

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 loro utilizzo e la loro conservazione. La ragione 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](#)

