



SAFETY STANDARDIZZAZIONE DELLA SICUREZZA ANTINCENDIO NELLE CUCINE COMMERCIALI

Chris Prideaux, Responsabile Vendite di ANSUL Restaurant Systems, Europa e Africa di Johnson Controls e Jan Waldow, Product Manager per ANSUL Pre-Engineered Systems, EMEA di Johnson Controls

Il rischio di incendi è particolarmente elevato soprattutto nelle cucine commerciali di ristoranti e hotel. Oltre a potenziali conseguenze su salute e sicurezza del personale, gli incendi possono avere un grave impatto sugli esercizi commerciali. Ad esempio, secondo numerose fonti l'80% degli esercizi commerciali che subiscono un incendio non riapre più o fallisce entro 18 mesi. Pertanto è fondamentale adottare chiare misure di protezione per garantire la sicurezza di persone ed edifici e il minimo danno alle attività commerciali.

Mentre gli standard precedenti sulla protezione delle cucine commerciali spesso fornivano informazioni contrastanti, una nuova normativa UE, la EN 16282-7, è ora in fase di introduzione per contribuire ad un'armonizzazione delle leggi nel settore e definire una coerente classificazione dei pericoli, prove delle prestazioni e istruzioni per assistenza e manutenzione.

La Parte 7 della EN 16282 è d'importanza fondamentale per la progettazione dei sistemi di spegnimento incendi fissi, poiché include specifiche direttive tecniche per vari ambiti come calcoli di progettazione, filtri e aspirazione dell'aria. Inoltre, promuovendo l'uso di sistemi di spegnimento incendi fissi certificati in modo indipendente e sottoposti a prove delle prestazioni, le nuove linee guida apporteranno un cambiamento radicale nel settore.

Non tutte le norme vengono create allo stesso modo

La nuova norma EN 16282-7 sarà completamente implementata entro la fine di gennaio 2018 e avrà implicazioni a lungo termine in tutta l'UE. Pur non costituendo un requisito di legge, la EN 16282-7 definisce uno standard senza precedenti per la protezione degli spazi di cucine commerciali e andrà a sostituire gli standard locali, come la norma DIN 18869-6 in Germania. Attualmente ci sono varie differenze fra gli Stati e la mancanza di uniformità fa sì che non esista la stessa protezione per tutti i pericoli. I proprietari e i gestori di cucine commerciali possono infatti decidere di proteggere soltanto alcune apparecchiature, come le friggitrici, principalmente a causa dei costi.

La Parte 7 della nuova norma riguarderà l'uso di impianti di spegnimento incendi fissi che interessa progettisti, gestori e proprietari di ristoranti e cucine commerciali. Applicabile ai sistemi di ventilazione delle cucine commerciali, la norma garantirà la sicurezza anche degli spazi attigui.

Tuttavia, le ultime linee guida sono diverse da quelle precedenti, poiché tutti gli apparecchi di cottura pericolosi sono sottoposti ad una valutazione del potenziale pericolo d'incendio, a partire da friggitrici fino a griglie a carbone e cucine aperte. La EN 16282-7 è l'unica norma che raccomandi prove di prestazioni per più apparecchi. Ma non solo: la nuova norma richiederà di indicare il campo di applicazione delle prove, contribuendo a identificare rapidamente e con facilità gli apparecchi non testati. Si differenzia da tutti i precedenti



protocolli di prova che di solito si concentrano soltanto su friggitrice e sistemi di ventilazione. Si tratta di un aspetto fondamentale poiché non tutti gli apparecchi di cottura delle cucine commerciali funzionano nello stesso modo e pertanto presentano diversi rischi d'incendio. Le linee guida prevedono anche prove tramite una terza parte indipendente per garantire una cucina sicura.

Una forza d'impatto

Il livello di consapevolezza dei rischi d'incendio per le cucine commerciali varia notevolmente nei Paesi UE e nell'industria della ristorazione in generale. Tuttavia, la nuova norma intende aumentare questa consapevolezza per colmare l'attuale lacuna di informazioni. Nonostante il problema di un'ampia gamma di apparecchi differenti, le cucine non vengono sempre progettate pensando alla sicurezza antincendio. Considerando che la maggior parte dei progettisti di cucine non è specializzata nella protezione antincendio, è forse comprensibile che questa non sia sempre stata un fattore fondamentale. Ma non solo, in passato gestori e proprietari hanno preferito investire una sempre maggior percentuale del budget per le attrezzature da cucina in ulteriori apparecchi o apparecchi dalle maggiori prestazioni o scegliere di ridurre i costi piuttosto che dare la priorità a un sistema di spegnimento incendi.

