: 2012 N	Protezione contro le inondazioni
Linea Guida n. 2: 2013 N	Business resilience – Introduzione alla protezione della vostra attività
Linea Guida n. 3: 2013 N	Protezione degli edifici contro i danni provocati dal vento
Linea Guida n. 4: 2013 N	Protezione contro le scariche atmosferiche
Linea Guida n. 5: 2014 N	Gestione dei grandi carichi da neve sui tetti
Linea Guida n. 6: 2014 N	Incendi boschivi
Linea Guida n. 7: 2014 N	Sistemi smontabili / mobili di protezione contro le alluvioni
Linea Guida n. 1: 2010 S	Incendi dolosi
Linea Guida n. 2: 2010 S	Protezione degli edifici vuoti
Linea Guida n. 3: 2010 S	Sistemi di sicurezza per gli edifici vuoti
Linea Guida n. 4: 2010 S	Guida sulla selezione e sulle responsabilità degli addetti che detengono le chiavi di sicurezza
Linea Guida n. 5: 2012 S	Linee guida di sicurezza per i musei e gli showroom
Linea Guida n. 6: 2014 S	Linee guida di sicurezza per le porte di uscita di emergenza in complessi non residenziali
Linea Guida n. 7: 2016 S	Sviluppo di piani di evacuazione e salvataggio per opere d'arte ed edifici vincolati dalla Sovrintendenza
Linea Guida n. 8: 2016 S	Sicurezza nelle scuole
Linea Guida n. 9: 2016 S	Raccomandazioni per il controllo dei furti di metalli
Linea Guida n. 10: 2016 S	Protezione della business intelligence

**Allegato 1: lista di controllo**

Rif paragrafo		Si	No
	<b>Sezione 3: Valutazione del rischio</b>		
3.1	La valutazione del rischio incendio è stata condotta in conformità alle normative nazionali?		
3.1	La valutazione del rischio di incendio è revisionata periodicamente?		
3.2	Sono state adottate anche altre normative nazionali riferite alla salute, alla sicurezza e all'igiene		
	<b>Sezione 4: Compartimentazione</b>		
4.1	La cottura è esercitata in un apposito compartimento antincendio separato dai clienti mediante strutture che garantiscano una resistenza al fuoco di almeno 30 minuti?		
4.2	Il magazzino si trova in un compartimento antincendio separato?		
4.3	Tutte le aperture fra la cucina ed il bancone passavivande o la zona di consumazione pasti sono protette mediante una serranda che abbia lo stesso grado di resistenza al fuoco della struttura in cui è installata?		
4.3	Le serrande si abbassano automaticamente in caso di incendio?		
4.3	Le serrande sono tenute chiuse al di fuori dell'orario di lavoro?		
4.4	Se la cucina non si trova in un apposito compartimento antincendio, la cucina e l'area di consumazione pasti formano un singolo compartimento antincendio che garantisca una resistenza al fuoco di almeno 30 minuti e in cui sia installato un impianto automatico di rivelazione ed allarme incendio?		
4.5	La cucina dispone di muri, pavimento e soffitto incombustibili?		
4.6	Tutti i fori intorno ai passaggi di servizio attraverso i muri della cucina o il soffitto sono sigillati con materiali aventi adeguata resistenza al fuoco?		
	<b>Sezione 4: Esodo</b>		
4.7	La conformazione dei luoghi è tale per cui tutte le persone possono volgere le spalle all'incendio e lasciare l'edificio in sicurezza?		
4.8	Il ristorante è privo di aree in cui l'esodo è possibile in una sola direzione?		
4.9	Tutte le vie di esodo fino al luogo sicuro lontano dall'edificio sono le più dirette possibile, e protette da altre parti dell'attività mediante strutture che garantiscono una resistenza al fuoco di almeno 30 minuti?		
4.10	Le porte fra la cucina e l'area di consumazione pasti, fra la cucina e le vie di esodo e fra il ristorante e le vie di esodo, sono tutte resistenti al fuoco per almeno 30 minuti e dotate di autochiusura?		
