

## 12. NORME E PRESCRIZIONI TECNICHE E DI COMPORTAMENTO DEI PARTECIPANTI

Ai fini dello svolgimento in sicurezza della "Fiera di San Nicolò" si indicano alcune norme tecniche di carattere generale che dovranno essere assicurate, per quanto di competenza, a cura dei partecipanti alla fiera, rammentando che il Comune di Monfalcone ha predisposto per lo svolgimento della fiera il *Piano per la gestione della sicurezza, dell'emergenza e dell'evacuazione e del presidio sanitario per la gestione dell'evento*, consultabile sul sito del comune stesso.

- **Impianto elettrico**
  1. Realizzazione ed installazione Legge n. 186/1968; Legge n. 46/1990, D.L. n. 300/2006 e Legge di conversione n. 17/2007 - DM 22/01/2008 n. 37
  2. Dichiarazione di conformità e/o certificazione rilasciata da professionista abilitato Legge n. 46/1990, D.L. n. 300/2006 e Legge di conversione n. 17/2007 - DM 22/01/2008 n. 37
  
- **Impianti Punti di ristoro e cottura alimenti**
  1. Apparecchi per la cottura di cibi Marchio CE;
  2. Utilizzo di materiali con caratteristiche di reazione al fuoco specifiche per le strutture delimitanti l'area destinata a cottura e preparazione alimenti, compresa la copertura, devono essere realizzate con materiali incombustibili D.M. 26/06/1984;
  3. Il gas combustibile di alimentazione deve essere distribuito mediante impianto realizzato a norma, provvisto di valvole di intercettazione opportunamente distribuite (a monte della derivazione, all'esterno della struttura, in prossimità delle apparecchiature di cottura, ecc.) e debitamente segnalate e facilmente accessibili;
  4. La zona cottura dovrà essere opportunamente ventilata mediante aperture distribuite sulle pareti; in caso di utilizzo di GPL il piano di calpestio non dovrà risultare a quota inferiore rispetto il piano di campagna, assicurando la presenza di aperture a filo pavimento qualora delimitata da pareti perimetrali al fine di evitare accumuli di gas;
  5. L'area di cottura e confezionamento alimenti deve essere opportunamente distanziata dalla zona di pubblico intrattenimento, delimitata con barriere rigide ed accessibile esclusivamente al personale addetto alla preparazione;
  6. Gli apparecchi di cottura devono essere fissati al fine di evitare ribaltamenti e cadute;
  7. Tutti gli apparecchi di cottura se alimentati a gas devono essere dotati di rubinetti valvolati di tipo approvato dal Ministero dell'Interno o dotati di dichiarazione di conformità ai sensi della Direttiva 90/396 CE;
  8. In caso di utilizzo di gas GPL lo stesso deve derivare da contenitori raccolti in apposita centralina realizzata a norma e per una quantità non superiore a 75 kg complessivamente; detta centralina deve essere recintata ed accessibile, mediante porta dotata di lucchetto, esclusivamente dal personale addetto alla manutenzione, il quale dovrà risultare in possesso dei requisiti prescritti dal decreto 15 gennaio 2007; inoltre dovrà essere al riparo dagli agenti atmosferici ed intemperie, lontano da fonti di calore e protetta da urti o manomissioni;

9. L'impianto di adduzione del gas deve essere conforme a quanto previsto dalla L. 1083/71 e cogenti norme UNI CIG (7131, 7129, ecc.);
  10. L'intera area deve essere protetta con numero adeguato di estintori portatili di tipo approvato, regolarmente verificati e idoneamente segnalati, aventi caratteristiche estinguenti non inferiori a 21 A 89 B-C;
  11. La cucina deve essere sempre presidiata dal personale opportunamente formato ai sensi del D. M. 10.03.1998;
  12. Non sono ammessi a distanza inferiore di m 6 dai contenitori e dagli utilizzatori di GPL depressioni, cavità, aperture di fogna, scarichi, tombini e aperture di locali aventi piano di calpestio inferiore al piano di campagna;
  13. Deve essere imposto il divieto di fumo supportato dalla prescritta cartellonistica di sicurezza;
- **Impianto a GPL**
    1. Installazione e sostituzione di bombole a GPL effettuata esclusivamente da personale in possesso dell'attestato di formazione D.Lgs. n. 128/2006;
    2. Dotazione del registro di manutenzione dei dispositivi e dei sistemi di sicurezza delle installazioni;
    3. D.Lgs. n. 128/2006;
  - **Utilizzo gruppi elettrogeni**
    1. Il generatore deve essere protetto da manomissioni e da agenti atmosferici e nel raggio di 3 metri non deve essere depositato materiale combustibile. Manuale d'uso e di manutenzione a disposizione;
  - **Prevenzione incendi**
    1. Prevenzione incendi e verifica delle condizioni di sicurezza antincendio D.P.R. n. 151/2011;
    2. Sicurezza – transito mezzi di soccorso, anche ai fini del posizionamento di cavi aerei Indicazioni tecniche di prevenzione incendi dd. 12/03/2014 Ministero dell'Interno;
    3. Larghezza m. 3,50 Altezza libera m. 4 raggio di svolta: m. 13;
    4. Presenza di almeno un estintore portatile d'incendio per banco L'espositore dovrà posizionare l'estintore in modo visibile sul fronte corridoio del proprio stand. In caso di inadempienza accertata l'esercizio dell'attività non sarà consentito fino al ripristino delle condizioni di sicurezza;
  - **Norme igienico sanitarie secondo la vigente normativa**
  - **Norme sul controllo dell'inquinamento acustico (secondo norme comunali)**
  - **Norme di carattere generale:**
    1. Tutela della salute e della sicurezza dei luoghi di lavoro D.Lgs. n. 81/2008;
    2. Strutture ancorate a terra mediante idonee zavorre D.M. 19/08/1996;
  - **DIVIETI:**
    1. Ostruzione e/o intralcio ai mezzi di soccorso;
    2. Creazione di situazioni di pericolo e/o intralcio per i mezzi di soccorso, di ordine pubblico ed ispettivi e/o per il pubblico mediante cavi, attrezzature, impianti di energia elettrica e rifornimento idrico;

3. Utilizzo di picchetti per ancorare le strutture;
4. Detenzione nell'ambito dell'area in concessione di quantitativi di GPL superiori a 75 Kg;
5. Deposito di bombole anche se vuote presso l'area in concessione o limitrofa;
6. Accendere fuochi ed introdurre materie esplosive, bombole di gas infiammabili o pericolosi;