



PROVINCIA DI PAVIA



Provincia di Pavia
Assessorato Attività produttive,
Lavoro e Formazione

DIAP

*Tavolo di Coordinamento Provinciale degli
Sportelli Unici della provincia di Pavia*

Guida provinciale alla compilazione della dichiarazione di inizio attività produttiva



Si ringraziano per la preziosa collaborazione:

A.R.P.A. LOMBARDIA DI PAVIA

Cristina Bosio
Patrizia Casarini
Giovanni Toccalini

A.S.L. DI PAVIA

Daniela Brusoni
Luigi Camana
Enrica Gianoli
Giovanni Griffini
Giuseppe Imperiale
Giuseppe Marcaletti
Gianni Saretto

ASCOM DI PAVIA

Rosella Abbiati
Paolo Bandinu

CNA DI PAVIA

Maurizio Negrini

CONFARTIGIANATO PAVIA

Pietro Rizzi

CONFARTIGIANATO LOMELLINA

Enrico Bindolini

PROVINCIA DI PAVIA

Andrea Buscaglia
Gustavo Lodigiani

SUAP PAVIA

Armanda Bruschi

UNIONE INDUSTRIALI DI PAVIA

Carlo Maffoni

SOMMARIO

1. RIFERIMENTI NORMATIVI ED INDICAZIONI PRELIMINARI	3
1.1 RIFERIMENTI NORMATIVI.....	3
1.2 ELENCO ATTIVITÀ SOGGETTE ALLA PRESENTAZIONE DI DIAP	4
1.3 VERIFICHE PRELIMINARI ALLA PRESENTAZIONE DI DIAP.....	5
2. GUIDA ALLA REDAZIONE DELLA DICHIARAZIONE.....	6
2.1 MODELLO A	6
2.2 MODELLO B	6
2.3 ALLEGATI.....	7
2.4 SPECIFICHE ASL.....	7
2.5 SPECIFICHE ARPA	8
3. GUIDA ALLA REDAZIONE DEGLI ALLEGATI AL MOD. A.....	9
3.1 ATTIVITÀ DI PRODUZIONE	9
3.1.1 Relazione tecnica per le attività di produzione	9
3.1.2 Planimetria dei locali in scala non inferiore a 1:100.....	13
3.1.3 Scheda 4 – attività di produzione.....	14
3.1.4 Scheda 5 – Compatibilità ambientale	15
3.1.4.1 Presenza di serbatoi.....	15
3.1.4.2 Distributori carburante – Punti Vendita ed uso interno	16
3.1.4.3 Attività soggetta al D.LGS. 59/05 (dir. 96/61/CE - IPPC): Autorizzazione Integrata Ambientale AIA	16
3.1.4.4 Emissioni in atmosfera (D.Lgs. 152/06)	16
3.1.4.5 Scarichi idrici (D.Lgs. 152/06; R.R. n.3 e 4 2006)	16
3.1.4.6 Approvvigionamento idrico	16
3.1.4.7 Detenzione e/o impiego gas tossici.....	16
3.1.4.8 Deposito/ trattamento rifiuti.....	16
3.1.4.9 Attività classificata a rischio di incidente rilevante.....	16
3.1.4.10 Classificazione industrie insalubri.....	17
3.1.4.11 Documentazione di previsione di impatto acustico ambientale	17
3.1.4.12 Prossimità ad elettrodotti.....	17
3.1.4.13 Impiego sorgenti radioattive o apparecchiature emettenti radiazioni ionizzanti (D.Lgs. 230/95 e s.m.i.).....	17
3.1.4.14 Rischio incendio. Attività soggetta a controllo dei Vigili del Fuoco (L. 818/84 e successivi provvedimenti di modifica e applicazione).....	17
3.2 ATTIVITÀ DI VENDITA E FORME SPECIALI DI VENDITA.....	17
3.2.1 Informativa per compilazione SCHEDA 1.....	17
3.2.2 Informativa per compilazione SCHEDA 2.....	18
3.2.3 Informativa per compilazione SCHEDA 3.....	22
4. GUIDA ALLA ANALISI DELLA CONFORMITÀ DI ASPETTI NON PREVISTI DALLA MODULISTICA UNIFICATA MA OGGETTO DI VERIFICA DA PARTE DEGLI ORGANI DI VIGILANZA.....	26
4.1. ATTIVITÀ SOGGETTA A VALUTAZIONE DI IMPATTO AMBIENTALE	26
4.2 REQUISITI STRUTTURALI.....	26
4.2.1 Servizi igienico – assistenziali.....	26
4.2.2 Rapporti aeroilluminanti.....	30
4.2.3 Barriere architettoniche.....	30
4.2.4 Attrezzature / sistemi a pressione	30
4.2.5 Impianti elettrici, termici, ventilazione, condizionamento, illuminazione, etc.	31
4.3 ULTERIORI ADEMPIMENTI IN CAPO AL DATORE DI LAVORO	35
4.4 ATTIVITÀ DI VENDITA E COMMERCIO DI PRODOTTI FITOSANITARI E COADIUVANTI DI PRODOTTI FITOSANITARI.....	35

5. SCHEDE DI APPROFONDIMENTO	36
SCHEDA N°1. AUTORIZZAZIONE EX ART. 63 C. 1 ALL. IV PUNTO 1.2.4 D.LGS 09 APRILE 2008 N. 81 PER UTILIZZO DI LOCALI DI ALTEZZA NETTA INFERIORE A 3 METRI	37
SCHEDA N°2. DEROGA EX ART. 65 D.LGS 09 APRILE 2008 N. 81 PER UTILIZZO DI LOCALI SOTTERRANEI O SEMISOTTERRANEI	40
SCHEDA N° 3. ATMOSFERE ESPLOSIVE (ATEX)	43
SCHEDA N° 4. EMISSIONI IN ATMOSFERA	45
SCHEDA N° 5. SCARICHI IDRICI	50
SCHEDA N° 6. IMPIEGO DI GAS TOSSICI - R.D. 09/01/1927 N. 147	54
SCHEDA N° 7. STOCCAGGIO RIFIUTI PRESSO L'AZIENDA PRODUTTRICE	57
SCHEDA N° 8. INQUINAMENTO ACUSTICO AMBIENTALE	58
SCHEDA N° 9. AREE IN PROSSIMITÀ DI ELETTRODOTTI	76
SCHEDA N° 10. SUPERAMENTO BARRIERE ARCHITETTONICHE	77
6. ALLEGATI PER ATTIVITA' NON ALIMENTARI.....	80
ALLEGATO 1: ACCONCIATORE.....	81
ALLEGATO 2: ESTETICA	88
ALLEGATO 3: LAVANDERIE	99
ALLEGATO 4: PIERCING E TATOO	105
ALLEGATO 5: DEPOSITO, COMMERCIO E VENDITA DI PRODOTTI FITOSANITARI	115
7. ALLEGATI PER ATTIVITÀ ALIMENTARI.....	121
ALLEGATO A: BAR	122
ALLEGATO B: DEPOSITO ALL'INGROSSO PRODOTTI ALIMENTARI	133
ALLEGATO C: LABORATORIO PRODUZIONE GASTRONOMIA PER LA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE	138
ALLEGATO D: LABORATORIO PRODUZIONE GELATI PER LA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE	147
ALLEGATO E: LABORATORIO DI PANIFICAZIONE	155
ALLEGATO F: LABORATORIO DI PRODUZIONE PASTA FRESCA	165
ALLEGATO G: LABORATORIO DI PRODUZIONE PASTICCERIA FRESCA	173
ALLEGATO H: LABORATORIO DI PRODUZIONE PIZZA	182
ALLEGATO I: NEGOZIO VENDITA ALIMENTARI	191
ALLEGATO L: STRUTTURE DA ADIBIRE A PREPARAZIONE PASTI PRESSO SCUOLE, RSA, AZIENDE	200
ALLEGATO M: STRUTTURE DA ADIBIRE A RISTORANTE - PIZZERIA	209
ALLEGATO N: STRUTTURE DA ADIBIRE A RISTORANTE	219
8. MODULISTICA	229
MODELLO A: DICHIARAZIONE DI AVVIO / MODIFICA ATTIVITA'	230
MODELLO B: DICHIARAZIONE DI SUBINGRESSO/ CESSAZIONE/ SOSPENSIONE E RIPRESA/ CAMBIAMENTO RAGIONE SOCIALE	235
SCHEDA 1: VENDITA, SOMMINISTRAZIONE E FORME SPECIALI	238
SCHEDA 2: REQUISITI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE	245
SCHEDA 3: ATTIVITA' DI SERVIZI ALLA PERSONA	247
SCHEDA 4: ATTIVITA' DI PRODUZIONE	248
SCHEDA 5 COMPATIBILITA' AMBIENTALE	250

1. Riferimenti normativi ed indicazioni preliminari

1.1 Riferimenti normativi

La L.R. 2 febbraio 2007 n.1 all'art.5, comma 1, dispone che i procedimenti amministrativi relativi all'avvio, svolgimento, trasformazione e cessazione di attività economiche, nonché per l'installazione, attivazione, esercizio e sicurezza di impianti e agibilità degli edifici funzionali alle attività economiche, il cui esito dipenda esclusivamente dal rispetto di requisiti e prescrizioni di leggi, regolamenti o disposizioni amministrative rientranti nella competenza legislativa regionale, sono sostituiti da una dichiarazione resa, sotto forma di dichiarazione sostitutiva di certificazione o dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, dal proprietario dell'immobile o avente titolo, ovvero dal legale rappresentante dell'impresa che attesti la conformità o la regolarità degli interventi o delle attività. Restano fermi il controllo e la verifica successivi, nonché la vigilanza da parte delle autorità competenti.

Sempre l'art.5, al comma 3, specifica che la Giunta Regionale individua i procedimenti amministrativi cui si applica il comma 1 e per tali procedimenti, nonché per quelli di cui all'articolo 6 predispone la modulistica unificata e provvede alla standardizzazione degli allegati per tutte le amministrazioni interessate.

I successivi provvedimenti sono stati:

- la L.R. 2/04/07/ n.8 e D.G.R. VIII/4502/07 con cui vengono aboliti il Nulla Osta Esercizio Attività e le Autorizzazioni sanitarie nel campo della sicurezza alimentare (detti atti autorizzativi sono sostituiti da Denuncia Inizio Attività Produttiva avente validità immediata). Si fa riferimento al campo A1 del modello A della modulistica regionale in vigore alla data attuale;
- la D.G.R. 6919/08 che ha ulteriormente ampliato il campo di applicabilità della Denuncia Inizio Attività Produttiva. Si fa riferimento al campo A2 del modello A della modulistica regionale in vigore alla data attuale;

La dichiarazione di inizio di attività produttiva è resa sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto di certificazione e/o atto di notorietà ed assolve anche l'obbligo di ottemperare alle disposizioni di cui all'art. 67 del D.Lgs. 81/2008 ("Notifiche all'Organo di Vigilanza ") ed al Regolamento Comunitario 852/2004.

Unitamente alla ricevuta di deposito presso l'Amministrazione comunale nel cui territorio l'attività deve essere svolta, la DIAP costituisce titolo per l'immediato avvio dell'attività.

Il Comune riceve la DIAP e ne trasmette copia all'ASL e all'ARPA (a quest'ultima solo qualora sia previsto). Una copia della DIAP viene restituita all'interessato con timbro di ricevuta. Il numero di copie varia, pertanto, da 3 a 4 a seconda dei casi.

Sarà compito dell'ufficio comunale trasmettere a ASL e ARPA la copia di competenza verificando preventivamente la completezza del documento e degli allegati.

Si fa presente che ai sensi di quanto disposto dall'art. 5, c. 2, della L.R. 1/2007, in caso le dichiarazioni, abbiano contenuto mendace, ovvero siano accompagnate da false attestazioni, ovvero si abbia esecuzione difforme da quanto dichiarato o attestato, fermo restando quanto previsto dagli artt. 75 e 76 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445 ("Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa"), gli effetti autorizzativi delle dichiarazioni rese vengono meno ed alle attività o interventi realizzati si applicano le disposizioni e sanzioni previste dalle norme di riferimento per i casi di assenza di autorizzazione.

1.2 Elenco attività soggette alla presentazione di DIAP

La D.G.R. n. VIII/4502 del 3 aprile 2007 specifica che la semplificazione regionale (avviata con la L.R. 2 febbraio 2007, n. 1) è rivolta alle attività economiche intendendo "qualunque attività produttiva di un bene o di un servizio, incluse le attività commerciali, di somministrazione, le attività svolte in forma artigianale o industriale, le attività agricole, le attività turistico ricettive e in genere le attività che configurino la realizzazione di un bene materiale o di un servizio, fermo restando che la disciplina di cui alle disposizioni richiamate non si applica ai procedimenti riguardanti le grandi strutture di vendita disciplinate dall'art. 9 del D.Lgs 31 marzo 1998, n. 114 e dalla L.R. 23 luglio 1999, n. 14".

In virtù dei provvedimenti attuativi che alla data attuale la Giunta Regionale ha adottato, sono oggi soggette a DIAP le attività elencate nel modello A, pagina 2 – campi A1¹ e A2 – approvato con decreto n.7813 del 16/07/08.

Per completezza di informazione si precisa che **non deve essere inviata al Dipartimento ARPA:**

A – La notifica prevista dall'art. 5, 2° comma della Legge Regionale 8/2007 (il punto 4 della D.G.R. VIII/4502/2007 prevede che la notifica sia inviata dallo Sportello Unico solo alla ASL);

B – La notifica delle attività produttive elencate nell'allegato 3C della Delibera di Giunta Regionale del 14 maggio 1999, già escluse dalla presentazione del Nulla Osta all'Esercizio e che vengono di seguito riportate:

- 1) Esercizi commerciali di sola vendita, di prodotti alimentari e non;
- 2) Pubblici esercizi di preparazione e somministrazione alimenti e bevande;
- 3) Laboratori di produzione, confezionamento di sostanze alimentari fino a 3 addetti ivi compresi quelli di annessi ad esercizi di vendita diretta al dettaglio;
- 4) Piccoli laboratori artigianali fino ad un n° 3 di addetti adibiti a prestazioni che:
 - non producano con impianti o macchine emissioni in atmosfera ai sensi del D.lgs 152/06;
 - non abbiano scarichi idrici di tipo produttivo;
 - non producano rifiuti speciali pericolosi ai sensi del D.lgs 152/06;

¹ Si precisa che per attività produttive non alimentari di cui al campo A1 punto A) si intendono le attività prima soggette a NOE ivi compresi i depositi.

- non abbiano significativo impatto rumoroso per l'ambiente. A titolo esemplificativo, elettricista, riparatore TV, calzolaio, sarto ed assimilabili.
- 5) Barbieri, parrucchieri ed affini, estetisti ed altre attività affini;
- 6) Depositi e magazzini annessi ad esercizi di vendita diretta al dettaglio, depositi di attrezzi agricoli e assimilabili;
- 7) Strutture ricettive e ricreative;
- 8) Uffici pubblici e studi professionali
- 9) Scuole, senza laboratori annessi, ospedali ed istituzioni sanitarie e socio-assistenziali.

Maggiori dettagli e informazioni sul ruolo di ARPA Lombardia sono disponibili sul sito web www.arpalombardia.it/infoDIAP.

Inoltre si precisa che non devono essere trasmesse all'ASL le DIAP riguardanti i negozi di vendita che non trattano generi alimentari o presidi sanitari per l'agricoltura e pertanto non è dovuto il versamento dei relativi diritti.

Si ricorda, inoltre, che sono escluse dall'applicazione dell'art. 6 della Legge Regionale 1/2007 le procedure edilizie di cui agli articoli 38 e 42 della Legge Regionale 12/2005 e in ogni caso quelle afferenti la grande distribuzione organizzata, di cui all'art. 8 del Decreto Legislativo 114/1998 e relativi provvedimenti attuativi, le cave, gli impianti di stoccaggio e trattamento rifiuti e le imprese a rischio di incidente rilevante.

1.3 Verifiche preliminari alla presentazione di DIAP

Qualora si intendessero avviare **nuove** attività, prima di procedere alla predisposizione della DIAP si consiglia preliminarmente di:

- verificare se l'attività che si intende svolgere è soggetta a Valutazione di Impatto Ambientale (VIA) (vedere successivo punto 4.1 pag. 18);
- verificare se l'attività che si intende svolgere è classificata "lavorazione insalubre" e se la stessa è compatibile con lo strumento urbanistico vigente" (vedere paragrafo 3.1.4.11 pag. 15);
- verificare se l'attività che si intende svolgere ricade nella classificazione "attività a rischio di incidente rilevante" (vedere paragrafo 3.1.4.10 pag. 15);
- verificare la sussistenza dell'Agibilità dei locali/depositi da adibire alla nuova attività;

2. Guida alla redazione della DICHIARAZIONE

Con Decreto Direzione Centrale Programmazione Integrata 16 luglio 2008 n.7813 è stata definita e approvata la Modulistica Unificata (M.U.) da utilizzare per la presentazione della Dichiarazione di Inizio Attività Produttiva (DIAP), di cui la presente costituisce la guida alla compilazione.

La M.U. prevede : Mod. A; Mod. B; Schede 1,2,3,4,5.

2.1 Modello A

La DIAP è resa utilizzando il Modello A per:

- a) **l'avvio di una nuova attività:** da intendersi come inizio di attività produttive in stabilimenti o locali di nuova o preesistente costruzione ove non si svolgevano attività produttive;
- b) **la modifica di una attività esistente:** da intendersi come
 - *cambio sede* ovvero il trasferimento di attività da un comune ad un altro nonché il trasferimento dell'attività nell'ambito dello stesso comune;
 - *modifica locali, impianti* ovvero l'implementazione della attività esercitata con la costruzione o ristrutturazione di nuovi locali²;
 - *modifica di merceologia* da intendersi come sostituzione delle produzioni in atto ovvero aggiunta di nuove produzioni che comportino la variazione del codice ATECO 2007 costituito da due cifre;
 - *di processo produttivo* da intendersi come modifica delle modalità di realizzazione delle produzioni in atto che comportino la costruzione di nuovi locali o la ristrutturazione di quelli esistenti.