4.11	Tutte le vie di esodo dispongono di larghezza sufficiente per il numero massimo di persone che è possibile siano presenti all'interno dell'attività in modo che le persone possono raggiungere il luogo sicuro entro circa 3 minuti?		



<b>Sezione 5: Rilevazione e allarme incendio</b>		
5.1	È possibile dare l'allarme in caso di incendio?	
5.1	L'allarme può essere udito chiaramente sopra il rumore di fondo?	
5.2	L'allarme è controllato ogni settimana per assicurarsi che funzioni correttamente e che possa essere udito in tutte le aree?	
5.3	È stato installato un impianto automatico di rivelazione ed allarme incendio conforme alle norme nazionali a protezione di tutta l'attività?	
5.4	L'impianto automatico di rivelazione ed allarme incendio è sottoposto a manutenzione secondo le norme nazionali?	
5.5	Le verifiche sull'impianto automatico di rivelazione ed allarme incendio sono adeguatamente registrate?	
<b>Sezione 6: Gestione della sicurezza antincendio</b>		
6.1	È stato predisposto un adeguato piano di emergenza ed il personale è stato formato per assistere tutti, soprattutto le persone con disabilità, ad evacuare l'attività in caso di incendio?	
6.1	Ci sono istruzioni in materia di sicurezza antincendio esposte bene in vista nell'edificio?	
6.2	Le vie di esodo sono tutte chiaramente segnalate in conformità alle normative nazionali?	
6.3	Esiste un impianto di illuminazione di sicurezza, installato e sottoposto a manutenzione secondo le normative nazionali, per permettere a tutti di trovare il percorso fino al luogo sicuro?	
6.4	Sono disponibili estintori adeguati ed in numero adeguato e altri equipaggiamenti antincendio appropriati secondo le normative nazionali?	
6.5	I dispositivi antincendio sono sottoposti alla manutenzione da tecnici specializzati secondo le normative nazionali?	
6.6	Le verifiche sui dispositivi antincendio sono adeguatamente registrate?	
6.7	Le lampade e le decorazioni da tavolo con fiamma libera sono realizzate in modo tale da spegnersi automaticamente se urtate?	
6.8	Tutti i materiali usati per decorare l'attività, specialmente nelle occasioni di feste, sono ritardanti la fiamma o trattati in modo tale da non produrre una fiamma che si autosostenga, non fondano, non gocciolino quando una piccola fiamma pilota è applicata al materiale?	
6.9	Tutto il personale riceve una formazione antincendio il primo giorno di lavoro e poi periodicamente?	
6.10	Sono condotte esercitazioni antincendio in modo da familiarizzare il personale con le procedure di evacuazione?	
6.11	La formazione del personale è adeguatamente registrata?	
<b>Sezione 7: Pulizia e gestione</b>		
7.1	La pulizia delle superfici di tutte le apparecchiature di cottura, cappe, coperture, canali, ventilatori, bruciatori ed equipaggiamento fisso antincendio viene svolta ad intervalli frequenti?	
7.2	I filtri e gli altri dispositivi di rimozione del grasso vengono puliti o sostituiti frequentemente secondo le best practice?	



7.3	L'interno dei canali viene ispezionato almeno ogni 12 mesi, preferibilmente da una ditta specializzata, e viene pulito adeguatamente?		
7.4	È proibito l'uso di solventi infiammabili per la pulizia?		
7.5	Le cartucce di GPL di scorta per le lampade da flambè e per le lampade riscaldanti dello chef sono immagazzinate in sicurezza al di fuori della cucina?		
7.6	Gli agenti chimici per la pulizia sono immagazzinati fuori dalla cucina?		
7.7	La biancheria pulita è immagazzinata in un posto fresco ed asciutto per ridurre la probabilità di autoaccensione a causa dei residui di grasso?		
