

## Sicurezza gas - 10 buoni consigli.

1. **No al “fai da te”** - Tutte le operazioni di manutenzione, ordinaria e straordinaria, devono essere eseguite da tecnici competenti ed abilitati, ai sensi del Decreto Ministeriale n° 37 del 2008. Ricordiamoci che un'installazione errata o realizzata con materiali non conformi potrebbe causare situazioni di pericolo, sia per te sia per gli altri! Anche a distanza di molto tempo! Oltre alle indicazioni previste dalla normativa vigente, osserviamo sempre le indicazioni del fabbricante che potremo trovare nel libretto di uso e manutenzione dell'apparecchio. Non rischiamo di mettere gli apparecchi a gas "in fuori gioco", rispettiamo sempre le regole.
2. **Acquistare solo apparecchi a marchio CE** - Controlliamo, quando acquistiamo apparecchi a gas, che abbiano il marchio "CE". Questo marchio, obbligatorio per legge, rappresenta una garanzia concreta di sicurezza per i consumatori.
3. **Non lasciare oggetti infiammabili vicino ai fornelli** - Questo è un suggerimento solo apparentemente banale: un elevato numero di incidenti domestici scaturiscono da piccoli incendi causati dal riscaldamento dovuto al calore irradiato dai fornelli di cottura dei cibi. Ad esempio un flacone di alcool, uno smacchiatore a benzina oppure una comune bomboletta spray, lasciati nelle adiacenze del piano di cottura o di altro apparecchio a gas, potrebbero scoppiare al raggiungimento di una temperatura di circa 80°C.
4. **Ricordare di chiudere il rubinetto del gas** - È buona abitudine chiudere il rubinetto del contatore, o quello di ingresso di alimentazione della tubazione del gas nei locali di abitazione, quando non si utilizzano gli apparecchi a gas. Questa operazione va sempre eseguita in caso di assenze da casa, anche se di breve durata.
5. **Acquistare piani cottura con dispositivi di sicurezza** - Riteniamo la presenza dei dispositivi di sicurezza nel piano cottura un elemento imprescindibile e determinante ai fini della sicurezza domestica. Tale dispositivo ha lo scopo di bloccare l'emissione del gas nel momento in cui si dovesse verificare uno spegnimento accidentale della fiamma, grazie ad un sensore posto sul bruciatore fiamma.
6. **Attenzione ai liquidi in ebollizione** - Non riempire troppo le pentole e non lasciarle sul fuoco quando ci si deve allontanare dal locale: i liquidi, infatti, possono traboccare e causare lo spegnimento della fiamma, mentre il gas, continuando a uscire, può causare gravi inconvenienti. Questi inconvenienti possono essere evitati con piani di cottura provvisti di dispositivo di sicurezza. Inoltre, utilizziamo preferibilmente i fornelli posteriori del piano di cottura; la curiosità dei bambini e l'incertezza degli anziani potrebbero cagionare accidentali e gravi ustioni. Non abbiamo né bambini né anziani in casa? Adottiamo egualmente una buona abitudine, ci tornerà utile in futuro!
7. **Tubo di collegamento: in regola!** - E' importante sapere che, mentre le cucine a incasso sono allacciate all'impianto del gas per mezzo di un tubo rigido di rame o di un apposito tubo flessibile di acciaio, le cucine non a incasso possono essere allacciate anche con uno speciale tubo flessibile di gomma. Quest'ultimo articolo rappresenta un componente molto importante per la sicurezza dell'impianto del gas combustibile: non deve essere più lungo di 1,5 m e deve essere fissato con fascette stringitubo che impediscano l'accidentale sfilamento. Il tubo di gomma è più facilmente soggetto a lesioni (bruciature, tagli, screpolature): è quindi fondamentale controllarne l'integrità periodicamente e sostituirlo comunque, anche se ancora intatto, almeno ogni 5 anni, e comunque prima della data di scadenza stampigliata sul tubo stesso.
8. **Ventilazione: il ricambio dell'aria** - Gli apparecchi di cottura e gli apparecchi per produzione di acqua calda (scaldabagni) o per riscaldamento (caldaie o stufe) che utilizzano l'aria presente nel locale, definiti apparecchi di tipo A e B, richiedono sempre un'apertura di ventilazione al fine di garantire un apporto continuo dell'aria necessaria alla combustione nel locale nel quale sono installati. Se così non fosse verrebbe lentamente consumato l'ossigeno

presente nell'ambiente, con il conseguente rischio per la vita delle persone e degli animali. Inoltre, la combustione del gas sarebbe incompleta, generando il pericolosissimo monossido di carbonio. Potremmo definire quest'apertura permanente un'entrata di sicurezza!

9. **Odore di gas: cosa fare** - Il gas naturale estratto dal sottosuolo è, in origine, pressoché privo di odore. Obbligatoriamente per legge, tutte le aziende di distribuzione devono provvedere ad immettere nel gas distribuito un definito quantitativo di una sostanza chimica denominata "odorizzante", la quale conferisce il caratteristico odore sgradevole, immediatamente riconducibile, dal nostro cervello, all'odore del gas combustibile. L'odorizzante deve essere costantemente immesso nel flusso del gas, in modo da risultare nettamente avvertibile, in maniera inequivocabile all'olfatto medio delle persone, in concentrazioni molto al di sotto della soglia di pericolo. Ricordiamo che per il gas naturale la soglia di pericolo è circa del 4 % di gas miscelato in aria; al di sopra di questo valore la miscela, in presenza di un innesco, può accendersi, mentre al di sotto di questo valore l'accensione non può mai avvenire per difetto di combustibile.

**Quando avvertiamo odore di gas contattiamo subito il Pronto Intervento dell'impresa di distribuzione AMG Energia S.p.A. al numero 800 136 136 oppure i Vigili del Fuoco (115).**

10. **Fumi sempre all'esterno** - L'impianto gas del cliente finale comprende anche i canali da fumo ed i camini per l'evacuazione dei prodotti di combustione; occorre pertanto prestare lo stesso livello di attenzione anche nei confronti di questa importante parte dell'impianto che talvolta viene purtroppo trascurata. Oltre a risultare in buone condizioni generali, correttamente installati, adeguatamente dimensionati e conformi alle tecniche di riferimento, occorre periodicamente verificare che non risultino ostruiti od intasati, mediante l'intervento di un tecnico competente e abilitato. La grande maggioranza degli incidenti da gas, registrati ogni anno in Italia, ha origine da malfunzionamenti riconducibili a questa parte dell'impianto; anche i condotti di evacuazione dei fumi degli apparecchi alimentati a gas hanno bisogno, ogni tanto, dello spazzacamino.

Ricordiamo che il servizio di pronto intervento per segnalazioni di fughe di gas, di irregolarità o interruzioni della fornitura, danneggiamenti della rete di distribuzione gas è attivo 24 ore su 24 tutti i giorni dell'anno al numero: **800 136 136**.