La documentazione richiesta potrà fare riferimento ai soli locali nuovi o ristrutturati.

2.2 Modello B

Il modello B è da utilizzarsi per:

- a) **subingresso**
- b) **sospensione o ripresa dell'attività**
- c) **cambiamento della ragione sociale**
- d) **cessazione della attività**

In particolare nell'eventualità di utilizzo del modello B si consiglia di :

- verificare la presenza di ex N.O.E., DIAP o Autorizzazione Sanitaria acquisita dal gestore uscente e la corrispondenza delle condizioni tecnico-strutturali precedentemente dichiarate.

In caso di subentro (Mod. B), il subentrante dovrà verificare che il gestore uscente abbia acquisito le autorizzazioni necessarie all'esercizio dell'attività e, se del caso, adeguarsi alle relative normative vigenti.

2.3 Allegati

La Dichiarazione di Inizio Attività Produttiva prevede i seguenti allegati³ che dovranno essere prodotti secondo i casi:

- ❑ **scheda 1** (in caso di presentazione del Mod. A);
- ❑ **scheda 2** (in caso di presentazione del Mod. A e B);
- ❑ **scheda 3**(in caso di presentazione del Mod. A e B);
- ❑ **scheda 4** (in caso di presentazione del Mod. A);
- ❑ **scheda 5** (in caso di presentazione del Mod. A);
- ❑ **planimetria dei locali in scala non inferiore a 1:100** (in caso di presentazione del Mod. A);
- ❑ **relazione tecnica (solo per le attività di produzione)** (in caso di presentazione del Mod. A);
- ❑ **copia del documento d'identità del dichiarante** (in caso di presentazione del Mod. A e B).

2.4 Specifiche ASL

Si precisa, come da indicazioni della circolare regionale n. 11/SAN/2007, che, poiché le dichiarazioni di inizio attività, e nel caso delle imprese del settore alimentare le notifiche ai fini della registrazione, rappresentano lo strumento in base al quale l'attività economica può essere avviata, si ritiene che la conseguente gestione da parte della ASL della documentazione pervenuta rientri tra le prestazioni erogate nell'interesse di terzi e pertanto, come previsto dalla DGR n. VII/16171/2004 - Tariffario delle prestazioni e degli interventi erogati dal Dipartimento di Prevenzione Medica delle ASL, debba essere remunerata, con riferimento alla voce n. 66:

“altri accertamenti, attestazioni o pareri richiesti da privati nel proprio interesse o espressi nell'ambito di commissioni previste da norme, escluso il sopralluogo”: tariffa euro 31,00

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bollettino sul:

- C/C N. 10523272 intestato a ASL Pavia Servizio Tesoreria V.le Indipendenza, 3 – 27100 Pavia – Centro di Costo 0000PR000000,

³ vedere successivo punto 3. “Guida alla redazione degli allegati alla DICHIARAZIONE

Causale: Presentazione Dichiarazione di Inizio Attività Produttiva (DIAP) ex art. 3 L.R. 8/2007.

2.5 Specifiche ARPA

La gestione da parte dell'ARPA Lombardia della documentazione pervenuta rientra tra le prestazioni erogate nell'interesse di terzi e pertanto deve essere remunerata tramite fatturazione eseguita direttamente all'utente dal competente Ufficio dell'ARPA - Sede Centrale - che provvederà ad emettere fattura sulla base del tariffario ARPA approvato con delibera del Consiglio di Amministrazione secondo la seguente suddivisione per classi di aziende:

- fino a 15 dipendenti: € 85,00 IVA compresa;
- oltre 15 dipendenti: € 171,00 IVA compresa.

3. Guida alla redazione degli allegati al Mod. A

Per le **attività di produzione** compilare ed allegare:

- Relazione tecnica (v. 3.1)
- Planimetria dei locali in scala non inferiore a 1:100 (v. 3.2)
- [Scheda 4](#) - attività di produzione (v. 3.3)
- [Scheda 5](#)- compatibilità ambientale (v. 3.4)

Per le **attività di vendita e forme speciali di vendita**:

- Planimetria dei locali in scala non inferiore a 1:100
- [Scheda 1](#) e [scheda 2](#)
- Eventualmente [scheda 5](#)⁴

Per le **attività di somministrazione di alimenti e bevande** nell'ambito di altre attività:

- Planimetria dei locali in scala non inferiore a 1:100
- [Scheda 1](#) e [scheda 2](#)
- Eventualmente [scheda 5](#)⁵

Per le **attività di panificazione e di vendita diretta di alimenti** prodotti in proprio da agricoltori

- Planimetria dei locali in scala non inferiore a 1:100
- [Scheda 4](#)
- Eventualmente [scheda 5](#)⁶
- Relazione tecnica (solo per l'attività di panificazione)

Per le attività di **acconciatore, estetista, esecuzione tatuaggi e piercing**:

- Planimetria dei locali in scala non inferiore a 1:100
- [Scheda 3](#)
- Eventualmente [scheda 5](#)⁷

3.1 Attività di produzione

3.1.1 Relazione tecnica per le attività di produzione

- Ubicazione dell'unità locale a cui si riferisce la relazione
- Nome del responsabile dello stabilimento
- Telefono

⁴ La scheda deve essere compilata in tutti i casi in cui l'attività presenti caratteristiche di rilevanza ambientale, indipendentemente dalla tipologia e dalla dimensione (esempio: emissioni in atmosfera, rischio incendio, impatto acustico ecc.).

⁵ Vedi nota 3

⁶ Vedi nota 3

⁷ Vedi nota 3

Orario di lavoro

Indicare il periodo diurno (dalle ore / alle ore), ed il periodo notturno (dalle ore / alle ore), e in quali delle seguenti tipologie:

- a giornata
- su due turni
- su tre turni
- anche al sabato
- anche alla domenica
- sulle 24 ore per cicli settimanali
- saltuario (specificare)

Produzioni, materie prime e rifiuti

Descrivere del ciclo produttivo con indicati in particolare:

- le lavorazioni con i principali impianti
- i sistemi di protezione e monitoraggio ambientale
- i singoli prodotti e la loro quantità annua
- le singole materie prime ed il loro consumo annuo
- la produzione di rifiuti con i relativi quantitativi per tipologia e loro destinazione

Cicli tecnologici

Per ogni prodotto descrivere tutte le fasi e le operazioni che vengono effettuate per passare dalle materie prime al prodotto finito.

Nella relazione tecnica, in presenza di reparti distinti, riportare le informazioni, come specificate di seguito:

Elenco dei reparti

	REPARTO	LOCALE (rif. Planimetria)	Numero addetti per reparto
1			
#			

Per ciascun reparto precisare:

3. Descrizione del ciclo tecnologico indicando lavorazione/i, macchine e/o impianti.
Il datore di lavoro deve accertarsi che tutte le macchine siano conformi alle specifiche disposizioni legislative e regolamentari di recepimento delle direttive comunitarie di prodotto (art. 70 comma 1 D.Lgs. 81/08) o conformi ai requisiti generali di sicurezza di cui all'allegato V del D.Lgs. 81/08 (art. 70 comma 2 D.Lgs. 81/08).

4. (8) Le Materie prime ausiliarie, intermedie e prodotti finiti.

Per le singole materie prime indicare il consumo annuo.

Descrizione di tutte le fasi operative.

Per i singoli prodotti finiti indicare la quantità annua.

Descrizione dei sistemi di protezione ambientale adottati (aspirazioni, cicli chiusi, insonorizzazione)

5. Descrizione dei depositi e stoccaggi, indicandone l'ubicazione e le modalità di movimentazione.

- Per i requisiti strutturali dei luoghi di lavoro vedi paragrafo 4.2 "Requisiti strutturali".
- Per attività svolta con utilizzo di locali sotterranei o semisotterranei o di altezza inferiore a metri 3 [vedi le schede di approfondimento N. 1 "Autorizzazione ex art.63 c. 1 Allegato IV punto 1.2.4 D.Lgs 81/2008"](#) e [N. 2 "Deroga ex art. 65 D.Lgs 81/2008"](#)
- Per i requisiti strutturali delle mense vedi paragrafo 4.2 "Requisiti strutturali".

ULTERIORI INDICAZIONI PER IL SETTORE ALIMENTARE

Modello A riquadro A1 lettera B

Produzione/trasformazione di alimenti (compreso deposito e/o trasporto con automezzi propri)

Indicare:

- Le attrezzature frigorifere eventualmente presenti
- Le modalità di approvvigionamento idrico

Modello A riquadro A1 lettera C

Deposito conto terzi di alimenti

Indicare:

- I prodotti che si intende depositare
- Le attrezzature frigorifere eventualmente presenti
- Le modalità di approvvigionamento idrico

Trasporto conto terzi di alimenti

Indicare:

- I prodotti che si intendono trasportare
- La marca, il tipo, la targa ed il numero di telaio dell'automezzo o rimorchio

⁸ Il Gestore deve acquisire: le schede di sicurezza, le schede tecniche dei DPI e la documentazione tecnica degli impianti di aspirazione localizzata

- Il luogo ove di norma viene ricoverato il veicolo
- Il luogo ove di norma avvengono le operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione del veicolo.

Modello A riquadro A1 lettera D

Trasformazione e somministrazione di alimenti nell'ambito della ristorazione pubblica

Indicare

- A quale codice si riferisce la propria attività:
 - ✓ **cod. 1** Preparazione di generi di caffetteria (caffè, tè. ecc.), di succhi di frutta (spremute) frullati ed analoghi.
 - ✓ **cod. 2** Semplice cottura di brioche e simili da impasti crudi, semicotti, surgelati o conservati alle basse temperature.
 - ✓ **cod. 3** Preparazione estemporanea di panini, toast e simili, anche caldi.
 - ✓ **cod. 4** Preparazione (anche non estemporanea) di panini, toast e simili (tramezzini, focacce, pizzette, tartine, ecc.)
 - ✓ **cod. 5** Preparazione per la somministrazione di alimenti precucinati provenienti da laboratori autorizzati.

In questo caso, va specificato

- a) se si tratta di preparazioni che vengono acquistate calde, refrigerate, congelate o surgelate;
- b) se si tratta di preparazioni in contenitori monouso/monoporzione o pluriporzione ;
- c) le modalità di conservazione dopo l'acquisto;
- d) le operazioni che si rendono necessarie per la loro somministrazione;
- e) le operazioni successive alla somministrazione qualora non vengano usati piatti e stoviglie monouso;
- f) l'area o la zona dell'esercizio utilizzato per la somministrazione;
- ✓ **cod. 6** Somministrazione di alimenti e bevande comunque conservate provenienti da laboratori autorizzati.
- ✓ **cod. 7** Produzione/preparazione di pizze, focacce, crêpes, cottura di alimenti al vapore, alla griglia o alla piastra e/o patatine fritte, piatti freddi, insalate, macedonie (specificare quali produzioni/preparazioni vengono effettuate).
- ✓ **cod. 8** Produzione di generi gastronomici diversi (pasti completi), esclusa la produzione di pasta fresca, pasta fresca con ripieno e/o pasticceria fresca.
- ✓ **cod. 9** Produzione di generi gastronomici diversi (pasti completi), compresa la produzione di pasta fresca, pasta fresca con ripieno e/o pasticceria fresca.
- ✓ **cod. 10** Preparazione per il trasporto di generi gastronomici diversi da consumarsi in altre sedi

In questo caso deve essere specificato

- a) se si tratta di preparazioni che verranno trasportate calde e/o refrigerate e/o congelate;
- b) se verranno trasportate in contenitori monoporzione o pluriporzione;
- c) le attrezzature utilizzate e le modalità di trasporto;
- ✓ **cod. 11** Congelamento di materie prime e semilavorati o di preparazioni gastronomiche (complementare ad una delle voci sopra indicate). In questo caso

nella relazione allegata alla domanda vanno indicate le attrezzature che si intendono utilizzare, la documentazione ad esse relativa e le modalità con le quali si intendono identificare i prodotti congelati

- La superficie destinata alla produzione, al lavaggio delle stoviglie ed al deposito di alimenti;
- La superficie aperta al pubblico e il numero massimo di posti a sedere;
- L'utilizzo di pertinenze esterne con il numero di posti a sedere;
- Giorno di chiusura settimanale;
- Le modalità di approvvigionamento idrico;

Modello A riquadro A1 lettera D

Trasformazione/somministrazione/vendita di alimenti nell'ambito del commercio ambulante su area pubblica o di manifestazioni temporanee

Indicare

- Elenco degli alimenti preparati, somministrati, venduti;
- Modalità di approvvigionamento idrico;
- Modalità di conservazione degli alimenti deperibili;

Se si utilizza un automezzo

Indicare anche

- La marca, il tipo, la targa ed il numero di telaio dell'automezzo o rimorchio;
- Il luogo ove di norma viene ricoverato il veicolo;
- Il luogo ove di norma avvengono le operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione;
- Modalità di scarico delle acque reflue;
- Modalità per garantire la disponibilità di corrente elettrica se necessaria.

3.1.2 Planimetria dei locali in scala non inferiore a 1:100

Produrre planimetria/e riportanti la collocazione urbanistica, la disposizione spaziale degli stabilimenti, nonché per ogni locale la destinazione d'uso, la superficie, l'altezza, la descrizione delle operazioni che vi si svolgono, la distribuzione spaziale delle attrezzature utilizzate.

3.1.3 Scheda 4 – attività di produzione

La scheda richiede di indicare, fra l'altro, la tipologia dei rischi cui potrebbero essere sottoposti i lavoratori.

Per la valutazione di ogni tipologia di rischio si forniscono i riferimenti normativi ed alcune note di approfondimento:

TIPOLOGIA	SOTTOCATEGORIA	NORMATIVA DI RIFERIMENTO	ESTREMI
Agenti cancerogeni e mutageni		D.Lgs 81/2008	Titolo IX, Capo II
Agenti biologici		D.Lgs 81/2008	Titolo X
Agenti chimici		D.Lgs 81/2008	Titolo IX, Capo I
Agenti fisici:	Rumore in ambiente di lavoro	D.Lgs 81/2008	Titolo VIII, Capo II
	Vibrazioni meccaniche	D.Lgs 81/2008	Titolo VIII, Capo III
	Microclima/illuminazione	D.Lgs 81/2008	Titolo II
	Radiazioni ottiche artificiali	D.Lgs 81/2008	Titolo VIII, Capo V
Organizzazione lavoro:	caratteristiche strutturali luoghi di lavoro	D.Lgs 81/2008	Titolo II
	movimentazione manuale dei carichi	D.Lgs 81/2008	Titolo VI
Infortuni:	rischio elettrico	D.Lgs 81/2008	Titolo III, Capo III
	rischio meccanico	D.Lgs 81/2008	Titolo III, Capo I
	cadute dall'alto	D.Lgs 81/2008	Titolo III, Capo II
Atmosfere esplosive (ATEX) Vedi scheda di approfondimento N. 3		D.Lgs 81/2008	Titolo XI
Attrezzature munite di videoterminali		D.Lgs 81/2008	Titolo VII

3.1.4 Scheda 5 – Compatibilità ambientale

3.1.4.1 Presenza di serbatoi

Verificare conformità a Regolamento Locale d'Igiene – art. 2.2.9, 2.2.10 e 2.2.11⁹

Serbatoi interrati:

Indirizzi tecnici: "Linee guida – Serbatoi interrati" - ARPA 2004

I nuovi serbatoi interrati devono essere dotati di doppia parete con intercapedine a tenuta, controllabile con un manometro, o altro sistema equivalente; la cameretta ove è alloggiato il boccaporto di carico deve essere resa impermeabile alle perdite.

Serbatoi di stoccaggio carburanti:

Verificare conformità al DM 29/11/02 (G.U. n° 293 del 14/02/02)

⁹ Regolamento Locale d'Igiene

2.2.9. Serbatoi.

Al fine di prevenire possibili cause di inquinamento del suolo e del sottosuolo, i nuovi serbatoi di prodotti non infiammabili devono essere collocati preferibilmente fuori terra.

I serbatoi fuori terra devono essere collocati in vasche a tenuta perfetta, di capacità almeno corrispondente alla capacità utile del serbatoio più voluminoso, realizzate con materiale inattaccabile dalle sostanze stoccate ed aventi superfici interne impermeabili alle stesse superfici esterne impermeabili all'acqua.

Le vasche non possono essere munite di condotti di scarico.

I nuovi serbatoi interrati, contenenti sostanze o prodotti infiammabili, devono essere costruiti con doppia parete con intercapedine a tenuta, in cui sia immesso gas che non formi miscele detonanti con le sostanze contenute ed in leggera pressione, controllabile con un manometro.

Eventuali diverse soluzioni dovranno avere requisiti di sicurezza equivalenti rispetto ad eventuali perdite, a giudizio del Servizio n.1 della USSL.

Devono essere fatti controlli periodici a cura dei proprietari con frequenza e modalità stabiliti, caso per caso, dall'E.R.

Per quanto riguarda l'esistente, possono, da parte del Sindaco su parere dell'E.R. essere date disposizioni di adeguamento alle prescrizioni suddette, in relazione a particolari situazioni di rischio connesse con lo stato di conservazione del manufatto, le prove di tenuta e la natura delle sostanze contenute.

I serbatoi interrati, installati da più di 15 anni, vanno sottoposti a controllo.

È fatto obbligo ai proprietari dei serbatoi esistenti di fornire, su richiesta dell'E.R., la descrizione delle caratteristiche costruttive e d'uso.

Gli esiti dei controlli devono essere annotati su apposito registro custodito dal proprietario in loco.

Lo stoccaggio dei rifiuti industriali è disciplinato dalla deliberazione del Comitato Interministeriale, di cui all'art. 5 del D.P.R. n. 915/82, del 27/7/84.

