

<p><b>Neue Sicherheitskontrollen in öffentlichen Lokalen und Veranstaltungsbetrieben</b></p>	<p><b>Nuovi controlli di sicurezza nei pubblici esercizi e nei locali di pubblico spettacolo</b></p>
<p>Das italienische Innenministerium hat am 19. Januar 2026 ein neues Rundschreiben veröffentlicht. Ziel dieser Maßnahme ist es, die Sicherheitskontrollen in öffentlichen Lokalen, Gastronomiebetrieben sowie in Betrieben mit Publikumsveranstaltungen deutlich zu verstärken. Anlass dafür ist die jüngste Tragödie in Crans Montana, die die Bedeutung eines konsequenten Sicherheitsmanagements erneut unterstrichen hat.</p> <p>Die neuen Vorgaben betreffen <b>nicht nur Diskotheken oder Veranstaltungsorte</b>, sondern ausdrücklich <b>auch Bars, Restaurants und andere gastronomische Betriebe</b>.</p>	<p>Il Ministero dell'Interno ha pubblicato il 19 gennaio 2026 una nuova circolare operativa che prevede un rafforzamento dei controlli nei pubblici esercizi, nei locali gastronomici e nelle attività di pubblico spettacolo. A seguito della recente tragedia di Crans Montana, il tema della sicurezza è tornato al centro dell'attenzione.</p> <p>La circolare riguarda <b>anche bar, ristoranti e altre attività della ristorazione</b>, non solo discoteche o locali con intrattenimento prevalente.</p>
<p><b>Was bedeutet das Rundschreiben konkret?</b></p> <p><b>1. Verstärkte Kontrollen</b> Die Regierungskommissariate werden angewiesen, verstärkt Kontrollen durchzuführen – sowohl in Bezug auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>administrative Anforderungen</b> (z. B. Genehmigungen, Einhaltung der Vorschriften)</li> <li>• <b>technische Sicherheitsaspekte</b> (z. B. Brandschutz, Evakuierungswege, maximale Besucherzahlen)</li> </ul> <p>Dabei werden mehrere Organe eingebunden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feuerwehr</li> <li>• Arbeitsinspektorat</li> <li>• lokale Polizeikräfte und</li> <li>• gegebenenfalls auch die Quästur.</li> </ul>	<p><b>Cosa prevede la circolare?</b></p> <p><b>1. Intensificazione dei controlli</b> Le Prefetture sono invitate ad aumentare i controlli, sia rispetto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• agli <b>aspetti amministrativi</b></li> <li>• agli <b>aspetti tecnici di sicurezza</b> (prevenzione incendi, vie di esodo, capienza)</li> </ul> <p>Saranno coinvolti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vigili del Fuoco</li> <li>• Ispettorato del Lavoro</li> <li>• Polizia Locale</li> <li>• e, se necessario, Questura.</li> </ul>
<p><b>2. Fokus auf ordnungsgemäßen Betrieb</b> Kontrolliert wird insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Übereinstimmung zwischen der genehmigten und der tatsächlichen Nutzung des Lokals</li> </ul>	<p><b>2. Controlli puntuali</b> Le verifiche riguarderanno in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la conformità tra le condizioni della licenza e l'attività effettivamente svolta</li> <li>• il rispetto delle misure antincendio ed evacuazione</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einhaltung der geltenden Brandschutz- und Evakuierungsmaßnahmen</li> <li>• Zulässige maximale Kapazität und tatsächliche Besucherzahl</li> <li>• Verwendung von Materialien und Anlagen gemäß Vorschrift</li> <li>• Verbot bzw. Einschränkungen von Feuerwerk und offenen Flammen in Innenräumen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la capienza autorizzata e quella reale</li> <li>• la conformità delle strutture e delle installazioni</li> <li>• l'uso di fuochi d'artificio e fiamme libere nei locali.</li> </ul>
