

PRESCRIZIONI PER AMBULANTI

Per evitare di danneggiare la nuova pavimentazione a terra e di compromettere la sicurezza di operatori e visitatori, è OBBLIGATORIO adottare le seguenti misure di sicurezza da applicare negli stand di cucina mobile ed in particolar modo su piani di cottura e friggitrici:

1. UTILIZZARE CONTENITORI ADEGUATI

Assicurarsi che tutti i liquidi (oli, salse, acque di lavaggio, ecc.) siano conservati in contenitori sigillati e adatti al trasporto.

2. PREDISPORRE SISTEMI DI RACCOLTA E SMALTIMENTO

Predisporre appositi contenitori per la raccolta di liquidi di scarto, evitando il versamento diretto a terra.

3. UTILIZZARE TAPPETINI ASSORBENTI O ALTRI SISTEMI EQUIVALENTI

Utilizzare tappetini assorbenti nelle aree critiche (friggitrici, piani cottura, ecc...) per prevenire fuoriuscite accidentali.

Tutti i sistemi di raccolta quali vasche di contenimento, tappetini assorbenti o altro sistema equivalente devono avere caratteristiche di resistenza al fuoco: classe 0,1,2 o altri tipi di classificazione che comunque garantisca l'incombustibilità o la combustibilità limitata (EN 13501-1 classe A1 o A2).

4. EFFETTUARE ISPEZIONI FREQUENTI

Controllare regolarmente le superfici di lavoro e l'area circostante per individuare eventuali perdite e intervenire tempestivamente.

5. ADOTTARE SEGNALETICA DI SICUREZZA

In caso di eventuali sversamenti accidentali, segnalare immediatamente l'area interessata per evitare rischi di scivolamento.

6. FORMARE IL PERSONALE

Assicurarsi che tutti gli operatori dello stand siano informati sulle procedure di contenimento e gestione dei liquidi.

Gli Agenti di Polizia Municipale effettueranno controlli sul rispetto delle presenti prescrizioni, sia precedentemente che durante lo svolgimento della manifestazione e sono tenuti ad allontanare l'operatore dalla Fiera nel caso di mancato rispetto delle stesse.

L'operatore assegnatario del posteggio sarà ritenuto responsabile del danno arrecato e sarà tenuto all'integrale risarcimento dello stesso.

Il rispetto di queste misure è essenziale per garantire un ambiente di lavoro sicuro e conforme alle normative vigenti. Vi ringraziamo per la collaborazione e restiamo a disposizione per eventuali chiarimenti.