È fatto comunque divieto di utilizzare per il contenimento dei reflui industriali serbatoi interrati, se non costruiti con le caratteristiche previste per quelli di nuova costruzione.

Per quanto riguarda i serbatoi di combustibile concernenti gli impianti di riscaldamento per civili abitazioni per le nuove installazioni vanno adottate le prescrizioni di cui sopra, fermo restando quanto previsto per la Sicurezza e Prevenzione Incendi. Per gli esistenti si deve provvedere e documentare a cura del proprietario l'esecuzione di controlli sulla tenuta a 15 anni dalla installazione e ogni ulteriori 5 anni.

2.2.10. Condotti di collegamento.

I condotti fissi o mobili di collegamento tra i recipienti ed i serbatoi ed i punti di utilizzazione delle sostanze o prodotti contenuti sostanze, di cui alla Direttiva del Consiglio n. 80/68/CEE, devono essere realizzati in modo da consentire, in caso di guasti o rotture accidentali, il convogliamento o in altre aventi caratteristiche analoghe: le opere inerenti devono possedere i requisiti di inattaccabilità ed impermeabilità prescritti per le vasche.

Le opere di cui sia prevista o venga prescritta la realizzazione devono essere realizzati a cura degli interessati.

2.2.11. Zone di carico e scarico.

Le zone di carico e scarico di sostanze o prodotti contenuti sostanze di cui alla Direttiva del Consiglio n. 80/68/CEE, comunque accumulati o stoccati, devono essere impermeabilizzate e dotate di sistemi di raccolta e convogliamento delle acque di dilavamento ad idonei impianti di recupero e/o di depurazione. È vietato accumulare negli insediamenti produttivi in spazi aperti materiali disgregati polverosi, idrosolubili o evaporabili, salvo vengano realizzate opere idonee ad evitare la dispersione e a consentirne la raccolta, il convogliamento e la depurazione delle acque di dilavamento.

3.1.4.2 Distributori carburante – Punti Vendita ed uso interno

Se è presente un distributore di carburanti (P.V. o interno all'azienda) riportare gli estremi dell'autorizzazione ex Legge Regionale n° 24 del 05/10/04 e norme attuative (Regolamento Regionale n° 2 del 13/05/02 e s.m.i.).

3.1.4.3 Attività soggetta al D.LGS. 59/05 (dir. 96/61/CE - IPPC): Autorizzazione Integrata Ambientale AIA

L'Autorizzazione Integrata Ambientale sostituisce tutte le autorizzazioni in ambito ambientale, ad eccezione della Concessione di derivazione d'acqua da pozzo privato. Se l'attività è soggetta al D.lgs n° 59/05, riportare gli estremi dell'autorizzazione.

3.1.4.4 Emissioni in atmosfera (D.Lgs.152/06)

[Vedere scheda di approfondimento N. 4 “Emissioni in atmosfera”](#)

3.1.4.5 Scarichi idrici (D.Lgs.152/06; R.R. n.3 e 4 2006)

[Vedere scheda di approfondimento N. 5 “Scarichi idrici”](#)

3.1.4.6 Approvvigionamento idrico

Riportare la tipologia di approvvigionamento idrico, secondo quelle riportate di seguito:

- da acquedotto
- da pozzo privato (riportare gli estremi della relativa Concessione)
- da derivazione acque superficiali (riportare gli estremi della relativa Concessione).

3.1.4.7 Detenzione e/o impiego gas tossici

Se soggetti agli obblighi di cui al R.D. 9/1/1927 n.147, riportare gli estremi dell'atto autorizzativo rilasciato dall'ASL

[Vedere scheda di approfondimento N. 6 “Impiego di gas tossici”](#)

3.1.4.8 Deposito/ trattamento rifiuti

Riportare se vi sono rifiuti gestiti in:

- Deposito Temporaneo (D.lgs 152/06 art. 183, c. 1, let. M).
- Stoccaggio e/o Trattamento Autorizzato ([Vedi scheda di approfondimento n.7 “Stoccaggio rifiuti presso l'azienda produttrice”](#)):
- Procedura semplificata (D.lgs 152/06 art. 216 – D.M. 05/02/98 e s.m.i.)
- Utilizzo reflui in agricoltura

3.1.4.9 Attività classificata a rischio di incidente rilevante

Se soggetti agli obblighi di cui al D.Lgs.334/99 e s.m.i., riportare gli estremi degli atti di competenza.

3.1.4.10 Classificazione industrie insalubri

D.M 05/09/94, elenco delle industrie insalubri di cui all'art. 216 del TU delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27/07/34 n° 1265.

Verificare presso il Comune la compatibilità con gli strumenti urbanistici

3.1.4.11 Documentazione di previsione di impatto acustico ambientale

Vedere scheda di approfondimento N. 8 "Inquinamento acustico ambientale"

3.1.4.12 Prossimità ad elettrodotti

Vedere scheda di approfondimento N: 9 "Aree in prossimità di elettrodotti"

3.1.4.13 Impiego sorgenti radioattive o apparecchiature emettenti radiazioni ionizzanti (D.Lgs. 230/95 e s.m.i.)

Se soggetti agli obblighi di cui al D.Lgs. 230/95 e s.m.i., riportare gli estremi dell'Autorizzazione presso il competente ufficio della Prefettura di Pavia e/o della Comunicazione alla Prefettura, VV.F., I.S.P.E.S.L., A.S.L., A.R.P.A..

3.1.4.14 Rischio incendio. Attività soggetta a controllo dei Vigili del Fuoco (L. 818/84 e successivi provvedimenti di modifica e applicazione)

Nel caso in cui l'attività sia soggetta a rilascio di C.P.I. (D.M. 16.02.1982), riportare gli estremi del Certificato di Prevenzione Incendi presso Comando Provinciale VV.F, o dichiarazione inizio attività specifica protocollata e timbrata dal Comando Provinciale dei VV.F (dpr 37/98).

3.2 Attività di vendita e forme speciali di vendita

3.2.1 Informativa per compilazione SCHEDA 1

**ATTIVITÀ VENDITA (art.7 D.Lgs 114/98), SOMMINISTRAZIONE ex art.8
comma 4 L.R. 30/03 e FORME SPECIALI DI VENDITA**

LOCALI DI SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ'

(dati relativi alle attività di vendita in sede fissa e alle attività di somministrazione)

SUPERFICIE DELL'ESERCIZIO

Si tratta della superficie complessiva dell'esercizio comprendente sia la superficie di vendita/somministrazione/intrattenimento, sia quella relativa alle superfici adibite ad attività secondarie e quelle accessorie.

Superficie di vendita dell'esercizio in cui si svolgerà l'attività

(riferimento D.G.R. 4 luglio 2007 n. 8/5054)

La superficie di vendita di un esercizio commerciale è l'area destinata alla vendita, compresa quella occupata da banchi, scaffalature e simili con esclusione della

superficie destinata a magazzini, depositi, locali di lavorazione, uffici e servizi, aree a disposizione dei consumatori (quali gallerie, scale mobili, ascensori, nastri trasportatori, aree di sosta degli automezzi, anche se coperte ed i relativi corselli di manovra).

L'area di vendita del singolo esercizio commerciale è circoscritta, separata e distinta da quella degli eventuali altri esercizi commerciali, anche se contigui.

La superficie di vendita di merci ingombranti, non facilmente amovibili ed a consegna differita (mobilifici, concessionarie di automobili e di altri veicoli a motore, rivendite di legnami, materiali edili, tipologie simili alle precedenti) è calcolata in misura di 1/8 della superficie lorda di pavimentazione. In tali esercizi non possono essere introdotte o vendute merci diverse da quelle aventi le caratteristiche sopra tassativamente indicate, salvo che si chiedano **e ottengano le autorizzazioni prescritte dagli artt. 8 e 9 del D.Lgs. 31 marzo 1998 n. 114** per l'intera ed effettiva superficie di vendita.

Superficie di somministrazione

(riferimento art.8 D.G.R. 6495 del 23/01/08)

Si intende la superficie destinata al pubblico al netto dei locali destinati ai servizi:

- servizi igienici per il pubblico e il personale;
- camerini;
- guardaroba;
- spogliatoi per il personale;
- cucina, compresa la zona di lavaggio stoviglie;
- locale dispensa;
- locale preparazione alimenti;
- ingressi e relativi disimpegni e la zona casse;
- locali filtranti e separanti in genere.

Superficie di intrattenimento e svago

(riferimento L.R. 24 dicembre 2003, n.30)

La superficie di intrattenimento si intende prevalente rispetto a quella destinata alla somministrazione nei casi in cui la superficie utilizzata per il suo svolgimento è pari ad almeno ai tre quarti della superficie complessiva a disposizione, esclusi i magazzini, i depositi, gli uffici e servizi e la somministrazione è effettuata esclusivamente nei confronti di chi usufruisce a pagamento dell'attività di intrattenimento.

3.2.2 Informativa per compilazione SCHEDA 2

REQUISITI MORALI E PROFESSIONALI PER ATTIVITÀ VENDITA e SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

REQUISITI MORALI¹⁰ ATTIVITÀ DI VENDITA

(riferimento D.Lgs. 31 marzo 1998, n.114, art.5 commi 2 e 4)

Non possono esercitare l'attività commerciale, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione:

- a)** coloro che sono stati dichiarati falliti (*n.b.: lettera abrogata dall'art. 20, D.Lgs. 12 settembre 2007, n. 169, con la decorrenza ed i limiti indicati nell'art. 22 dello stesso decreto*);
- b)** coloro che hanno riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale è prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni, sempre che sia stata applicata, in concreto, una pena superiore al minimo edittale;
- c)** coloro che hanno riportato una condanna a pena detentiva, accertata con sentenza passata in giudicato, per uno dei delitti di cui al titolo II e VIII del libro II del codice penale, ovvero di ricettazione, riciclaggio, emissione di assegni a vuoto, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, sequestro di persona a scopo di estorsione, rapina;
- d)** coloro che hanno riportato due o più condanne a pena detentiva o a pena pecuniaria, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, accertate con sentenza passata in giudicato, per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513, 513-bis, 515, 516 e 517 del codice penale, o per delitti di frode nella preparazione o nel commercio degli alimenti, previsti da leggi speciali;
- e)** coloro che sono sottoposti ad una delle misure di prevenzione di cui alla legge 27 dicembre 1956, n. 1423 , o nei cui confronti sia stata applicata una delle misure previste dalla legge 31 maggio 1965, n. 575 , ovvero siano stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza.

Il divieto di esercizio dell'attività commerciale permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata o si sia in altro modo estinta, ovvero, qualora sia stata concessa la sospensione condizionale della pena, dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza.

¹⁰ i REQUISITI MORALI devono essere posseduti e dichiarati da ciascuno dei seguenti soggetti:

- a) titolare o legale rappresentante;
- b) preposto o delegato se designato;
- c) ciascuno dei soci e degli amministratori in caso di società ai sensi dell'art.2 D.P.R. 252/98 come segue:
 - per le società di capitali anche consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, per le società cooperative, di consorzi cooperativi, per i consorzi di cui al libro V, titolo X, capo II, sezione II, del codice civile, al legale rappresentante e agli eventuali altri componenti l'organo di amministrazione, nonché a ciascuno dei consorziati che nei consorzi e nelle società consortili detenga una partecipazione superiore al 10 per cento, ed ai soci o consorziati per conto dei quali le società consortili o i consorzi operino in modo esclusivo nei confronti della pubblica amministrazione;
 - per i consorzi di cui all'articolo 2602 del codice civile, a chi ne ha la rappresentanza e agli imprenditori o società consorziate;
 - per le società in nome collettivo, a tutti i soci;
 - per le società in accomandita semplice, ai soci accomandatari;
 - per le società di cui all'articolo 2506 del codice civile, a coloro che le rappresentano stabilmente nel territorio dello Stato.

REQUISITI MORALI ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

(riferimento L.R. 30/2003 art.5)

Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione, coloro che:

- a)** sono stati dichiarati falliti;
- b)** hanno riportato una condanna a pena restrittiva della libertà personale superiore a due anni;
- c)** hanno riportato una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume o contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, titolo VI, del codice penale; per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine e la turbativa di competizioni sportive; per infrazioni alle norme sul gioco del lotto;
- d)** hanno riportato due o più condanne nel quinquennio precedente per delitti di frode nella preparazione o nel commercio degli alimenti compresi i delitti di cui al libro II, titolo VIII, capo II, del codice penale;
- e)** sono sottoposti a una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della L. 27 dicembre 1956, n. 1423 (Misure di prevenzione nei confronti delle persone pericolose per la sicurezza e per la pubblica moralità) e successive modificazioni, o nei cui confronti è stata applicata una delle misure previste dalla L. 31 maggio 1965, n. 575 (Disposizioni contro la mafia) e successive modificazioni ed integrazioni, ovvero sono sottoposti a misure di sicurezza o sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza;
- f)** hanno riportato condanna per delitti contro la personalità dello Stato o contro l'ordine pubblico, ovvero per delitti contro la persona commessi con violenza, o per furto, rapina, estorsione, sequestro di persona a scopo di rapina o di estorsione.

Nelle ipotesi di cui alle lettere b), c), d) ed f) il divieto di ottenere l'autorizzazione per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ha la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata o si sia in qualsiasi altro modo estinta. Nel caso di sospensione condizionale della pena non si applica il divieto di ottenere l'autorizzazione per l'esercizio della somministrazione.

REQUISITI PROFESSIONALI ATTIVITÀ DI COMMERCIO ALIMENTARE

(riferimento D.Lgs. 114/98, art.5 comma 5)

L'esercizio, in qualsiasi forma, di un'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare, anche se effettuata nei confronti di una cerchia determinata di persone, è consentito a chi è in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

- a)** avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio relativo al settore merceologico alimentare, istituito o

- riconosciuto dalla regione o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;
- b) avere esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, l'attività di vendita all'ingrosso o al dettaglio di prodotti alimentari; o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare, in qualità di dipendente qualificato addetto alla vendita o all'amministrazione o, se trattasi di coniuge o parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'INPS;
- c) essere stato iscritto nell'ultimo quinquennio al registro esercenti il commercio di cui alla legge 11 giugno 1971, n. 426 , per uno dei gruppi merceologici individuati dalle lettere a), b) e c) dell'articolo 12, comma 2, del decreto ministeriale 4 agosto 1988, n. 375 .

In caso di società il possesso di uno dei requisiti precedenti è richiesto con riferimento al legale rappresentante o ad altra persona specificamente preposta all'attività commerciale.

REQUISITI PROFESSIONALI ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

(riferimento L.R. 30/03, art.6)

L'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande è subordinato al possesso, in capo al titolare dell'impresa individuale o suo delegato o, in caso di società, associazione o organismi collettivi, in capo al legale rappresentante od a loro delegati, di uno dei seguenti requisiti professionali:

- a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande istituito o riconosciuto dalla Regione Lombardia o da un'altra regione o dalle Province autonome di Trento e Bolzano, ovvero essere in possesso di un diploma di scuola alberghiera o titolo equivalente legalmente riconosciuto¹¹;
- b) aver prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione oppure, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS;

¹¹ titoli equivalenti:

- laurea in medicina e veterinaria;
- laurea in farmacia;
- laurea in scienze dell'alimentazione;
- laurea in biologia;
- laurea in agraria;
- laurea breve o specialistica attinente alla trasformazione dei prodotti alimentari o alla ristorazione;
- diplomi di maturità e diplomi triennali, diplomi e attestati di qualifica rilasciati dalle Regioni a conclusione di percorsi di durata non inferiore al biennio, attinenti la conservazione, la trasformazione, la manipolazione e la somministrazione di alimenti e bevande.

c) essere stato iscritto, nel quinquennio antecedente all'entrata in vigore L.R. 30/03, al Registro Esercenti il Commercio (REC) di cui alla L. 11 giugno 1971, n. 426 (Disciplina del commercio) e successive modificazioni, per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Il possesso del requisito cui alla lettera a) è valido altresì ai fini dell'esercizio dell'attività commerciale nel settore alimentare.

3.2.3 Informativa per compilazione SCHEDA 3

ATTIVITA' DI SERVIZI ALLA PERSONA REQUISITI PROFESSIONALI ATTIVITÀ DI ACCONCIATORE (riferimento L.174/05, art.3)

Per ogni sede dell'impresa dove viene esercitata l'attività di acconciatura deve essere designato, nella persona del titolare, di un socio partecipante al lavoro, di un familiare coadiuvante o di un dipendente dell'impresa, almeno un responsabile tecnico in possesso dell'abilitazione professionale (attestato di riconoscimento dei requisiti professionali rilasciato dalla Commissione Provinciale dell'Artigianato istituita presso la CCIAA).

In particolare il suddetto attestato deve essere posseduto:

- dal titolare dell'impresa artigiana;
- da un socio accomandatario o dal socio unico in caso di s.a.s. e nelle s.r.l. unipersonali se artigiane;
- da almeno un socio in caso di s.n.c. se artigiane (se costituita da due soci), ovvero dalla maggioranza dei soci;
- da un direttore tecnico in caso di società di capitali e di ditte non artigiane;

L'abilitazione professionale viene conseguita previo superamento di un esame tecnico-pratico preceduto, in alternativa tra loro:

a) dallo svolgimento di un corso di qualificazione della durata di due anni, seguito da un corso di specializzazione di contenuto prevalentemente pratico ovvero da un periodo di inserimento della durata di un anno presso un'impresa di acconciatura, da effettuare nell'arco di due anni;

b) da un periodo di inserimento della durata di tre anni presso un'impresa di acconciatura, da effettuare nell'arco di cinque anni, e dallo svolgimento di un apposito corso di formazione teorica; il periodo di inserimento è ridotto ad un anno, da effettuare nell'arco di due anni, qualora sia preceduto da un rapporto di apprendistato ai sensi della legge 19 gennaio 1955, n. 25, e successive modificazioni, della durata prevista dal contratto nazionale di categoria.

Il corso di formazione teorica di cui alla lettera b) può essere frequentato anche in costanza di un rapporto di lavoro.