<p><b>3. Gastronomielokale ohne überwiegende Unterhaltung</b></p> <p>Auch wenn ein Gastronomielokal <b>keinen überwiegenden Unterhaltungsbetrieb</b> anbietet, bleibt der Betreiber verpflichtet, Sicherheitsmaßnahmen im Bereich Brandschutz zu ergreifen, angepasst an:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anzahl der Mitarbeitenden</li> <li>• tatsächliche Besucherfrequenz</li> <li>• räumliche Gegebenheiten.</li> </ul>	<p><b>3. Locali gastronomici senza intrattenimento prevalente</b></p> <p>Anche per bar e ristoranti senza attività di intrattenimento prevalente, il datore di lavoro deve garantire misure di sicurezza di prevenzione antincendio adeguate al:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• numero di lavoratori presenti</li> <li>• numero di clienti effettivi</li> <li>• tipo e struttura del locale.</li> </ul>
<p><b>Klarstellung der nationalen Feuerwehrbehörde</b></p> <p>Im Einklang mit dem aktuellen Rundschreiben hat das Nationale Feuerwehrkorps zusätzlich den geltenden Rechtsrahmen zum Brandschutz in öffentlichen Betrieben und Veranstaltungsstätten weiter präzisiert (Rundschreiben vom 15. und 23. Januar 2026):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bars und Restaurants, <b>die ausschließlich Speisen und Getränke anbieten</b>, auch mit <b>gelegentlicher und begleitender Musik oder Tanzunterhaltung</b>, werden daher nicht als <b>Veranstaltungsorte</b> im Sinne des D.P.R. Nr. 151/2011 betrachtet.</li> <li>• In diesen Fällen ist jedoch weiterhin eine <b>Brandschutzrisikobewertung</b> erforderlich, die nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden muss und alle anwesenden Personen berücksichtigt.</li> </ul>	<p><b>Chiarimento del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco</b></p> <p>In linea con la circolare, il Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco ha inoltre fornito ulteriori chiarimenti sul quadro normativo in materia di sicurezza antincendio nei pubblici esercizi e nei locali di pubblico spettacolo, tramite le circolari del 15 e 23 gennaio 2026:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I bar e ristoranti che svolgono <b>solo somministrazione di alimenti e bevande</b>, anche con <b>musica o ballo occasionali e accessori</b>, <b>non sono considerati locali di pubblico spettacolo</b> e non rientrano quindi nel D.P.R. n. 151/2011.</li> <li>• In questi casi resta comunque obbligatoria una <b>valutazione del rischio incendio</b>, da effettuare secondo le regole vigenti, considerando tutte le persone presenti.</li> <li>• Se invece l'intrattenimento diventa <b>prevalente o continuativo</b>, il locale è assimilabile a un</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn die Unterhaltung hingegen <b>vorherrschend oder regelmäßig</b> stattfindet, gilt das Lokal als <b>Veranstaltungsort</b> und es sind die strengeren Brandschutzvorschriften anzuwenden.</li> <li>• Betreiber sind verpflichtet, <b>die Sicherheitsmaßnahmen kontinuierlich aufrechtzuerhalten</b> und zu aktualisieren.</li> </ul>	<p><b>pubblico spettacolo</b> e deve rispettare la normativa antincendio più rigorosa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I gestori devono <b>garantire costantemente la sicurezza</b> e aggiornare le misure di prevenzione.</li> </ul>
<p><b>Fazit</b>  Das neue Rundschreiben bringt eine Phase intensiverer Kontrollen mit sich. Für Gastronomiebetriebe bedeutet dies:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>eigene Sicherheitsstandards überprüfen,</b></li> <li>• <b>Vorschriften strikt einhalten,</b></li> <li>• <b>Dokumentation und Genehmigungen aktuell halten.</b></li> </ul> <p>Gerne unterstützt Sie der hds bei Fragen zu Sicherheitsvorschriften, organisatorischen Maßnahmen oder bei der Vorbereitung auf mögliche Kontrollen.</p>	<p><b>Conclusioni</b>  La nuova direttiva comporta un aumento dei controlli e sottolinea l'importanza di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>mantenere aggiornate le misure di sicurezza</b></li> <li>• <b>verificare periodicamente la conformità del locale</b></li> <li>• <b>prevenire rischi per lavoratori e avventori</b></li> </ul> <p>L'Unione rimane a disposizione per assistenza, chiarimenti e supporto operativo.</p>