

L'esperto: "Norme utili, ma spesso difficili da applicare"

Pubblicato: Giovedì 23 Maggio 2013



Siamo ancora lontani dalla semplificazione normativa per chi deve gestire un locale pubblico: le leggi ci sono, beninteso – fin troppe – ma proprio per questo spesso rappresentano una selva di norme da seguire, di articoli che disciplinano le più diverse attività. Così, dopo il caso della ristoratrice di Brenta punita per aver lasciato la porta che separa la pizzeria dal suo appartamento, abbiamo chiesto un commento da un esperto del settore.

Mauro Scartazza, è un professionista varesino che si occupa di sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro: collabora con diverse realtà e associazioni di categoria e tiene corsi di aggiornamento su questi temi.

«Non conosco la vicenda nel dettaglio, e specifico fin da subito che **si tratta di una materia che ha a che vedere con la sicurezza pubblica, più che con quella sui luoghi di lavoro** – spiega Scartazza. La ratio della norma sta nell'assicurare alle forze dell'ordine la possibilità che uno o più soggetti, una volta entrati in un esercizio pubblico, non trovino poi riparo all'interno di un condominio o di un'abitazione comunicante col locale. Mi è capitato di dover consigliare clienti nel gestire questo tipo di problema. **L'esercente**, di solito, non ragiona in quest'ottica, cioè quella legata alla pubblica sicurezza: piuttosto **interpreta la comunicazione con un altro ambiente come una possibile via di fuga in caso, ad esempio, di incendio**. D'altro canto la norma esiste e va rispettata: il consiglio che ho dato è di lasciare la porta chiusa e tenere sempre le chiavi con sé: in caso di effettivo pericolo, possono venir usate per l'apertura di una via di fuga».

La ristoratrice al centro della storia di Brenta si giustifica dicendo che non era a conoscenza della norma, e di riuscire con grande difficoltà a conoscere tutte le regole nei minimi dettagli. E' vero? Sono così tante le leggi legate alla gestione di un esercizio pubblico?



«**Mi sento di condividere in pieno la posizione della ristoratrice.** Certo, la legge va rispettata. Ma la

disciplina, in materia di igiene e sicurezza è molto vasta – spiega Scartazza – . Le norme sono talmente articolate che è facile perdersi. C'è poi un'altra questione. Spesso vengono individuati gli obiettivi da raggiungere, **lasciando al contempo libera interpretazione al percorso da seguire**; quindi può accadere che un professionista dia un consiglio su come fare, e poi l'ente deputato al controllo contesti questa scelta».

Un sistema tutto italiano: leggi dettagliate e in numero superiore alle normative europee, ma in molti casi superate o talmente puntigliose da costituire un paradosso.

«Sì, concordo – conclude il professionista – e a questo proposito cito un esempio: una circolare regionale dello scorso settembre cita, in tema di corsi di aggiornamento che “gli attestati devono essere rilasciati sulla base delle risultanze dei verbali finali e devono essere stampati su cartoncino Modigliani bianco formato A4 (grammatura 140/145 gr.)”: **ma vi pare possibile che una norma debba stabilire persino il peso del cartoncino di un attestato di frequenza ad un corso?**».

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it