Il periodo di inserimento, di cui alle lettere a) e b), consiste in un periodo di attività lavorativa qualificata, svolta in qualità di titolare dell'impresa o socio partecipante al

lavoro, dipendente, familiare coadiuvante o collaboratore coordinato e continuativo, equivalente come mansioni o monte ore a quella prevista dalla contrattazione collettiva.

Non costituiscono titolo all'esercizio dell'attività professionale gli attestati e i diplomi rilasciati a seguito della frequenza di corsi professionali che non siano stati autorizzati o riconosciuti dagli organi pubblici competenti.

L'attività professionale di acconciatore può essere esercitata unitamente a quella di estetista nella medesima sede. E' necessario il possesso dei requisiti richiesti per lo svolgimento delle distinte attività.

REQUISITI PROFESSIONALI ATTIVITA' DI ESTETISTA

RIFERIMENTO LR 1/90

Le imprese che svolgono l'attività di estetista possono essere esercitate in forma individuale o di società, nei limiti dimensionali e con i requisiti previsti dalla legge 8 agosto 1985, n. 443 . Nel caso di impresa artigiana esercitata in forma di società, anche cooperativa, i soci ed i dipendenti che esercitano professionalmente l'attività di estetista devono essere in possesso della qualificazione professionale.

Nelle imprese diverse da quelle previste dalla legge 8 agosto 1985, n. 443 , i soci ed i dipendenti che esercitano professionalmente l'attività di estetista devono essere comunque in possesso della qualificazione professionale.

L'attestato di riconoscimento dei requisiti professionali rilasciato dalla Commissione Provinciale dell'Artigianato istituita presso la CCIAA deve essere posseduto:

dal titolare dell'impresa artigiana;

- da un socio accomandatario o dal socio unico in caso di s.a.s. e nelle s.r.l. unipersonali se artigiane;
- da almeno un socio in caso di s.n.c. se artigiane (se costituita da due soci), ovvero dalla maggioranza dei soci;
- da un direttore tecnico in caso di società di capitali e di ditte non artigiane;

La qualificazione professionale di estetista si intende conseguita, dopo l'espletamento dell'obbligo scolastico, mediante il superamento di un apposito esame teorico-pratico preceduto dallo svolgimento:

- a) di un apposito corso regionale di qualificazione della durata di due anni, con un minimo di 900 ore annue; tale periodo dovrà essere seguito da un corso di specializzazione della durata di un anno oppure da un anno di inserimento presso una impresa di estetista;
- b) oppure di un anno di attività lavorativa qualificata in qualità di dipendente, a tempo pieno, presso uno studio medico specializzato oppure una impresa di estetista, successiva allo svolgimento di un rapporto di apprendistato presso una impresa di estetista, come disciplinato dalla legge 19 gennaio 1955, n. 25 , e successive modificazioni ed integrazioni, della durata prevista dalla contrattazione collettiva di categoria, e seguita da appositi corsi regionali, di almeno 300 ore, di formazione teorica, integrativi delle cognizioni pratiche acquisite presso l'impresa di estetista;
- c) oppure di un periodo, non inferiore a tre anni, di attività lavorativa qualificata, a tempo pieno, in qualità di dipendente o collaboratore familiare, presso una

impresa di estetista, accertata attraverso l'esibizione del libretto di lavoro o di documentazione equipollente, seguita dai corsi regionali di formazione teorica di cui alla lettera b). Il periodo di attività di cui alla presente lettera c) deve essere svolto nel corso del quinquennio antecedente l'iscrizione ai corsi di cui alla lettera b).

L'attività professionale di estetista può essere esercitata unitamente a quella di acconciatore nella medesima sede. E' necessario il possesso dei requisiti richiesti per lo svolgimento delle distinte attività.

REQUISITI PROFESSIONALI ATTIVITÀ DI ESECUZIONE TATUAGGIO E PERCING

Per esercitare l'attività di esecuzione di tatuaggi e/o piercing al lobo auricolare è necessario essere in possesso attestato relativo a corso di formazione autorizzato o riconosciuto dagli organi pubblici competenti. In attesa che vengano istituiti detti corsi, gli interessati, tramite autocertificazione devono attestare di essere a conoscenza delle norme igienico-sanitarie che l'esecuzione di tatuaggi o piercing comporta ed impegnarsi a partecipare al primo corso utile istituito dalla Regione o altro organismo accreditato (facsimile ALLEGATO).

L'esecuzione di piercing al di fuori del lobo auricolare può essere effettuata esclusivamente da personale medico.

A L L E G A T O¹²

Autocertificazione per l'esercizio della attività di tatuaggio e piercing

Al Responsabile del
Dipartimento di Prevenzione
Medico dell'ASL
.....

Il/la sottoscritto/a nato/a
il a prov. e residente a
prov.

Dichiara sotto la propria responsabilità:

Di esercitare già l'attività di tatuaggio e piercing nel comune/i
prov. con autorizzazione n. del

- in modo continuo
- in modo discontinuo
- in modo occasionale

Di possedere partita IVA n

Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle norme igienico-sanitarie che
l'esercizio delle attività di tatuaggio e piercing comporta e di impegnarsi a frequentare
il corso obbligatorio previsto, non appena lo stesso verrà istituito.

Firma

¹² (Allegato C alle Linee Guida per l'esercizio delle attività di tatuaggio e/o piercing approvate con Decreto Direzione Generale Sanità Regione Lombardia n. 6932 del 27 aprile 2004).

4. Guida alla analisi della conformità di aspetti non previsti dalla modulistica unificata ma oggetto di verifica da parte degli Organi di Vigilanza.

4.1. Attività soggetta a valutazione di impatto ambientale

A) Attività di cui all'art. 6 c. 6 del D. Lgs 16/01/08 n. 4:

- Attività di cui all'All. II e III;
- Attività di cui all'All. III e IV (con soglie ridotte del 50%) ricadenti, anche parzialmente, all'interno di aree naturali protette come definite dalla legge 6 dicembre 1991, n. 394.

> Acquisire il Giudizio di Compatibilità Ambientale, ai sensi del D. Lgs 16/01/08 n. 4.

B) Attività di cui all'art. 6 c. 7 del D. Lgs 16/01/08 n. 4:

- Modifiche o estensioni dei progetti di cui all'Allegato II;
- Attività di cui all'All. IV;
- Attività di cui all'All. II che servono esclusivamente per lo sviluppo ed il collaudo di nuovi metodi o prodotti e non sono utilizzati per più di due anni.

> Acquisire il Giudizio di Verifica di Assoggettabilità alla procedura di V.I.A.:

B1 → Esclusione dalla procedura di VIA

B2 → Assoggettabilità alla procedura di VIA

Nel caso si rientri nell'ipotesi B2 è necessario acquisire il Giudizio di Compatibilità Ambientale.

4.2 Requisiti strutturali

In caso di presentazione di DIA o Permesso di Costruire (opere di nuova costruzione, ampliamento, ristrutturazione, modifiche locali) sarà possibile richiedere parere preventivo al Dipartimento ASL Igiene Pubblica.

4.2.1 Servizi igienico – assistenziali

a) GABINETTI E LAVABI:

I lavoratori devono disporre, in prossimità dei loro posti di lavoro, dei locali di riposo, degli spogliatoi e delle docce, di gabinetti e di lavabi con acqua corrente calda, se necessario, e dotati di mezzi detergenti e per asciugarsi. Per uomini e donne devono essere previsti gabinetti separati; quando ciò sia impossibile a causa di vincoli urbanistici o architettonici e nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non superiore a dieci, è ammessa un'utilizzazione separata degli stessi.(p. 1.13.3. Allegato IV-REQUISITI DEI LUOGHI DI LAVORO del D.Lgs 81/08).

In ogni ambiente di lavoro, ove sia previsto un numero di addetti fino a 3, sarà necessario almeno un vano latrina con antibagno con lavabo. L'antibagno dovrà essere di dimensioni adeguate e potrà essere usato anche come spogliatoio. Ove sia previsto un numero di addetti, titolari e/o soci compresi, maggiore di tre, si dovranno prevedere almeno due vani latrina con relativo antibagno. La dotazione dei servizi per ambienti di lavoro che presumibilmente avranno addetti da 11 a 40, dovrà essere di almeno 3 vani latrina con antibagno e di almeno un locale spogliatoio per sesso di adeguata superficie. Ogni successivi 30 dipendenti, si dovrà prevedere un ulteriore gabinetto. Il numero totale dei gabinetti può essere ridotto a 2/3 qualora vengano previsti in adeguato numero orinatoi.(p.3.11.6. R.L.I.)

b) DOCCE:

Docce sufficienti ed appropriate devono essere messe a disposizione dei lavoratori quando il tipo di attività o la salubrità lo esigono. Devono essere previsti locali per docce separati per uomini e donne o un'utilizzazione separata degli stessi. Le docce e gli spogliatoi devono comunque facilmente comunicare tra loro. I locali delle docce devono essere riscaldati nella stagione fredda ed avere dimensioni sufficienti per permettere a ciascun lavoratore di rivestirsi senza impacci e in condizioni appropriate di igiene. Le docce devono essere dotate di acqua corrente calda e fredda e di mezzi detergenti e per asciugarsi.(p. 1.13.2. Allegato IV-REQUISITI DEI LUOGHI DI LAVORO del D.Lgs 81/08).

c) SPOGLIATOI E ARMADI PER IL VESTIARIO:

Locali appositamente destinati a spogliatoi devono essere messi a disposizione dei lavoratori quando questi devono indossare indumenti di lavoro specifici e quando per ragioni di salute o di decenza non si può loro chiedere di cambiarsi in altri locali. Gli spogliatoi devono essere distinti fra i due sessi e convenientemente arredati. Nelle aziende che occupano fino a cinque dipendenti lo spogliatoio può essere unico per entrambi i sessi; in tal caso i locali a ciò adibiti sono utilizzati dal personale dei due sessi, secondo opportuni turni prestabiliti e concordati nell'ambito dell'orario di lavoro. I locali destinati a spogliatoio devono avere una capacità sufficiente, essere possibilmente vicini ai locali di lavoro, aerati, illuminati, ben difesi dalle intemperie, riscaldati durante la stagione fredda e muniti di sedili. Gli spogliatoi devono essere dotati di attrezzature che consentono a ciascun lavoratore di chiudere a chiave i propri indumenti durante il tempo di lavoro. Qualora i lavoratori svolgano attività insudicianti, polverose, con sviluppo di fumi o vapori contenenti in sospensione sostanze untuose od incrostanti, nonché in quelle dove si usano sostanze venefiche, corrosive od infettanti o comunque pericolose, gli armadi per gli indumenti da lavoro devono essere separati da quelli per gli indumenti privati.(p. 1.12. Allegato IV-REQUISITI DEI LUOGHI DI LAVORO del D.Lgs 81/08). Nei locali spogliatoi, che devono essere adeguatamente e regolarmente termoregolati, devono prevedersi lavatoi e punti per l'erogazione di acqua

potabile; almeno una doccia con antidoccia in relazione a venti utilizzatori potenziali contemporanei e spazio adeguato per appositi armadietti a doppio comparto per ogni lavoratore previsto. Sia gli spogliatoi che i servizi igienici devono essere accessibili alle maestranze preferibilmente mediante passaggi coperti.(p.3.11.9. R.L.I.)

d) LOCALI DI RIPOSO:

Quando la sicurezza e la salute dei lavoratori, segnatamente a causa del tipo di attività, lo richiedono, i lavoratori devono poter disporre di un locale di riposo facilmente accessibile. Tale disposizione non si applica quando il personale lavora in uffici o in analoghi locali di lavoro che offrono equivalenti possibilità di riposo durante la pausa. I locali di riposo devono avere dimensioni sufficienti ed essere dotati di un numero di tavoli e sedili con schienale in funzione del numero dei lavoratori. Quando il tempo di lavoro è interrotto regolarmente e frequentemente e non esistono locali di riposo, devono essere messi a disposizione del personale altri locali affinché questi possa soggiornarvi durante l'interruzione del lavoro nel caso in cui la sicurezza o la salute dei lavoratori lo esige.(p. 1.11.1. AllegatoIV-REQUISITI DEI LUOGHI DI LAVORO del D.Lgs 81/08).

e) LOCALE PER CONSUMARE I PASTI, LOCALE MENSA

Le aziende nelle quali più di 30 dipendenti rimangono nell'azienda durante gli intervalli di lavoro, per la refezione, devono avere uno o più ambienti destinati ad uso di refettorio, muniti di sedili e di tavoli. I refettori devono essere ben illuminati, aerati e riscaldati nella stagione fredda. Il pavimento non deve essere polveroso e le pareti devono essere intonacate ed imbiancate.... Nelle aziende in cui i lavoratori siano esposti a materie insudicianti, sostanze polverose o nocive, è vietato ai lavoratori di consumare i pasti nei locali di lavoro ed anche di rimanervi durante il tempo destinato alla refezione.(p.1.11.2. Allegato IV-REQUISITI DEI LUOGHI DI LAVORO-D.Lgs 81/08)

[Vedi Allegato L delle Attività Alimentari "Strutture da adibire a preparazione pasti presso scuole, rsa, aziende".](#)

Nell' ambiente di lavoro ove avvengano lavorazioni con emissioni di polveri, gas, vapori o che risultano particolarmente insudicianti non sono ammessi distributori automatici di alimenti e bevande che devono essere confinati in appositi locali o box adeguatamente attrezzati.(p. 3.11.11. R.L.I.)

In particolare:

- ✓ E' previsto solo un locale dove i dipendenti possono consumare il pasto portato da casa?
In caso di risposta affermativa non è necessario nessun ulteriore adempimento;

- ✓ E' previsto un locale refettorio dove viene consumato il pasto preparato da una società di ristorazione in una cucina riconosciuta e trasportato già pronto?

In caso di risposta affermativa e di fornitura di pasti in monoporzioni senza ulteriore manipolazione non è necessario nessun ulteriore adempimento;

In caso di risposta affermativa e fornitura di pasti in pluriporzione con porzionamento nella mensa è necessario presentare, da parte di chi fornisce i pasti, una DIAP per la specifica attività di porzionamento e somministrazione.

- ✓ E' previsto che i pasti vengono preparati in una cucina interna all'azienda, gestita direttamente dall'azienda stessa o gestita da una società di ristorazione?

In caso di risposta affermativa è necessario presentare, da parte di chi gestisce la cucina, una DIAP per la specifica attività di preparazione.

f) PRIMO SOCCORSO:

Nelle aziende industriali, e in quelle commerciali che occupano più di 25 dipendenti, il datore di lavoro deve tenere i presidi sanitari indispensabili per prestare le prime immediate cure ai lavoratori feriti o colpiti da malore improvviso. Detti presidi devono essere contenuti in un pacchetto di medicazione o in una cassetta di pronto soccorso o in una camera di medicazione. La quantità e la specie dei presidi chirurgici e farmaceutici sono definiti dal decreto del Ministro della salute 15 luglio 2003, n. 388 e succ. mod.

Pacchetto di medicazione: sono obbligate a tenere un pacchetto di medicazione le aziende industriali che non si trovano nelle condizioni indicate nei successivi punti, nonché le aziende commerciali che occupano più di 25 dipendenti;

Cassetta di pronto soccorso: sono obbligate a tenere una cassetta di pronto soccorso: le aziende industriali, che occupano fino a 5 dipendenti, quando siano ubicate lontano dai centri abitati provvisti di posto pubblico permanente di pronto soccorso e le attività che in esse si svolgono presentino rischi di scoppio, di asfissia, di infezione o di avvelenamento; le aziende industriali, che occupano fino a 50 dipendenti, quando siano ubicate in località di difficile accesso o lontane da posti pubblici permanenti di pronto soccorso e le attività che in esse si svolgono non presentino i rischi sopra considerati; le aziende industriali, che occupano oltre 50 dipendenti, quando siano ubicate nei centri abitati provvisti di posto pubblico permanente di pronto soccorso e le attività che in esse si svolgono presentino rischi di scoppio, di asfissia, di infezione o di avvelenamento; le aziende industriali, che occupano oltre 50 dipendenti, ovunque ubicate che non presentano i rischi particolari sopra indicati;

Camera di medicazione: sono obbligate a tenere la camera di medicazione le aziende industriali che occupano più di 5 dipendenti quando siano ubicate lontano dai posti pubblici permanenti di pronto soccorso e le attività che in esse si svolgono presentino rischi di scoppio, di asfissia, di infezione o di avvelenamento; sono obbligate a tenere la camera di medicazione anche le aziende industriali che

occupano più di 50 dipendenti soggetti all'obbligo delle visite mediche preventive e periodiche a norma dell'art. 41 D.Lgs 81/08; la camera di medicazione, oltre a contenere i presidi sanitari previsti, deve essere convenientemente aerata ed illuminata, riscaldata nella stagione fredda e fornita di un lettino con cuscino e due coperte di lana; di acqua per bere e per lavarsi; di sapone e asciugamani.(p. 5. Allegato IV-REQUISITI DEI LUOGHI DI LAVORO del D.Lgs 81/08).

4.2.2 Rapporti aeroilluminanti

Si ricorda che i rapporti aeroilluminanti devono essere:

- > 1/8 se laterale
- > 1/10 se a livello di copertura.
- > 1/12 nel caso del rapporto aerante naturale apribile.

Gli ambienti di lavoro privi dei requisiti naturali diretti di cui sopra dovranno essere integrati con illuminazione sussidiaria ed aerazione integrata, tramite impianti rispondenti alle disposizioni del Regolamento Locale di Igiene.

4.2.3 Barriere architettoniche

Se l'azienda è soggetta al collocamento obbligatorio, si devono adottare accorgimenti tecnici ai sensi dell'art. 63 commi 2 – 3 -4 del D.Lgs 81/08 (porte, vie di circolazione, docce, gabinetti e i posti di lavoro utilizzati direttamente da lavoratori disabili).