L'implementazione della nuova norma potrebbe comportare costi iniziali superiori ma possedere un impianto non conforme potrebbe avere conseguenze molto più negative per le aziende. Il nuovo quadro di orientamento tecnico sarà probabilmente adottato dagli assicuratori nella definizione di pratiche per le cucine commerciali. Il modo in cui vengono assicurate apparecchiature specifiche, risorse e continuità operativa potrebbe cambiare il futuro dell'industria. Ad esempio, le compagnie assicuratrici potrebbero non risarcire in caso di incendio qualora il sistema di spegnimento non sia conforme alla norma. Il mancato rimborso economico in seguito a incendi in cucine commerciali di hotel e ristoranti può avere serie conseguenze. I costi dovuti ai tempi di fermo e l'interruzione dell'attività possono incidere gravemente sul reddito aziendale e potrebbero aumentare i premi assicurativi.

Ridurre i rischi

Uno dei principali fattori da considerare nel valutare le apparecchiature è il potenziale rischio correlato ai vapori grassi. Poiché questo non rientra nelle attuali best practice di valutazione dei rischi per le cucine commerciali, il livello di consapevolezza è basso. Pertanto è di vitale importanza che quando si esegue una valutazione dei rischi, il gestore della cucina consideri tutte le apparecchiature allo stesso modo, in particolare in caso di utilizzo di fonti di calore diverse. Apparecchi come i barbecue possono utilizzare combustibili naturali, rendendo impossibile interrompere la fonte di calore da parte del sistema. Inoltre, secondo le nuove disposizioni, se un apparecchio sotto la cappa della cucina è protetto, allora tutti gli apparecchi nel medesimo spazio devono essere ugualmente protetti secondo le loro particolari specifiche. Ciò ha una conseguenza sui sistemi di spegnimento, poiché solo quelli che sono sottoposti a prove delle prestazioni per tutti gli apparecchi sono utilizzabili in queste circostanze.

Le nuove linee guida sembrano destinate ad avere un notevole impatto sul mercato, poiché pongono un ulteriore accento sull'importanza dei sistemi testati da terzi. Le società di installazione e i produttori di sistemi antincendio saranno incoraggiati a fornire tutti i dettagli necessari per la certificazione, inclusi quelli sull'ultima ispezione e sull'estensione delle prove. Inoltre, solo tecnici qualificati e certificati dalla fabbrica potranno svolgere interventi di



installazione e manutenzione sul sistema. Ciò contribuirà ad assicurare che i sistemi antincendio vengano ispezionati e sottoposti a manutenzione a intervalli regolari, secondo le linee guida dei produttori. La possibilità di aver accesso a queste informazioni tramite un registro in cucina sarà inoltre fondamentale per dimostrare che lo spazio è sempre sicuro.

I giusti sistemi di protezione per ristoranti

Nelle cucine commerciali si possono implementare soluzioni di spegnimento incendi che non solo soddisfano le nuove linee guida ma impongono anche standard nel settore. I sistemi ANSUL R-102 e PIRANHA rispondono alle esigenze dei proprietari e dei gestori di cucine commerciali. Con funzioni come un sistema meccanico, non occorre un ulteriore back-up qualora si verifichi un incendio. Inoltre, poiché entrambi sono sistemi pre-configurati, non occorre realizzare il progetto su misura per diversi tipi di rischio e apparecchiature. Lunghezze di tubi minime e massime nonché vari tipi di bocchette possono essere utilizzati ad esempio per cucine di diversa esecuzione. Un fattore importante è che i sistemi di spegnimento incendi ANSUL si integrano in modo discreto nella configurazione e nell'estetica della cucina per assicurare il minimo impatto nella gestione dei ristoranti.

I sistemi di spegnimento incendi ANSUL sono anche certificati secondo la norma UL 300, l'unica che prescrive prove delle prestazioni per più apparecchi. Inoltre, vengono testati in condizioni come tempi di pre-combustione più lunghi e temperature più elevate per un periodo prolungato.