7.8	Tutti i rifiuti che si accumulano sono raccolti ad intervalli regolari e depositati fuori dall'attività in contenitori non combustibili?		
7.9	I posacenere sono svuotati dentro cestini speciali in metallo con autochiusura depositati fuori dall'attività		
<b>Sezione 8: Misure di protezione antincendio</b>			
8.2	Il personale è istruito sullo scopo e sugli effetti dell'impianto automatico di rivelazione ed allarme incendio?		
8.3	Il personale di cucina è istruito in merito ai rischi connessi all'estinzione dei fuochi di grasso e di olio?		
8.4	Gli avvisi nella zona riservata al personale richiedono l'immediata interruzione della produzione di calore e dell'impianto di estrazione?		
8.5	Il personale è stato informato sul funzionamento e l'uso dei dispositivi antincendio portatili e su ogni impianto fisso di estinzione?		
8.6	Dove ci sono le friggitrici è presente un estintore a schiuma?		
8.7	È presente in cucina almeno una coperta antincendio?		
8.8	Tutti i dispositivi antincendio sono facilmente e sicuramente accessibili?		
8.9	Il personale è stato istruito sulla necessità di intercettare l'alimentazione del gas prima di cercare di spegnere un incendio che coinvolga un fornello?		
8.10	Gli apparecchi di cottura, le soprastanti coperture ed il sistema di canalizzazioni sono protetti da un adeguato impianto fisso antincendio, ad azionamento manuale ed automatico, installato da una impresa specializzata?		
8.11	I vantaggi di possedere un impianto fisso di estinzione automatico a protezione dell'intera area del ristorante sono stati considerati?		
<b>Sezione 9: Apparecchiature in cucina</b>			
9.1	È presente in cucina uno spazio adeguato, libero da ostacoli, per il sicuro movimento del personale e per il suo esodo in caso di emergenza?		
9.2	È presente intorno ai dispositivi di cottura un adeguato spazio libero, per la pulizia e per le operazioni di manutenzione?		
9.3	I dispositivi dove olio o grasso sono usati per cucinare sono posizionati lontano dai tubi dell'acqua?		
9.4	L'installazione delle attrezzature di cottura è eseguita in completa conformità alle istruzioni del produttore?		
9.5	La connessione delle apparecchiature alla fornitura elettrica o del gas è stata effettuata o dal produttore o da una ditta specializzata?		



9.6	Tutte le apparecchiature elettriche sono installate in conformità alle norme nazionali e devono essere sottoposte a ispezione periodica, che deve essere registrata?		
9.7	Dove le apparecchiature di cottura sono alimentate a GPL, l'installazione è conforme alle normative nazionali o alle best practice?		
9.8	Le tubazioni di alimentazione del combustibile ed i cavi elettrici sono posizionati dove non siano esposti agli effetti del calore, del vapore acqueo, del grasso o di possibili danni meccanici?		
9.9	È possibile lo sgancio di emergenza per l'alimentazione elettrica, per l'alimentazione del combustibile, per l'impianto di estrazione, con il pulsante di sgancio chiaramente indicato e facilmente accessibile vicino alla via di esodo principale?		
9.10	Tutte le friggitrici sono equipaggiate con un dispositivo di controllo dell'alta temperatura, del tipo che non si possa resettare da solo, che interrompa la fonte di calore nel caso in cui la temperatura del grasso superi i 230°C?		
	<b>Sezione 10: Impianto di estrazione</b>		
10.1	L'impianto di estrazione meccanica è presente per tutte le apparecchiature di cottura che producano calore, fumi e prodotti di combustione?		
10.1	Le canalizzazioni per l'estrazione del calore e dei fumi fuoriuscenti dalle friggitrici sono separate dalle canalizzazioni che estraggono i prodotti di combustione dagli altri bruciatori?		
10.2	L'estrazione viene effettuata mediante una copertura posta sopra le apparecchiature ed un sistema di canalizzazioni che scarica all'aperto in modo tale che il grasso non si depositi sull'edificio o sulle attività circostanti?		