[\(vedi scheda N.10 "Superamento barriere architettoniche"\)](#)

4.2.4 Attrezzature / sistemi a pressione

- Apparecchi a pressione;

Impianti per la produzione acqua calda (> 35 kW);

Impianti per la produzione di vapore o acqua calda surriscaldata:

L'esercizio degli apparecchi a pressione rientranti nell'ambito di applicazione del RD n° 827/24-DM 21/5/74-DM 1/12/75-DLgs n°311/91 è subordinato, salvo i casi di esonero previsti dai succitati decreti, alla verifica di omologazione sul luogo di impianto eseguita dall'ISPESL; le attrezzature a pressione fabbricate ai sensi della Direttiva 97/23/CE, recepita con D.Lgs n°93/00, devono essere corredate dall'attestato CE di conformità, fatte salve ulteriori disposizioni legislative successivamente emanate; l'installazione degli impianti di riscaldamento ad acqua calda di potenzialità superiore a 35 kW deve essere approvata dall'ISPESL il quale, a costruzione ultimata, provvede al collaudo sul luogo di installazione e al rilascio del libretto matricolare. N.B: la messa in esercizio e' vincolata all'acquisizione della prescritta omologazione.

Le verifiche periodiche devono sottostare a quanto previsto all'allegato VII del D.Lgs. 81/08 per le varie casistiche di attrezzature, insiemi e tubazioni.

4.2.5 Impianti elettrici, termici, ventilazione, condizionamento, illuminazione, etc.

- Impianti di protezione contro le scariche atmosferiche :

Per quanto riguarda le installazioni e dispositivi contro le scariche atmosferiche con riferimento al DPR 462/01 la dichiarazione di conformità secondo la regola dell'arte (art. 7 D.M. 37/08) *vale* come collaudo per impianti nuovi (art. 2 D.P.R. 462/01). Essa deve essere inviata entro 30 giorni dall'inizio attività allo sportello unico se attivato, altrimenti all'ASL e all'ISPEL. La dichiarazione di conformità secondo la regola dell'arte (art. 7 D.M. 37/08) vale 2 anni per cantieri, locali ad uso medico e negli ambienti a maggior rischio in caso di incendio e 5 anni nelle altre tipologie di impianto. Trascorso tale periodo, gli impianti vanno verificati periodicamente con la stessa periodicità valida per il collaudo. Per la verifica periodica il datore di lavoro può rivolgersi all'ASL o agli organismi notificati presso il Ministero delle attività produttive.

- Impianti di messa a terra:

Gli impianti elettrici di messa a terra nuovi si intendono collaudati con la dichiarazione di conformità secondo la regola dell'arte (art. 7 D.M. 37/08) (art. 2 D.P.R. 462/01) dopo di che l'impianto va verificato periodicamente con esclusione degli impianti elettrici installati in luoghi con pericolo di esplosione per i quali si rimanda al comma 3.

Nei cantieri, locali ad uso medico e negli ambienti a maggior rischio in caso di incendio la dichiarazione di conformità vale 2 anni, negli altri casi vale 5 anni. Trascorso questo periodo, gli impianti vanno verificati periodicamente con la stessa periodicità valida per il collaudo. La dichiarazione di conformità deve essere inviata se esiste allo sportello unico, altrimenti all'ASL e all'ISPEL entro 30 giorni dall'inizio attività. Per la verifica periodica il datore di lavoro può rivolgersi all' ASL o agli organismi notificati presso il Ministero delle attività produttive.

- Impianti elettrici nei luoghi con rischio di esplosione o incendio (Titolo XI D.Lgs. 81/08) :

Per quanto riguarda gli impianti in luoghi con pericolo di esplosione , l'installatore effettua la prima verifica con il rilascio della dichiarazione di conformità (tale dichiarazione non corrisponde però all'omologazione). Il datore di lavoro invia la dichiarazione di conformità all'ASL richiedendo contemporaneamente l'omologazione degli impianti (allo sportello unico se attivato); l'ASL effettua l'omologazione degli impianti (art. 5 D.P.R. 462/01). All'atto dell'omologazione tutti i componenti elettrici devono essere accompagnati da relativa certificazione ai sensi del D.P.R. 126/98 (Direttiva ATEX 94/9/CE) nonché DI CLASSIFICAZIONE DELLE AREE AI SENSI DELL' ART.5 D.Lgs. 293 D.Lgs. 81/08 e all. XLIX del medesimo D.Lgs.

Il datore di lavoro deve chiedere all'ASL o ad organismi individuati presso il Ministero le verifiche periodiche ogni 2 anni.

- Macchine

Ai sensi della procedura prevista dall'art. 11, comma 3, del D.P.R. 24/7/ 1996, n. 459 di recepimento della Direttiva 89/392/CEE, e della circolare del Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato n. 162054 del 25/6/1997, chiunque utilizzi macchine sotto elencate marcate CE ha l'obbligo di denunciare all'ISPESL l'avvenuta installazione dell'apparecchio , cui seguirà, dopo l'effettuazione della 1^a verifica, il rilascio del libretto delle verifiche.

- Scale aeree.

le scale aeree dopo la messa in esercizio devono essere sottoposte a verifica periodica annuale. La prima di tali verifiche deve essere effettuata dall'ISPESL, mentre le successive devono essere effettuate dall'ASL. (art. 71 comma 11 D. Lgs. 81/08)

- Ponti sviluppabili

su carro ad azionamento motorizzato : dopo la messa in esercizio devono essere sottoposti a verifica periodica annuale. La prima di tali verifiche deve essere effettuata dall'ISPESL, mentre le successive devono essere effettuate dall'ASL (art. 71 comma 11 D. Lgs. 81/08)

- Ponti sviluppabili

su carro ad azionamento manuale e sviluppo verticale : dopo la messa in esercizio devono essere sottoposti a verifica periodica biennale. La prima di tali verifiche deve essere effettuata dall'ISPESL, mentre le successive devono essere effettuate dall'ASL (art. 71 comma 11 D. Lgs. 81/08)

- Ponti sospesi e relativi argani

dopo la messa in esercizio devono essere sottoposti a verifica periodica biennale. La prima di tali verifiche deve essere effettuata dall'ISPESL, mentre le successive devono essere effettuate dall'ASL (art. 71 comma 11 D. Lgs. 81/08)

- Centrifughe

(idroestrattori) a forza centrifuga di tipo discontinuo con diametro per numero di giri >450 (m *giri/min) dopo la messa in esercizio devono essere sottoposti a verifica periodica biennale. La prima di tali verifiche deve essere effettuata dall'ISPESL, mentre le successive devono essere effettuate dall'ASL (art. 71 comma 11 D. Lgs. 81/08.

- Centrifughe (idroestrattori) a forza centrifuga di tipo continuo con diametro per numero di giri >450 (m *giri/min) dopo la messa in esercizio devono essere sottoposti a verifica periodica triennale. La prima di tali verifiche deve essere effettuata dall'ISPESL, mentre le successive devono essere effettuate dall'ASL (art. 71 comma 11 D. Lgs. 81/08.

- Apparecchi di sollevamento o trasporto (> Kg. 200):

Le gru e gli apparecchi di sollevamento di portata superiore a 200 kg, mobili o trasferibili per i settori di impiego come costruzioni, siderurgico,portuale estrattivo,

dopo la messa in esercizio devono essere sottoposti a verifica periodica annuale. La prima di tali verifiche deve essere effettuata dall'ISPEL, mentre le successive devono essere effettuate dall'ASL (art. 71 comma 11 D. Lgs. 81/08).

Le gru e gli apparecchi di sollevamento di portata superiore a 200 kg mobili o trasferibili, operanti in altri settori e con anno di fabbricazione non antecedente i dieci anni, dopo la messa in esercizio devono essere sottoposti a verifica periodica biennale. La prima di tali verifiche deve essere effettuata dall'ISPEL, mentre le successive devono essere effettuate dall'ASL (art. 71 comma 11 D. Lgs. 81/08).

Le gru e gli apparecchi di sollevamento di portata superiore a 200 kg mobili o trasferibili, operanti in altri settori e con anno di fabbricazione antecedente i dieci anni, devono essere sottoposti a verifica periodica annuale.

Le gru e gli apparecchi di sollevamento di portata superiore a 200 kg di tipo fisso per i settori di impiego come costruzioni, siderurgico, portuale estrattivo, con anno di fabbricazione antecedente i dieci anni, devono essere sottoposti a verifica periodica annuale.

Le gru e gli apparecchi di sollevamento di portata superiore a 200 kg di tipo fisso per i settori di impiego come costruzioni, siderurgico, portuale estrattivo, con anno di fabbricazione non antecedente i dieci anni, devono essere sottoposti a verifica periodica biennale. La prima di tali verifiche deve essere effettuata dall'ISPEL, mentre le successive devono essere effettuate dall'ASL (art. 71 comma 11 D. Lgs. 81/08).

Le gru e gli apparecchi di sollevamento di portata superiore a 200 kg di tipo fisso, operanti in altri settori e con anno di fabbricazione antecedente i dieci anni, devono essere sottoposti a verifica periodica biennale.

Le gru e gli apparecchi di sollevamento di portata superiore a 200 kg di tipo fisso, operanti in altri settori e con anno di fabbricazione non antecedente i dieci anni, devono essere sottoposti a verifica periodica triennale. La prima di tali verifiche deve essere effettuata dall'ISPEL, mentre le successive devono essere effettuate dall'ASL (art. 71 comma 11 D. Lgs. 81/08)

N.B. ogni trasferimento di gru a torre deve essere comunicato all'ASL territorialmente competente con apposito modulo così come eventuale demolizione. Le verifiche devono essere richieste alla ASL territorialmente competente. Gli apparecchi installati in luoghi classificati con pericolo di esplosione ai sensi del Titolo XI D.Lgs. 81/08 devono possedere le certificazioni ai sensi del D.P.R. 126/98 (Direttiva ATEX 94/9/CE) .

- Ascensori e montacarichi:

Gli ascensori e montacarichi installati dopo il 30/06/1999 si intendono regolarmente autorizzati all'esercizio se sono provvisti di:

1. numero di matricola rilasciato dal Comune secondo quanto stabilito dall'art. 12 del DPR 162/99;

2. contratto con una Ditta di manutenzione specializzata che oltre a mantenere il livello di sicurezza dell'impianto, effettui due controlli all'anno per gli ascensori (uno all'anno per i montacarichi) ed annoti l'esito sul libretto;

contratto con un Ente abilitato (pubblico o privato) che effettui una verifica periodica per mezzo di ingegneri ogni due anni. Gli impianti preesistenti al 30/06/1999 devono rispettare i punti 2 e 3; invece del numero di matricola del

Comune (punto 1) deve esserci un libretto di matricola rilasciato dall'Ente collaudatore.

Per gli altri impianti indicarne la tipologia e acquisire le certificazioni rilasciate dagli esecutori e/o dagli Enti o Istituti competenti in merito alla rispondenza di tali impianti alla normativa vigente (dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. 37/08); denunce, se dovute, nonché eventuali attestazioni di esonero dall'obbligo di effettuare verifiche periodiche su macchine o impianti, rilasciate dal costruttore degli stessi).

- Impianti di Condizionamento :

Gli impianti devono essere progettati ai sensi dell'art.5 del D.M. 37/98

Gli impianti realizzati in conformità alla vigente normativa e alle norme dell'UNI, del CEI o di altri Enti di normalizzazione appartenenti agli Stati membri dell'Unione europea o che sono parti contraenti dell'accordo sullo spazio economico europeo, si considerano eseguiti secondo la regola dell'arte (art. 6 D.M. 37/08). Al termine dei lavori, previa effettuazione delle verifiche previste dalla normativa vigente, comprese quelle di funzionalità dell'impianto, l'impresa installatrice rilascia al committente la dichiarazione di conformità.

Verificare il rispetto dei requisiti previsti ai punti 3.4.48 e 3.4.54 del Regolamento Regionale di Igiene.

Verificare presso il Comune la compatibilità con gli strumenti urbanistici.

- Impianti di Ventilazione:

Gli impianti devono essere progettati ai sensi dell'art.5 del D.M. 37/98

Gli impianti realizzati in conformità alla vigente normativa e alle norme dell'UNI, del CEI o di altri Enti di normalizzazione appartenenti agli Stati membri dell'Unione europea o che sono parti contraenti dell'accordo sullo spazio economico europeo, si considerano eseguiti secondo la regola dell'arte (art. 6 D.M. 37/08). Al termine dei lavori, previa effettuazione delle verifiche previste dalla normativa vigente, comprese quelle di funzionalità dell'impianto, l'impresa installatrice rilascia al committente la dichiarazione di conformità.

Verificare il rispetto dei requisiti previsti ai punti 3.4.48 e 3.4.54 del Regolamento Regionale di Igiene.

Verificare presso il Comune la compatibilità con gli strumenti urbanistici.

- Certificato di agibilità

Il certificato di agibilità e' rilasciato dalle autorità competenti previa acquisizione della dichiarazione di conformità di cui all'articolo 7 *D.M. 37/08*, nonché del certificato di collaudo degli impianti installati, ove previsto dalle norme vigenti

4.3 Ulteriori adempimenti in capo al Datore di Lavoro

Per l'avvio delle attività lavorative soggette alla normativa vigente in materia di salute e igiene-sicurezza dei luoghi di lavoro.

CHI	CHE COSA	COME
DL	Organizza il servizio di prevenzione e protezione. Gli ASPP e i RSPP devono possedere le capacità e i requisiti professionali previsti dall'art 32 D.Lgs.81/08(art.31 D.Lgs 81/08). Ai sensi dell'art 34 il D.L. può svolgere direttamente i compiti di RSPP nei casi previsti.	*Si rammenta che l'RSPP e ASPP devono essere preventivamente formati. (art. 32,34 D.Lgs 81/04)
DL	Valutazione di tutti i rischi con la conseguente elaborazione del documento (art.17, 28 D.Lgs. 81/08)	Il DL valuta tutti i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori. Aziende < 10 dipendenti possono autocertificare l'avvenuta valutazione ma sono comunque tenute ad applicare le misure preventive e protettive.(art. 29 c.5 D.Lgs. 81/08)
DL	Designa preventivamente i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza(art. 18 D.Lgs. 81/08)	È prevista adeguata e specifica formazione e un aggiornamento periodico(art.37 c.9 D.Lgs. 81/08)
DL	Nomina il medico competente per l'effettuazione della sorveglianza sanitaria nei casi previsti dal D.Lgs. 81/08(art.18 D.Lgs. 81/08)	
DL	Fornisce ai lavoratori i necessari e idonei dispositivi di protezione individuale, sentito il RSPP e il medico competente, ove presente(art.18 D.Lgs. 81/08)	

DL: datore di lavoro

RSPP: responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione

ASPP: addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione

4.4 Attività di vendita e commercio di prodotti fitosanitari e coadiuvanti di prodotti fitosanitari

Nel caso di attività di vendita e commercio di prodotti fitosanitari e coadiuvanti di prodotti fitosanitari è necessario allegare copia del certificato di abilitazione alla vendita di cui all'art.23 del D.P.R. 290/2001.

[\(vedere scheda N. 11“deposito, commercio e vendita di prodotti fitosanitari”\).](#)

5. SCHEDE DI APPROFONDIMENTO

***Scheda n°1. Autorizzazione ex art. 63 c. 1 all. IV punto 1.2.4 D.Lgs
09 aprile 2008 n. 81 per utilizzo di locali di
altezza netta inferiore a 3 metri***

OGGETTO: richiesta di autorizzazione ai sensi dell'art. 63 c.1 del D.L.gs. 09 aprile 2008 n. 81 per l'utilizzo di locali di altezza netta inferiore a 3 metri.

SERVIZIO COMPETENTE: U.O.C. PSAL ASL PAVIA, v.le Indipendenza n. 3, 27100 Pavia

Richiedente: datore di lavoro.

Riferimento normativo: art. 63 c. 1 all. IV punto 1.2.4 D.L.gs. 09 aprile 2008 n. 81

I limiti minimi per altezza, cubatura e superficie dei locali chiusi destinati o da destinarsi al lavoro nelle aziende industriali che occupano più di cinque lavoratori, ed in ogni caso in quelle che eseguono le lavorazioni che comportano la sorveglianza sanitaria sono i seguenti:

- a) altezza netta non inferiore a m. 3;
- b) cubatura non inferiore a mc. 10 per lavoratore;
- c) ogni lavoratore occupato in ciascun ambiente deve disporre di una superficie di almeno mq. 2.
- d) I valori relativi alla cubatura ed alla superficie si intendono lordi, cioè senza deduzione dei mobili, macchine ed impianti fissi
- e) l'altezza netta dei locali è misurata dal pavimento all'altezza media della copertura dei soffitti o delle volte.

Quando necessità tecniche aziendali lo richiedono, l'organo di vigilanza competente per territorio può consentire altezze minime inferiori a quelle sopra indicate e prescrivere che siano adottati adeguati mezzi di ventilazione dell'ambiente. L'osservanza dei limiti stabiliti dall'art. 6 circa l'altezza, la cubatura e la superficie dei locali chiusi di lavoro è estesa anche alle aziende industriali che occupano meno di cinque lavoratori quando le lavorazioni che in esse si svolgono siano ritenute, a giudizio dell'organo di vigilanza, pregiudizievoli alla salute dei lavoratori occupati. Per i locali destinati o da destinarsi ad uffici, indipendentemente dal tipo di aziende, e per quelli delle aziende commerciali, i limiti di altezza sono quelli individuati dalla normativa urbanistica vigente.

Lo spazio destinato al lavoratore nel posto di lavoro deve essere tale da consentire il normale movimento della persona in relazione al lavoro da compiere

PROCEDURA e MODULISTICA

Art. 63 c.1 all.IV punto 1.2.4 D.L.gs. 09 aprile 2008 n. 81

Il datore di lavoro presenta l'istanza all' Unità Operativa Complessa Prevenzione e Sicurezza Ambienti Lavoro (SPSAL).