Per i proprietari e i gestori di cucine in cerca di garanzie in merito alle loro soluzioni antincendio, la nuova norma raccomanda anche che tutti i tecnici che entrano in contatto con il sistema siano perfettamente addestrati e certificati dal produttore originale. Pertanto è estremamente importante che i tecnici responsabili di progettazione, installazione e manutenzione dei sistemi antincendio possano dimostrare le loro credenziali con documenti aggiornati. ANSUL fornisce ai distributori autorizzati un cartellino identificativo per ogni tecnico qualificato e certificato, facilitando il rispetto di training e standard più rigorosi e severi.

Inoltre, la rete qualificata di partner di installazione e manutenzione autorizzati può offrire istruzioni imparziali sulla protezione da più rischi, relativi sia agli apparecchi che alle tubazioni di aspirazione.

Il futuro dei sistemi antincendio

L'introduzione della nuova norma EN 16282 ha riaffermato l'importanza di possedere il giusto impianto antincendio. Oltre a garantire la sicurezza nelle cucine commerciali, è progettata per una maggior tranquillità dei proprietari e gestori delle cucine. Sebbene i costi di capitale iniziali per implementare un sistema antincendio efficace conforme a queste nuove linee guida possano essere alti, non possedere il giusto processo potrebbe avere un costo totale molto più alto. Possedere un impianto antincendio conforme ridurrebbe ad esempio al minimo i costi dovuti ai tempi di fermo e alla perdita di reddito oltre a favorire riduzioni dei premi assicurativi e dei costi di interruzione dell'attività.

La sicurezza antincendio continua ad essere un tema complesso per le cucine commerciali, data la varietà degli apparecchi e dei metodi di cottura impiegati in uno spazio limitato, in cui domare un incendio ed estinguerlo definitivamente è davvero una sfida. Pertanto utilizzare



un sistema di spegnimento conforme alla norma EN 16282-7 assicura la protezione delle cucine in caso di incendio.

Considerando la rinnovata attenzione per la sicurezza antincendio, la domanda di sistemi di spegnimento per cucine commerciali è destinata a crescere, assicurando sistemi e servizi comparabili nel settore. Ciò pare particolarmente probabile nel momento in cui i proprietari delle cucine acquisiranno maggior consapevolezza dei rischi di non possedere una strategia affidabile e delle relative conseguenze potenziali. L'impatto della nuova direttiva tecnica potrebbe essere di ampia portata e il settore assicurativo potrebbe adottare il quadro normativo come un modo per promuovere un sistema standardizzato.

Informazioni su ANSUL

ANSUL® è il marchio premium per i prodotti di spegnimento degli incendi di Johnson Controls. La gamma completa di prodotti speciali di protezione antincendio per ambienti pericolosi include estintori e unità manuali, sistemi preconfigurati per ristoranti, veicoli e industriali, sofisticati sistemi di spegnimento/rivelazione incendi e una linea completa di agenti estinguenti chimici secchi, schiumogeni e gassosi. I prodotti ANSUL sono sviluppati e testati presso l'ANSUL Fire Technology Center, uno dei centri di prova e ricerca antincendio più grandi del mondo. I prodotti ANSUL soddisfano i severi standard dell'industria e del commercio, inclusi i mercati caratterizzati da rischi/pericoli elevati come quello dell'industria automobilistica, aeronautica, mineraria, chimica e petrolchimica, dell'erogazione dei servizi, dei servizi antincendio, della produzione/lavorazione dei metalli. Per maggiori informazioni, visitate il sito www.ansul.com.

Informazioni su Johnson Controls

Johnson Controls è un'azienda leader nel settore della tecnologia diversificata e nell'industria multiservizi a livello globale con un ampio ventaglio di clienti in oltre 150 paesi. I nostri 120.000 dipendenti creano edifici intelligenti, soluzioni energetiche efficienti, infrastrutture integrate e sistemi di trasporto di nuova generazione che collaborano perfettamente per mantenere le promesse di città e comunità intelligenti. L'impegno verso la sostenibilità è stato dimostrato sin dalla fondazione dell'azienda nel 1885, con l'invenzione del primo termostato elettrico da ambiente. Ci impegniamo ad aiutare i nostri clienti a vincere e a creare maggior valore per tutte le nostre parti di interesse, attraverso l'attenzione strategica sui nostri edifici e piattaforme di crescita energetica. Per maggiori informazioni, visitate il sito <http://www.johnsoncontrols.com> o seguitemi @johnsoncontrols su Twitter.