10.3	Le cappe, le coperture ed i condotti hanno giunti impermeabili e sono realizzati con e sostenuti da adeguati elementi in acciaio galvanizzato o inossidabile?		
10.4	Gli apparecchi di illuminazione sotto le coperture sono stati selezionati per la loro adeguatezza in presenza di grasso e calore?		
10.5	Le condotte di estrazione hanno lunghezza minima possibile e sono conformi alle normative locali?		
10.5	Le condotte conducono direttamente all'esterno, quando possibile, senza transitare in pavimenti galleggianti o controsoffitti?		
10.6	Si sono evitate le curve e gli abbassamenti delle condotte e l'intera canalizzazione è accessibile per la pulizia?		
10.7	Dove le condotte non possono condurre direttamente all'esterno, sono inserite in una struttura non combustibile avente una resistenza al fuoco di almeno 30 minuti?		
10.8	Qualora una condotta passi attraverso un materiale combustibile, esso è stato eliminato per una distanza di almeno 150 mm dalla condotta e lo spazio è stato riempito con isolante non combustibile?		
10.9	Ci sono filtri per il grasso, trappole o altri dispositivi per la rimozione del grasso, con una trappola residua installata alla base di ogni montante verticale?		



10.10	Tutti i dispositivi per la rimozione del grasso, compresi i loro telai, sono realizzati con materiali non combustibili e installati nelle condotte di estrazione o nelle cappe in una posizione facilmente accessibile, allo scopo di facilitare la pulizia?		
10.11	Le pulizie del sistema di estrazione sono registrate per iscritto?		
<b>Sezione 11: Apparecchi di cottura</b>			
11.1	Le apparecchiature di cottura sono utilizzate in conformità alle istruzioni del produttore?		
11.2	Gli operatori hanno ricevuto una accurata formazione circa il corretto uso delle apparecchiature ed il pericolo di incendio derivante dal surriscaldamento di grassi e oli?		
11.3	Le apparecchiature di cottura sono equipaggiate con dispositivi che garantiscano che il gas o l'elettricità non possano essere forniti qualora il sistema di estrazione non sia funzionante?		
11.4	Ci sono dispositivi per impedire ai sistemi di estrazione dotati di filtri di funzionare quando i filtri sono rimossi?		
11.5	Le apparecchiature di cottura sono sempre presidiate quando sono in funzione?		
11.6	La fornitura di energia elettrica e di combustibile viene interrotta al di fuori dell'orario di lavoro?		
11.7	Nel caso siano installati apparecchi alimentati a GPL, il gas viene intercettato sulla bombola al di fuori dell'orario di lavoro?		
11.8	In caso di friggitrice, si usa particolare prudenza nelle operazioni di carico o di riempimento con grasso della macchina, allo scopo di evitare fuoriuscite o eccessivo riempimento, specialmente quando la macchina è calda?		
11.9	Il livello di cottura dell'olio all'interno della friggitrice viene mantenuto all'interno dell'intervallo minimo e massimo raccomandato dal produttore per operare in sicurezza?		
11.10	L'alimentazione di combustibile a servizio delle apparecchiature di cottura e l'impianto di estrazione sono collegati, in modo tale che si spengano automaticamente in caso di attivazione di un impianto di estinzione automatico nella cucina?		
11.11	È presente un pulsante di sgancio manuale per il combustibile e per l'impianto di estrazione nella via di esodo della cucina?		
11.12	Il personale incaricato riceve una formazione apposita in merito alle precauzioni da prendere qualora si intenda ripristinare l'alimentazione di combustibile?		
<b>Sezione 12: Istruzioni generali</b>			
	Il personale è stato formato in merito alle azioni da adottare se si sente odore di gas nell'attività?		
	Il personale è stato formato in merito alle azioni da adottare se le apparecchiature elettriche o i cablaggi associati sono danneggiati?		