Il Servizio PSAL valuta l'istanza ed emette l'atto autorizzativo o il diniego entro 60 giorni dalla data di protocollo.

Il personale del Servizio si riserva di effettuare il sopralluogo.

L'atto autorizzativo resta valido finché permangono le condizioni che hanno giustificato il rilascio.

Il cambio di ragione sociale deve essere comunicato al Servizio PSAL della ASL per la necessaria presa d'atto.

Il cambio del legale rappresentante non comporta alcuna comunicazione alla ASL.

L'autorizzazione deve essere conservata presso l'azienda ed esibita a richiesta dell'organo di vigilanza.

DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE ALLA ISTANZA DI AUTORIZZAZIONE EX ART. 63 DEL D.L.gs. 81/08

1. relazione sull'attività svolta nei locali da derogare
2. agibilità dei locali o certificazione equivalente (artt. 24 e 25 del DPR 380/01)
3. copia di dichiarazione di conformità (D.M.37/08) completa degli allegati obbligatori, degli impianti elettrico, idrotermosanitario e di condizionamento
4. relazione tecnica a firma del tecnico abilitato su impianto di condizionamento (conformi ai punti 3.4.47, 3.4.48 del Regolamento Locale di Igiene) e sui rilievi illuminotecnici
5. lay out e descrizione degli impianti di aspirazione localizzata
6. planimetria in scala 1:100, comprensiva di sezioni, e con individuazione della eventuale presenza di vespaio (conforme al punto 3.6.4 del Regolamento Locale di Igiene) o, in alternativa, di mezzi equivalenti ai fini della protezione contro l'umidità. In planimetria devono essere inoltre indicate: altezza, superficie, destinazione d'uso dei locali da derogare; tali locali devono essere numerati
7. certificato di Prevenzione Incendi se attività soggetta al DPR 29 luglio 1982 n. 577 o dichiarazione da parte del datore di lavoro di non assoggettabilità con specificazione delle motivazioni; dichiarazione di avvenuta valutazione del rischio ai sensi del D.M. 10 marzo 1998
8. attestato di versamento di Euro 74,40 (Euro 62 + IVA 20%) su bollettino di ccp n. 10523272, intestato a ASL Pavia v.le Indipendenza n. 3, 27100 Pavia, Centro di Costo 5000PRPLPIOO per sede di Pavia, 6000PRPLPIOO per sede di Voghera, 7000PRPLPIOO per sede di Vigevano, causale Diritti Sanitari.

MODELLO Art. 63 c.1 all .IV punto 1.2.4 D.L.gs. 09 aprile 2008 n. 81 per
l'utilizzo di locali di altezza netta inferiore a 3 metri.

Spett. le A.S.L. PAVIA
U.O.C. PSAL
V. le Indipendenza n. 3
27100 Pavia

Oggetto: richiesta di autorizzazione art. 63 c.1 all .IV punto 1.2.4 D.L.gs. 09 aprile 2008 n. 81

Il/la sottoscritto/a
nella sua qualità di
dell'Azienda.....
esercente.....
con sede legale in.....via.....n.....
e sede operativa in..... via.....n.....

CHIEDE

Ai sensi dell'art. 63 c.1 all.IV punto 1.2.4 D.L.gs. 09 aprile 2008 n. 81l'autorizzazione
all'utilizzo a scopo lavorativo dei locali, siti invia
.....n..... da destinarsi all'attività
di.....
identificati nelle planimetrie allegate con le lettere / numeri
In detti locali sono occupati n.lavoratori (specificare per ogni locale)

Distinti saluti

Data.....

Timbro e firma

Elenco allegati:

***Scheda n°2. DEROGA ex art. 65 D.Lgs 09 aprile 2008 n. 81 per
utilizzo di locali sotterranei o semisotterranei***

OGGETTO: Richiesta di deroga ai sensi dell'art. 65 D.Lgs 09 aprile 2008 n. 81 per l'utilizzo di locali sotterranei o semisotterranei.

SERVIZIO COMPETENTE: U.O.C. PSAL ASL PAVIA, V.le Indipendenza n. 3, 27100 Pavia

Richiedente: datore di lavoro.

Riferimento normativo: art. 65 D.L.gs. 81/08

E' vietato adibire al lavoro locali chiusi sotterranei e semisotterranei.

In deroga a tale divieto possono essere destinati al lavoro locali sotterranei o semisotterranei, quando ricorrano particolari esigenze tecniche. In tali casi il datore di lavoro provvede ad assicurare idonee condizioni di aerazione, di illuminazione e di microclima.

L'organo di vigilanza può consentire l'uso dei locali chiusi sotterranei e semisotterranei anche per altre lavorazioni per le quali non ricorrono le esigenze tecniche, quando dette lavorazioni non diano luogo ad emissioni di agenti nocivi, sempreché siano rispettate le norme del presente decreto legislativo e sicurezza del lavoro e si sia provveduto ad assicurare idonee condizioni di aerazione, di illuminazione e di microclima.

I locali sotterranei o semisotterranei sono quelli individuati dalla normativa urbanistica vigente.

PROCEDURA e MODULISTICA

DEROGA ex art. 65 D.L.gs. 09 aprile 2008 n. 81

Il datore di lavoro presenta l'istanza all'Unità Operativa Complessa Prevenzione e Sicurezza Ambienti Lavoro (U.O.C PSAL) dell'ASL di Pavia.

L'U.O. valuta l'istanza ed emette l'atto autorizzativo o il diniego entro 90 giorni dalla data di protocollo.

Il personale del Servizio si riserva di effettuare il sopralluogo.

L'atto autorizzativo resta valido finché permangono le condizioni che hanno giustificato il rilascio.

Il cambio di ragione sociale deve essere comunicato al Servizio PSAL della ASL per la necessaria presa d'atto.

Il cambio del legale rappresentante non comporta alcuna comunicazione alla ASL.

L'autorizzazione deve essere conservata presso l'azienda ed esibita a richiesta dell'organo di vigilanza.

**DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE ALL' ISTANZA DI DEROGA
art. 65 D.Lgs 81/08**

1. relazione sull'attività svolta nei locali da derogare;
2. agibilità dei locali o certificazione equivalente (artt. 24 e 25 del DPR 380/01);
3. copia di dichiarazione di conformità (D.M. 37/08) completa degli allegati obbligatori, degli impianti elettrico, idrotermosanitario e di condizionamento
4. relazione tecnica a firma del tecnico abilitato su impianto di condizionamento (conformi ai punti 3.4.47, 3.4.48 del Regolamento Locale di Igiene) e sui rilievi illuminotecnici
5. lay out e descrizione degli impianti di aspirazione localizzata
6. planimetria in scala 1:100, comprensiva di sezioni, e con individuazione della eventuale presenza di vespaio (conforme al punto 3.6.4 del Regolamento Locale di Igiene) o, in alternativa, di mezzi equivalenti ai fini della protezione contro l'umidità). In planimetria devono essere inoltre indicate: altezza, superficie, destinazione d'uso dei locali da derogare; tali locali devono essere numerati
7. dichiarazione del datore di lavoro relativa all'assenza di attività lavorative che possano dare luogo ad emanazioni nocive nei locali per i quali viene chiesta la deroga
8. certificato Prevenzione Incendi se attività soggetta al DPR 29 luglio 1982 n. 577 o dichiarazione da parte del datore di lavoro di non assoggettabilità con specificazione delle motivazioni; dichiarazione di avvenuta valutazione del rischio ai sensi del D.M.10 marzo 1998
9. attestato di versamento di Euro 74,40 (Euro 62 + IVA 20%) su bollettino di ccp n. 10523272, intestato a ASL Pavia v.le Indipendenza n. 3, 27100 Pavia, Centro di Costo 5000PRPLPIOO per sede di Pavia, 6000PRPLPIOO per sede di Voghera, 7000PRPLPIOO per sede di Vigevano, causale Diritti Sanitari.

MODELLO art. 65 D.L.gs. 81/08

Spett.le A.S.L. PAVIA
U.O.CPSAL
V.le Indipendenza n. 3
27100 Pavia

Oggetto: richiesta di deroga ai sensi dell'art. 65 del D.L.gs. 81/08 – Locali sotterranei o semisotterranei-

Il/la sottoscritto/a
nella sua qualità di dell'Azienda.....
esercente attività di
con sede legale in e sede operativa in
via/ piazza n.

CHIEDE

in deroga all'art. 65 del D.L.gs. 81/08 l'autorizzazione all'utilizzo a scopo lavorativo dei locali

☐ interrati ☐ seminterrati, siti in

via.....n.....

da destinarsi all'attività di

identificati nelle planimetrie allegate con le lettere / numeri

per le seguenti esigenze tecniche.....

In detti locali sono occupati n.....lavoratori (specificare per ogni locale)

Distinti saluti

Data.....

Timbro e firma

Elenco allegati:

Scheda n° 3. ATMOSFERE ESPLOSIVE (ATEX)

DOCUMENTAZIONE PREVISTA DAL TITOLO XI D.Lgs. 81/2008 PROTEZIONE DA ATMOSFERE ESPLOSIVE

1

Non sono presenti sostanze che possono dare luogo ad atmosfere esplosive	Non si è soggetti al Titolo XI D.Lgs. 81/2008
---	---

2

Sono presenti sostanze che possono dare luogo ad atmosfere esplosive (art. 289 - comma 1)	Sulla base della valutazione dei rischi (art. 17 comma 1 e art. 290 del D.Lgs. 81/08) e delle misure generali di tutela (art. 15 del D.Lgs. 81/08), il datore di lavoro adotta misure tecniche e organizzative adeguate alla natura dell'attività; in particolare previene la formazione di atmosfere esplosive.
--	--

3

Se la natura dell'attività non consente di prevenire la formazione di atmosfere esplosive (art. 289 -, comma 2)	Prima dell'inizio dell'attività il datore di lavoro valuta i rischi di esplosione come previsto dall' art. 290. Prima dell'inizio del lavoro elabora un documento, denominato: "documento sulla protezione contro le esplosioni", di cui all'art.294.
--	--

4

Se dal documento risulta che nell'azienda sono presenti delle aree classificate nelle zone di cui all'allegato XLIX	Deve essere presente un progetto di classificazione delle aree, redatto da una persona esperta nel settore, con riferimento alle norme tecniche EN 60079-10 (per atmosfere esplosive in presenza di gas) ed EN50281-3 (per atmosfere esplosive in presenza di polveri combustibili).
--	--

5

In riferimento al D.P.R. 462/01, se l'impianto elettrico è inerente ad una ditta che rientra nei punti 2 e 3 sopra descritti	Richiedere dichiarazione di conformità ed allegati obbligatori (progetto con schema di impianto realizzato - relazione con tipologia dei materiali utilizzati e certificazione ATEX dei componenti per gli impianti realizzati in zona 2 - copia requisiti tecnici). Entro trenta giorni dalla messa in esercizio degli impianti elettrici, il datore di lavoro invia la dichiarazione di conformità all' ISPEL ed all' ASL oppure allo sportello unico del Comune d'insediamento.
---	--

6

In riferimento al D.P.R.462/01, se l'impianto elettrico è inerente ad una ditta che rientra nel punto 4 sopra descritto e dal progetto di classificazione delle aree, redatto da una persona esperta nel settore, risultano presenti zone 0 - 1 - 20 - 21	Richiedere dichiarazione di conformità ed allegati obbligatori (progetto con schema di impianto realizzato - relazione con tipologia dei materiali utilizzati e certificazione ATEX dei componenti - copia requisiti tecnici). Entro trenta giorni dalla messa in funzione degli impianti elettrici il Datore di Lavoro deve richiedere all'ASL l'omologazione allegando la dichiarazione di conformità.
--	--

Scheda n° 4. EMISSIONI IN ATMOSFERA

Premessa:

la presente scheda è riferita:

- agli impianti in deroga (ex attività ad inquinamento poco significativo ed a ridotto inquinamento) così come definite dal D.Lgs. 152/06 art. 272 commi 1 e 2
- agli impianti a ciclo chiuso di pulizia a secco di tessuti e di pellami, escluse le pellicce ed impianti di pulitintolavanderie a ciclo chiuso, come previsto dall'art. 275 comma 20 del medesimo decreto
- alle attività escluse ai precedenti due punti che pertanto sono soggette al regime ordinario.

Per le attività di cui al comma 1 dell' art. 272 (ex attività ad inquinamento poco significativo) è prevista la semplice comunicazione al Comune ove è ubicato l'impianto, in cui si dichiara di ricadere all'interno di tale elenco e, in via preventiva, la data di messa in esercizio o di avvio dell'attività.

Non ricadono nell'elenco che segue gli impianti o le attività in cui si utilizzano le sostanze o i preparati classificati dal decreto legislativo 3 febbraio 1997 n°52 come cancerogeni, mutageni o tossici per la riproduzione e ai quali sono state assegnate etichette con le frasi di rischio R45, R46, R49, R60, R61. Per tali impianti o attività bisogna presentare domanda in via ordinaria.

Elenco attività:

- a) Impianti adibiti esclusivamente a lavorazioni meccaniche con esclusione di attività di verniciatura, trattamento superficiale dei metalli e smerigliature.
- b) Impianti di aspirazione situati in:
 - (1) laboratori orafi in cui non è effettuata la fusione di metalli;
 - (2) laboratori odontotecnici;
 - (3) esercizi in cui viene svolta attività estetica, sanitaria e di servizio e cura della persona;
 - (4) officine ed altri laboratori annessi a scuole.
- c) Impianti destinati alla decorazione di piastrelle ceramiche senza procedimento di cottura.
- d) Impianti adibiti esclusivamente alle seguenti lavorazioni tessili: preparazione, filatura, tessitura della trama, della catena o della maglia di fibre naturali, artificiali o sintetiche, con eccezione dell'operazione di testurizzazione delle fibre sintetiche e del bruciapelo; nobilitazione di fibre, di filati, di tessuti limitatamente alle fasi di purga, lavaggio, candeggio (ad eccezione dei candeggi effettuati con sostanze in grado di liberare cloro e/o suoi composti), tintura e finissaggio a condizione che tale fase sia effettuata nel rispetto delle seguenti condizioni:
 - 1. le operazioni in bagno acquoso devono essere condotte a temperatura inferiore alla temperatura di ebollizione del bagno, oppure, nel caso in cui siano condotte alla temperatura di ebollizione del bagno, ciò deve avvenire senza utilizzazione di acidi, di alcali o di prodotti volatili, organici o inorganici, o, in alternativa, all'interno di macchinari chiusi;

2. le operazioni di asciugamento o essiccazione e i trattamenti con vapore espanso o a bassa pressione devono essere effettuate a temperatura inferiore a 150° e nell'ultimo bagno acquoso applicato alla merce non devono essere stati utilizzati acidi, alcali o prodotti volatili, organici od inorganici.

- e) Cucine, esercizi di ristorazione collettiva, mense, rosticcerie e friggitorie.
- f) Panetterie, pasticcerie ed affini con un utilizzo complessivo giornaliero di farina non superiore a 300 kg.
- g) Stabulari acclusi a laboratori di ricerca e di analisi.
- h) Serre.
- i) Stirerie.
- j) Laboratori fotografici.
- k) Autorimesse e officine meccaniche di riparazioni veicoli, escluse quelle in cui si effettuano operazioni di verniciatura.
- l) Autolavaggi.
- m) Silos per materiali da costruzione ad esclusione di quelli asserviti ad altri impianti.
- n) Macchine per eliografia.
- o) Stoccaggio e movimentazione di prodotti petrolchimici ed idrocarburi naturali estratti da giacimento, stoccati e movimentati a ciclo chiuso o protetti da gas inerte.
- p) Impianti di trattamento acque.
- q) Macchinari a ciclo chiuso di concerie e pelliccerie.
- r) Attività di seconde lavorazioni del vetro, successive alle fasi iniziali di fusione, formatura e tempera, ad esclusione di quelle comportanti operazioni di acidatura e satinatura.
- s) Forni elettrici a volta fredda destinati alla produzione di vetro
- t) Trasformazione e conservazione, esclusa la surgelazione, di frutta, ortaggi, funghi con produzione giornaliera massima non superiore a 350 kg.
- u) Trasformazione e conservazione, esclusa la surgelazione, di carne con produzione giornaliera massima non superiore a 350 kg.
- v) Molitura di cereali con produzione giornaliera massima non superiore a 500 kg. A tali attività non si applica quanto disposto all'articolo 272, comma 1.
- w) Lavorazione e conservazione, esclusa surgelazione, di pesce ed altri prodotti alimentari marini con produzione giornaliera massima non superiore a 350 kg.
- x) Lavorazioni manifatturiere alimentari con utilizzo giornaliero di materie prime non superiore a 350 kg.
- y) Trasformazioni lattiero-casearie con produzione giornaliera massima non superiore a 350 kg.
- z) Allevamento di bestiame che, per ciascuna delle quantità indicate nella seguente tabella in funzione delle categorie animali allevate, dispone di almeno un ettaro di terreno su cui l'utilizzazione agronomica degli effluenti è effettuata in base al decreto previsto dall'articolo 112, comma 2, della Parte Seconda del D. Lgs. 152/06 ed in base alle relative norme regionali di attuazione, ove adottate.

Categoria animale allevata	Peso vivo medio per anno(t)
Scrofe con suinetti fino a 30 kg	3,4
Suini in accrescimento/ingrasso	3,0
Vacche da latte in produzione	2,5
Rimonta vacche da latte	2,8
Bovini all'ingrasso	4,0
Galline ovaiole	1,5
Polli da carne	1,4
Tacchini	2,0
Cunicoli	2,4
Ovicapriini	3,4
Equini	4,9

Per le attività di cui al comma 2 dell' art. 272 (ex attività a ridotto inquinamento atmosferico) è prevista l'istanza redatta in base alla modulistica reperibile presso gli uffici competenti della Provincia di Pavia, secondo quanto previsto dall'Autorizzazione Generale pubblicata con DGR n°6/27497 del 1997 integrata dalla DGR n°7/2663 del 2000.

Non ricadono nell'elenco che segue gli impianti o le attività in cui si utilizzano le sostanze o i preparati ritenuti o classificati come cancerogeni, mutageni o tossici per la riproduzione. Per tali impianti o attività bisogna presentare domanda in via ordinaria.

Elenco attività:

- Pulizia a secco di tessuti e pellami con utilizzo di impianti a ciclo aperto e utilizzo giornaliero massimo complessivo di solventi non superiore a 20 kg.
- Riparazione e verniciatura di carrozzerie di autoveicoli, mezzi e macchine agricole con utilizzo di impianti a ciclo aperto e utilizzo complessivo di prodotti vernicianti pronti all'uso giornaliero massimo complessivo non superiore a 20 kg.
- Tipografia, litografia, serigrafia, con utilizzo di prodotti per la stampa (inchiostrici, vernici e similari) giornaliero massimo complessivo non superiore a 30 kg.
- Produzione di prodotti in vetroresine con utilizzo giornaliero massimo complessivo di resina pronta all'uso non superiore a 200 kg.

- Produzione di articoli in gomma e prodotti delle materie plastiche con utilizzo giornaliero massimo complessivo di materie prime non superiore a 500 kg.
- Produzione di mobili, oggetti, imballaggi, prodotti semifiniti in materiale a base di legno con utilizzo giornaliero massimo complessivo di materie prime non superiore a 2000 kg.
- Verniciatura, laccatura, doratura di mobili ed altri oggetti in legno con consumo massimo teorico di solvente non superiore a 15 tonnellate/anno.
- Verniciatura di oggetti vari in metalli o vetro con utilizzo complessivo di prodotti vernicianti pronti all'uso non superiore a 50 kg/g.
- Panificazione, pasticceria e affini con consumo di farina non superiore a 1500 kg/g.
- Torrefazione di caffè ed altri prodotti tostati con produzione non superiore a 450 kg/g.
- Produzione di mastici, pitture, vernici, cere, inchiostri e affini con produzione complessiva non superiore a 500 kg/h.
- Sgrassaggio superficiale dei metalli con consumo complessivo di solventi non superiore a 10 kg/g.
- Laboratori orafi con fusione di metalli con meno di venticinque addetti.
- Anodizzazione, galvanotecnica, fosfatazione di superfici metalliche con consumo di prodotti chimici non superiore a 10 kg/g.
- Utilizzazione di mastici e colle con consumo complessivo di sostanze collanti non superiore a 100 kg/g.
- Produzione di sapone e detergenti sintetici prodotti per l'igiene e la profumeria con utilizzo di materie prime non superiori a 200 kg/g.
- Tempra di metalli con consumo di olio non superiore a 10 kg/g.
- Produzione di oggetti artistici in ceramica, terracotta o vetro in forni in muffola discontinua con utilizzo nel ciclo produttivo di smalti, colori e affini non superiore a 50 kg/g.
- Trasformazione e conservazione, esclusa la surgelazione, di frutta, ortaggi, funghi con produzione non superiore a 1000 kg/g.
- Trasformazione e conservazione, esclusa la surgelazione, di carne con produzione non superiore a 1000 kg/g.

- Molitura cereali con produzione non superiore a 1500 kg/g.
- Lavorazione e conservazione, esclusa la surgelazione, di pesce ed altri prodotti alimentari marini con produzione non superiore a 1000 kg/g.
- Prodotti in calcestruzzo e gesso in quantità non superiore a 1500 kg/g.
- Pressofusione con utilizzo di metalli e leghe in quantità non superiore a 100 kg/g.
- Lavorazioni manifatturiere alimentari con utilizzo di materie prime non superiori a 1000 kg/g.
- Lavorazioni conciarie con utilizzo di prodotti vernicianti pronti all'uso giornaliero massimo non superiore a 50 kg.
- Fonderie di metalli con produzione di oggetti metallici giornaliero massimo non superiore a 100 kg.
- Produzione di ceramiche artistiche esclusa la decoratura con utilizzo di materia prima giornaliero massimo non superiore a 3000 kg.
- Produzione di carta, cartone e similari con utilizzo di materie prime giornaliero massimo non superiore a 4000 kg.
- Saldatura di oggetti e superfici metalliche.
- Trasformazioni lattiero-casearie con produzione giornaliera non superiore a 1000 kg.

Inoltre sia per gli impianti a ciclo chiuso di pulizia a secco di tessuti e di pellami, escluse le pellicce, che agli impianti di pulitintolavanderie a ciclo chiuso è prevista l'istanza redatta in base alla modulistica reperibile presso gli uffici competenti della Provincia di Pavia, secondo quanto previsto dall'Autorizzazione Generale pubblicata con DGR n°7/20138 del 2004 .

Per le restanti attività o impianti che producono emissioni in atmosfera che non ricadono in una delle precedenti classificazioni, il gestore dovrà presentare preventivamente agli uffici competenti della Provincia, domanda per attività ordinarie ai sensi dell'art. 269 del D.lgs 152/06, al fine di ottenere la prevista autorizzazione

Inoltre in caso di modifica non sostanziale così come definita dalla circolare regionale 1/AMB 2007, è prevista la comunicazione alla Provincia (allegato 2 e 3 della stessa Circolare)

I moduli per gli adempimenti sono comunque disponibili al seguente indirizzo web:
<http://www.provincia.pv.it/provinciapv/brick/modulisticaaria>.

Scheda n° 5. SCARICHI IDRICI

POSSIBILI TIPOLOGIE DI SCARICHI ACQUE REFLUE

Tipologia di scarico	Recapito	Ente Autorizzatore
Domestici ed assimilabili	pubblica fognatura	Comune / Gestore Serv. Idr. Integr. (Solo richiesta di allacciamento)
	suolo e strati superficiali del sottosuolo	Provincia di Pavia (*)
	corso d'acqua superficiale	
Industriali	pubblica fognatura	Comune / Gestore Serv. Idr. Integr. (**)
	suolo - strati superficiali del sottosuolo	Provincia di Pavia (*)
	corso d'acqua superficiale	
di Raffreddamento	pubblica fognatura	Comune / Gestore Serv. Idr. Integr. (**)
	suolo - strati superficiali del sottosuolo	Provincia di Pavia (*)
	corso d'acqua superficiale	
Acque Meteoriche	pubblica fognatura	Comune / Gestore Serv. Idr. Integr. (**)
	suolo - strati superficiali del sottosuolo	Provincia di Pavia (*)
	corso d'acqua superficiale	

SCARICHI DOMESTICI ED ASSIMILABILI

RECAPITO	IL GESTORE DEVE ACQUISIRE
Pubblica Fognatura	PERMESSO DI ALLACCIAMENTO da Comune / Gestore Servizio Idrico Integrato.
Suolo e strati superficiali del sottosuolo	AUTORIZZAZIONE da Provincia di Pavia (*).
Corso Idrico Superficiale	

Regolamento Regionale n° 3 del 24/03/06

art. 5, c. 1

Le acque reflue Domestiche ed Assimilabili sono reflui provenienti:

- da insediamenti residenziali;
- dalle attività indicate nell'All. A.

All. A:

- esclusivamente dal metabolismo umano e dall'attività domestica
- da servizi igienici, cucine e/o mense anche se scaricate da edifici o installazioni in cui si svolgono attività commerciali o di produzione di beni (escluse le preparazioni di alimenti non annesse ad esercizio di vendita);

In quanto derivanti da attività riconducibili per loro natura a quelle domestiche e/o al metabolismo umano, le acque reflue provenienti da:

- laboratori di parrucchiere, barbiere e istituti di bellezza;
- lavanderie a secco a ciclo chiuso e stirerie la cui attività sia rivolta direttamente ed esclusivamente all'utenza residenziale;
- vendita al dettaglio di generi alimentari e altro commercio al dettaglio, anche con annesso laboratorio di produzione finalizzato esclusivamente alla vendita stessa;
- attività alberghiera e di ristorazione;
- le acque reflue il cui contenuto inquinante, prima di ogni trattamento depurativo, sia esprimibile mediante i parametri della tab. 1 dell'All. B e risulti inferiore ai corrispondenti valori limite

art. 5, c. 2

Sono assimilate alle acque reflue Domestiche

- attività i cui valori di emissione, certificati, non superano i limiti previsti dalla Tab.1 del Regolamento Regionale n.3/2006.

SCARICHI INDUSTRIALI E DI RAFFREDDAMENTO

PRESENTARE	IL GESTORE DEVE ACQUISIRE
Pubblica Fognatura	AUTORIZZAZIONE da Comune / Gestore Servizio Idrico Integrato (**).
Suolo e strati superficiali del sottosuolo	AUTORIZZAZIONE da Provincia di Pavia (*).
Corso Idrico Superficiale	

SCARICHI ACQUE METEORICHE

1) Scarichi Acque Meteoriche di PRIMA PIOGGIA (SECONDA PIOGGIA se art. 3, c.3)

RECAPITO	IL GESTORE DEVE ACQUISIRE
Pubblica Fognatura	AUTORIZZAZIONE da Comune / Gestore Servizio Idrico Integrato (**).
Suolo e strati superficiali del sottosuolo	AUTORIZZAZIONE da Provincia di Pavia (*).
Corso Idrico Superficiale	

Regolamento Regionale n° 4 del 24/03/06

Art.3, c. 1

Le acque meteoriche sono soggette alla separazione e trattamento delle acque meteoriche di PRIMA PIOGGIA (corrispondenti ai primi 5 mm di pioggia uniformemente distribuita sulla superficie scolante), qualora provengano:

- a) da superfici scolanti di estensione superiore a 2.000 m², calcolata escludendo le coperture e le aree a verde, costituenti pertinenze di edifici ed installazioni in cui si svolgono le seguenti attività:
 - 1) industria petrolifera;
 - 2) industrie chimiche;
 - 3) trattamento e rivestimento dei metalli;
 - 4) concia e tintura delle pelli e del cuoio;
 - 5) produzione della pasta carta, della carta e del cartone;
 - 6) produzione di pneumatici;
 - 7) aziende tessili che eseguono stampa, tintura e finissaggio di fibre tessili;
 - 8) produzione di calcestruzzo;
 - 9) aree intermodali;
 - 10) autofficine;
 - 11) carrozzerie;
- b) dalle superfici scolanti costituenti pertinenza di edifici ed installazioni in cui sono svolte le attività di deposito di rifiuti, centro di raccolta e/o trasformazioni degli stessi, deposito di rottami e deposito di veicoli destinati alla demolizione;
- c) dalle superfici scolanti destinate al carico e alla distribuzione dei carburanti ed operazioni connesse e complementari nei punti vendita delle stazioni di servizio per autoveicoli;
- d) dalle superfici scolanti specificamente o anche saltuariamente destinate al deposito, al carico, allo scarico, al travaso e alla movimentazione in genere delle sostanze di cui alle tab. 3/A e 5 dell'allegato 5 alla parte terza del D.lgs n° 152/06.

Art.3, c. 3

Le acque meteoriche di SECONDA PIOGGIA sono soggette alla raccolta e trattamento qualora provengano dalle superfici scolanti di cui al comma 1, lettere a) e b) e l'Autorità competente accerti l'inquinamento di tali acque da sostanze asportate o in soluzione, derivante dal percolamento delle acque meteoriche tra materie prime, prodotti intermedi e finiti, sottoprodotti, rifiuti o quant'altro accatastato o depositato sulle superfici stesse.

Art.3, c. 4

Nei casi di cui al comma 3 l'Autorità competente determina, con riferimento alle singole situazioni, la quantità di acqua meteorica di dilavamento da assoggettare alle disposizioni del Regolamento.

Art.7, c. 1

Le acque di PRIMA PIOGGIA e di lavaggio devono essere recapitate, in ordine preferenziale:

- 1) in Pubblica Fognatura;
- 2) in Corso Idrico Superficiale;
- 3) sul Suolo o negli Strati Superficiali del Sottosuolo.

Art. 7, c. 2

Alle acque di PRIMA PIOGGIA e di lavaggio provenienti dalle superfici scolanti di cui all'art. 3, c. 1, lettera d) si applicano, per tutti i tipi di recapito, le disposizioni di cui all'art. 108, c. 1 e 2 del D.lgs 159/06 (scarichi di sostanze pericolose).

2) Scarichi Acque Meteoriche di SECONDA PIOGGIA (Acque meteoriche successive alla prima pioggia)

RECAPITO	IL GESTORE DEVE
Pubblica Fognatura	PRESENTARE PERMESSO DI ALLACCIAMENTO Comune / Gestore Servizio Idrico Integrato (**).
Suolo e strati superficiali del sottosuolo	COMUNICARE alla Provincia di Pavia l'ubicazione e le caratteristiche dello scarico (*).
Corso Idrico Superficiale	

(*) Modulistica disponibile sul sito Web della Provincia di Pavia:

http://www.provincia.pv.it/ambiente/acqua/modulistica_voci/modulistica_scarichi.htm,

(**) Sino a quando non verranno date indicazioni e procedure perché la domanda sia presentata all'Autorità d'Ambito (ATO), tali scarichi sono sottoposti alle norme tecniche, alle prescrizioni regolamentari e ai valori limite previsti dal D.lgs n° 152/06, dal Regolamento Regionale n° 4 del 24/03/06, e da quelli eventualmente adottati dal gestore della fognatura con il proprio Regolamento. Il contenuto della domanda deve essere analogo a quanto previsto nella modulistica della Provincia per lo scarico in Corso Idrico Superficiale.

Nota Bene:

- 1) I valori limite di emissione non possono in alcun caso essere conseguiti mediante diluizione con acque prelevate esclusivamente allo scopo ed occorre predisporre idoneo pozzetto d'ispezione per ogni tipologia di scarico presente nel sito.
- 2) Un eventuale refluo raccolto in vasche a tenuta è da considerarsi un rifiuto, e pertanto non è soggetto ad autorizzazione allo scarico; in tal caso però va stipulata una convenzione con il Gestore del Servizio Idrico Integrato per il suo periodico allontanamento e recapito in impianto di depurazione.
- 3) Qualora l'Ente che autorizza lo scarico rivolga una richiesta di parere ad ARPA, la prestazione è onerosa (Tariffario ARPA pubblicato sul sito www.arpalombardia.it) ed a carico di chi richiede l'autorizzazione.
- 4) L'autorizzazione allo scarico ha validità 4 anni, ed 1 anno prima della scadenza ne deve essere chiesto il rinnovo.
In tutti i casi l'Autorità competente, se non richiede chiarimenti o integrazioni, autorizza lo scarico entro 90 giorni dal ricevimento della domanda.
- 5) In caso di variazione della titolarità dello scarico, deve essere richiesta la volturazione dell'Atto Autorizzativo presso l'Autorità che lo ha rilasciato.

Scheda n° 6. IMPIEGO DI GAS TOSSICI - R.D. 09/01/1927 n. 147

L'impiego di gas tossici è regolamentato dal R.D. 147 /1927. Chiunque intenda detenere o utilizzare gas tossici deve chiedere la preventiva autorizzazione all'ASL di competenza, ai sensi dell'art. 6 del R.D. 147 del 09.01.1927 e successive modifiche ed integrazioni.

Il R.D. 147/1927 e le successive integrazioni contengono l'elenco completo dei gas tossici con la precisazione per ognuno della necessità o meno di autorizzazione, sia in base al quantitativo del gas che al definitivo utilizzo (detenzione, uso o trasporto).

La richiesta di autorizzazione alla detenzione ed all'utilizzo di gas tossici deve essere indirizzata a:

ASL Pavia Dipartimento di Prevenzione Medica, Segreteria Commissione Gas Tossici
Viale Indipendenza 3 Pavia

La domanda, come da modello allegato, deve contenere informazioni su tipo di gas tossico utilizzato e quantità (si noti che non per tutte le quantità di gas tossico è necessaria l'autorizzazione!).

Deve essere allegata la planimetria dello stabilimento in scala 1:100 o 1:50 con l'evidenziazione dell'ubicazione del gas tossico e dei presidi individuali di protezione previsti e una relazione tecnica sul gas in uso e sui sistemi di allarme (varie soglie di tossicità e/o esplosività, attivazione sensori, sistemi acustici e visivi di allarme, ecc.).

Inoltre deve essere individuato un "responsabile tecnico" del gas in questione, laureato in chimica o in ingegneria chimica o chimica farmaceutica.

Alla domanda deve esser allegata la dichiarazione di presa in carico da parte dello stesso del gas tossico e copie del certificato di laurea e abilitazione professionale (iscrizione all'Ordine Professionale corrispettivo).

Marca
da Bollo
€ 14,62

All'Azienda Sanitaria Locale
della provincia di Pavia
Dipartimento di Prevenzione Medica
Segreteria Commissione Gas Tossici
Viale Indipendenza, 3
27100 PAVIA

**Oggetto: RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE A UTILIZZARE, CONSERVARE
E CUSTODIRE GAS TOSSICI.**

Il sottoscritto _____ nato a _____
il _____ e residente a _____
via _____ n° _____ in qualità di _____
(titolare - legale rappresentante - direttore)
della Società _____ con sede in _____
via _____ n° _____ C.F./P. IVA _____
in ottemperanza alle disposizioni di cui al R.D.n °147/ '27 e successive modificazioni

CHIEDE

di essere autorizzato a utilizzare, conservare e custodire presso lo stabilimento di
_____ via _____ n° _____ un quantitativo max
di kg _____ di gas tossico _____ con formula chimica
_____ da utilizzare per _____

La direzione tecnica dei servizi sarà affidata al Dott. _____
nato a _____ il _____ laureato in _____
presso l'Università di _____ residente a _____ via
_____ n° _____

Data _____

In fede

DOCUMENTI DA ALLEGARE:

1. Certificato penale del richiedente/legale rappresentante (di data non anteriore a due mesi dal giorno della presentazione della domanda);
2. Dichiarazione che il richiedente/legale rappresentante non esercita magazzini o depositi di gas tossici in altre Province;
3. Copia del regolamento interno per l'esecuzione delle operazioni relative alla movimentazione e utilizzazione del/dei gas tossico;
4. Elenco del personale patentato alla esecuzione delle operazioni relative all'impiego del/dei gas tossici;
5. Nota descrittiva dei locali da utilizzare e relative planimetrie;
6. Dichiarazione di accettazione della direzione tecnica da parte dell'interessato;
7. Copia autenticata certificato di Laurea del direttore tecnico e relativa iscrizione all'Albo dell'Ordine Professionale;
8. Certificato penale (di data non anteriore a due mesi dal giorno della presentazione della domanda) del direttore tecnico.

N.B. - prestazioni soggette a tariffazione (come da tariffario regionale vigente) –

Scheda n° 7. STOCCAGGIO RIFIUTI PRESSO L'AZIENDA PRODUTTRICE

Non è richiesta l'autorizzazione quando i rifiuti vengono gestiti nel rispetto delle condizioni previste per il "deposito temporaneo" così definito alla lettera m) del 1 comma dell'art. 183 del Dlgs 152/2006 modificato dal Dlgs 4/2008.

Deposito temporaneo: il raggruppamento dei rifiuti effettuato, prima della raccolta, nel luogo in cui gli stessi sono prodotti, alle seguenti condizioni:

- 1) i rifiuti depositati non devono contenere policlorodibenzodiossine, policlorodibenzofurani, policlorodibenzofenoli in quantità superiore a 2,5 parti per milione (ppm), né policlorobifenile e policlorotrifenili in quantità superiore a 25 parti per milione (ppm);
- 2) i rifiuti devono essere raccolti ed avviati alle operazioni di recupero o di smaltimento secondo una delle seguenti modalità alternative, a scelta del produttore, con cadenza almeno trimestrale, indipendentemente dalle quantità in deposito; quando il quantitativo di rifiuti in deposito raggiunga complessivamente i 10 metri cubi nel caso di rifiuti pericolosi o i 20 metri cubi nel caso di rifiuti non pericolosi. In ogni caso, allorché il quantitativo di rifiuti pericolosi non superi i 10 metri cubi l'anno e il quantitativo di rifiuti non pericolosi non superi i 20 metri cubi l'anno, il deposito temporaneo non può avere durata superiore ad un anno;
- 3) il deposito temporaneo deve essere effettuato per categorie omogenee di rifiuti e nel rispetto delle relative norme tecniche, nonché, per i rifiuti pericolosi, nel rispetto delle norme che disciplinano il deposito delle sostanze pericolose in essi contenute;
- 4) devono essere rispettate le norme che disciplinano l'imballaggio e l'etichettatura delle sostanze pericolose;
- 5) per alcune categorie di rifiuto, individuate con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di concerto con il Ministero per lo sviluppo economico, sono fissate le modalità di gestione del deposito temporaneo.

Nel caso non sussistessero le condizioni previste ai punti 1 (tipologia rifiuto) e 2 (temporalità del deposito), l'azienda deve richiedere alla Provincia l'autorizzazione, ai sensi dell'art. 208 del Dlgs 152/2006 modificato dal Dlgs 4/2008, per l'operazione di deposito preliminare (D15).

Scheda n° 8. INQUINAMENTO ACUSTICO AMBIENTALE

Premessa

La documentazione di impatto e di clima acustico costituisce un importante elemento per la prevenzione dell'inquinamento acustico nel quadro normativo vigente.

E' superfluo osservare che la valutazione delle documentazioni di impatto e di clima acustico viene agevolata in presenza di una zonizzazione acustica del territorio in sintonia con gli altri strumenti di pianificazione del territorio quali il piano regolatore generale ed i piani urbani ed extraurbani del traffico.

La valutazione di impatto acustico ambientale ha il fine di contenere la diffusione del rumore che si potrebbe verificare con l'avvio di nuove attività potenzialmente rumorose.

Con la valutazione del clima acustico si dovrebbe invece impedire l'insediamento di recettori sensibili in aree già compromesse dal rumore: questa valutazione viene richiesta espressamente per edifici destinati a scuole, ospedali, edifici residenziali da realizzare in aree prossime a infrastrutture del trasporto, insediamenti produttivi e attività per le quali viene richiesta la documentazione di impatto.

I riferimenti legislativi

Legge n° 447 del 26 ottobre 1995

Art. 6. (Competenze dei comuni)

1. Sono di competenza dei comuni, secondo le leggi statali e regionali e i rispettivi statuti:

...

d) il controllo, secondo le modalità di cui all'articolo 4, comma 1, lettera d), del rispetto della normativa per la tutela dall'inquinamento acustico all'atto del rilascio delle concessioni edilizie relative a nuovi impianti ed infrastrutture adibiti ad attività produttive, sportive e ricreative e a postazioni di servizi commerciali polifunzionali, dei provvedimenti comunali che abilitano alla utilizzazione dei medesimi immobili ed infrastrutture, nonché dei provvedimenti di licenza o di autorizzazione all'esercizio di attività produttive;

e) l'adozione di regolamenti per l'attuazione della disciplina statale e regionale per la tutela dall'inquinamento acustico;

....

2 Al fine di cui al comma 1, lettera e), i comuni, entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, adeguano i regolamenti locali di igiene e sanità o di polizia municipale, prevedendo apposite norme contro l'inquinamento acustico, con particolare riferimento al controllo, al contenimento e all'abbattimento delle emissioni sonore derivanti dalla circolazione degli autoveicoli e dall'esercizio di attività che impiegano sorgenti sonore.

Art. 8. (Disposizioni in materia di impatto acustico)

.....

2. Nell'ambito delle procedure di cui al comma 1, ovvero su richiesta dei comuni, i competenti soggetti titolari dei progetti o delle opere predispongono una documentazione di impatto acustico relativa alla realizzazione, alla modifica o al potenziamento delle seguenti opere:
 - a. aeroporti, aviosuperfici, eliporti;
 - b. strade di tipo A (autostrade), B (strade extraurbane principali), C (strade extraurbane secondarie), D (strade urbane di scorrimento), E (strade urbane di quartiere) e F (strade locali), secondo la classificazione di cui al decreto legislativo 30 aprile 1992. n. 285, e successive modificazioni;
 - c. discoteche;
 - d. circoli privati e pubblici esercizi ove sono installati macchinari o impianti rumorosi;
 - e. impianti sportivi e ricreativi;
 - f. ferrovie ed altri sistemi di trasporto collettivo su rotaia.
3. E' fatto obbligo di produrre una valutazione previsionale del clima acustico delle aree interessate alla realizzazione delle seguenti tipologie di insediamenti:
 - a) scuole e asili nido;
 - b) ospedali;
 - c) case di cura e di riposo;
 - d) parchi pubblici urbani ed extraurbani;
 - e) nuovi insediamenti residenziali prossimi alle opere di cui al comma 2.
4. Le domande per il rilascio di concessioni edilizie relative a nuovi impianti ed infrastrutture adibiti ad attività produttive, sportive e ricreative e a postazioni di servizi commerciali polifunzionali, dei provvedimenti comunali che abilitano alla utilizzazione dei medesimi immobili ed infrastrutture nonché le domande di licenza o di autorizzazione all'esercizio di attività produttive devono contenere una documentazione di previsione di impatto acustico.
- ...
6. La domanda di licenza o di autorizzazione all'esercizio delle attività di cui al comma 4 del presente articolo, che si prevede possano produrre valori di emissione superiori a quelli determinati ai sensi dell'articolo 3, comma 1, lettera a), deve contenere l'indicazione delle misure previste per ridurre o eliminare le emissioni sonore causate dall'attività o dagli impianti. La relativa documentazione deve essere inviata all'ufficio competente per l'ambiente del comune ai fini del rilascio del relativo nullaosta.

I comuni quindi in base ai sopracitati articoli devono richiedere le documentazioni preventivamente per accertarsi che i progetti rispettino le norme in materia di inquinamento acustico: questa verifica risulta condizione indispensabile per il rilascio dei relativi nullaosta.

La Regione Lombardia con l'approvazione della Legge Regionale n. 13/01 che definisce le norme in materia di inquinamento acustico e con la successiva DGR 7/8313 ha fornito ai comuni gli strumenti per la completa attuazione di quanto previsto dall'art.8

Legge Regionale n° 13/01 del 10 agosto 2001

Art. 5 (Previsione d'impatto acustico e clima acustico).

...

3. L'ente competente all'approvazione dei progetti di cui all'articolo 8, commi 2 e 3, della legge n. 447/1995 e al rilascio dei provvedimenti di cui all'articolo 8, comma 4, della legge n. 447/1995 acquisisce il parere dell'ARPA sulla documentazione di previsione d'impatto acustico o clima acustico presentata ai fini del controllo del rispetto della normativa in materia di inquinamento acustico.
Sono fatte salve le procedure stabilite dalla normativa statale e regionale in materia di valutazione di impatto ambientale.
4. La documentazione di previsione di impatto acustico e la documentazione per la valutazione previsionale di clima acustico devono essere redatte da un tecnico competente in acustica ambientale o proposte nelle forme di autocertificazione previste dalla legislazione vigente.

Presentazione e redazione della documentazione

La documentazione di Previsione di Impatto Acustico, i cui contenuti sono ben definiti dalla DGR 7/8313 deve convincere il comune, anche in base al parere espresso dall'ARPA, che le soluzioni progettuali e le modalità di esercizio dell'attività e dell'infrastruttura producono emissioni che rispettano i limiti di rumore per l'ambiente esterno e per gli ambienti abitativi.

La valutazione previsionale del clima acustico deve invece dimostrare che la localizzazione degli insediamenti nell'area individuata, in seguito ad attenta valutazione degli effetti delle emissioni di rumore delle sorgenti presenti nelle aree circostanti, comporta il rispetto dei limiti previsti dalla normativa per la tipologia di insediamento e di conseguenza si dimostra che nulla osta al rilascio della concessione.

Per alcune tipologie (strade, ferrovie, attività produttive, discoteche) viene previsto, oltre alle valutazioni ed alle stime previsionali di propagazione del rumore, anche un ulteriore strumento di garanzia per attestare il rispetto delle norme in materia di inquinamento, costituito da verifiche strumentali da effettuarsi, in posizioni individuate dai comuni e da ARPA, prima dell'intervento e dopo l'avvio dell'attività.

Inoltre, il proponente o il titolare del progetto dovrà preventivamente indicare i provvedimenti ed i tempi per la loro realizzazione che intende adottare qualora le misurazioni ad opera compiuta evidenziassero un superamento dei valori limite.

In altri termini per le documentazioni relative alle tipologie che richiedono misure strumentali dovrà essere concessa un'autorizzazione per l'inizio delle attività subordinata alle verifiche strumentali. In tali casi le misurazioni assumono l'aspetto di collaudo acustico e l'autorizzazione definitiva verrà resa solo con la verifica del rispetto dei limiti.

Nel caso di previsione del clima acustico la documentazione deve evidenziare che l'edificio o la struttura per le quali è richiesta la documentazione risulteranno esposti a livelli di rumore accettabili rispetto ai limiti vigenti.

Anche in questo caso la documentazione deve comprendere dettagliate misure fonometriche da effettuarsi prima della realizzazione dell'opera e dopo la realizzazione in posizioni significative da concordare con il Comune e l'ARPA.

Dovrà essere presentata la disposizione dei locali negli edifici, oltre alla descrizione dei requisiti acustici.

Presentazione e valutazione della documentazione

Si schematizza di seguito un possibile iter per la concessione del nullaosta da parte dei comuni.

DGR n° VII/8313 del 08/03/2002

- documentazione di previsione di impatto acustico (dpia)
- valutazione previsionale di clima acustico (vpca)

- 1) Il titolare o progettista richiede al comune: l'autorizzazione all'inizio attività o all'approvazione del progetto;
- 2) Il comune richiede: la documentazione di previsione di impatto o di clima acustico (Quando previsti, i punti di misura vengono concordati con il comune ed ARPA);
- 3) Il titolare o progettista presenta: la documentazione redatta da un tecnico competente in acustica ambientale;
- 4) ARPA valuta la documentazione rispetto ai contenuti tecnici;
 - a. se conforme al contenuto e viene previsto il rispetto dei limiti → fine procedimento o autorizzazione subordinata (punto 5);
 - b. se carente rispetto al contenuto minimo → ARPA richiede integrazione (punto 4);
 - c. se viene espressa una valutazione negativa → il comune può non autorizzare l'attività o il progetto.
- 5) Nei casi dove sono previste misure di rumore, dopo l'avvio dell'attività o al termine dell'opera, il tecnico competente effettua le misure di rumore nei punti individuati:
 - a. se non sono rispettati i limiti: deve progettare idonee opere di contenimento acustico → nuova verifica (punto 5);
 - b. se sono rispettati i limiti - fine procedimento.

Cenno sui limiti

La legge quadro ha definito diversi tipi di limiti che debbono essere rispettati dalle sorgenti sonore.

L'atto di indirizzo prevede che nella documentazione sia riportata, anche mediante cartografia, la situazione urbanistica esistente intorno alle aree destinate ai progetti, con particolare riferimento alla presenza di insediamenti abitativi ed ai relativi limiti. Questa analisi territoriale costituisce quindi il punto di partenza per la definizione dei parametri che possono vincolare le scelte progettuali o per la pianificazione dell'attività.

Risulta quindi determinante, anche nella fase preliminare della predisposizione del progetto, la presenza del tecnico in acustica che fornire puntuali indicazioni sui limiti da rispettare.

LIMITI PER L'AMBIENTE ESTERNO

Accanto al limite di immissione di carattere generale, sono stati dettagliati i limiti di emissione per le singole sorgenti e i limiti relativi alle infrastrutture del trasporto (strade, ferrovie,...), oltre ai valori limite specifici per le attività sportive motoristiche.

LIMITI DI IMMISSIONE

Legge n° 447 del 26 ottobre 1995

Art. 2. (Definizioni)

1. Ai fini della presente legge si intende per:

...

f) valori limite di immissione: il valore massimo di rumore che può essere immesso da una o più sorgenti sonore nell'ambiente abitativo o nell'ambiente esterno, misurato in prossimità dei ricettori.

...

2. I valori di cui al comma 1, lettere e), f), g) e h), sono determinati in funzione della tipologia della sorgente, del periodo della giornata e della destinazione d'uso della zona da proteggere.

3. I valori limite di immissione sono distinti in:

a) valori limite assoluti, determinati con riferimento al livello equivalente di rumore ambientale;

b) valori limite differenziali, determinati con riferimento alla differenza tra il livello equivalente di rumore ambientale ed il rumore residuo.

Il livello di rumore complessivo rilevato in una determinata posizione, in prossimità di ricettori, rappresenta quindi il livello di immissione, i relativi limiti sono definiti dalla zonizzazione acustica attuata dai comuni e sono differenziati per il periodo diurno e notturno ed in base alla classe di destinazione d'uso.

Concettualmente la definizione sopra riportata è molto semplice ed intuitiva: l'immissione rappresenta il livello di rumore proveniente da tutte le sorgenti in una determinata posizione.

Se il comune ha effettuato la zonizzazione acustica del territorio, per ogni posizione risultano univocamente definiti i valori del limite per il periodo diurno e notturno che sono riportati nella seguente tabella.

Legge Regionale n° 13/01 del 10 agosto 2001

Art. 2 (Classificazione acustica del territorio comunale).

1. I comuni entro dodici mesi dalla pubblicazione del provvedimento di cui al comma 3(*), approvano, con le procedure previste all'art. 3, la classificazione acustica del territorio comunale

Omissis...

(*) Dgr 12 luglio 2002 n.7/9776 “Criteri tecnici di dettaglio per la redazione della classificazione acustica del territorio comunale” pubblicata sul Burl del 15/07/02

(*)DPCM 01 marzo 1991 (G.U. n° 57 del 08.03.1991).

Art. 6.

1. In attesa della suddivisione del territorio comunale nelle zone di cui alla tabella 1, si applicano per le sorgenti sonore fisse i seguenti limiti di accettabilità:

Zonizzazione	Valori limite [dB(A)]	
	Limite diurno (6÷ 22)	Limite notturno (22 ÷ 6)dB(A)
Tutto il territorio nazionale	70	60
Zona A (decreto ministeriale n.1444/1968)*	65	55
Zona B (decreto ministeriale n.1444/1968)*	70	60
Zona esclusivamente industriale	70	70

* Zone di cui all'art. 2 del Decreto ministeriale 2 aprile 1968 n. 1444

Si afferma nella norma transitoria che, in attesa della zonizzazione, i limiti applicabili sono quelli indicati dall'art. 6 comma 1, senza peraltro stabilire se i valori di accettabilità, poiché così sono definiti i valori in esso riportati, siano da intendersi come limiti di immissione (contributo di tutte le sorgenti) o di emissione (specifica sorgente).

DPCM 14 novembre 1997 (G.U. n° 280 del 01.12.1997)

Determina i valori limite per le sorgenti sonore, con una disposizione transitoria, in attesa che i comuni si dotino della zonizzazione, ha ridato validità ai limiti precedentemente definiti dall'art. 6 del DPCM 1.3.1991.

Fornisce un'ulteriore precisazione per l'applicazione dei limiti di immissione in prossimità delle infrastrutture del trasporto.

Art. 3. Valori limite assoluti di immissione

Si afferma che, il rumore emesso da strade (veicoli circolanti), ferrovie (treni), aeroporti civili (aerei) e porti, non concorre a determinare il valore dell'immissione all'interno delle fasce di pertinenza, individuate dai relativi decreti attuativi.

All'esterno di tali fasce, dette sorgenti concorrono con le altre sorgenti al raggiungimento dei limiti assoluti di immissione.

Le sorgenti sonore diverse da quelle delle infrastrutture dei trasporti, devono rispettare, nel loro insieme, i limiti di cui alla tabella C, all'interno delle fasce di pertinenza, secondo la classificazione che a quella fascia viene assegnata.

Per le ferrovie, l'ampiezza delle fasce è stata definita dal DPR 459/98 "Regolamento recante norme di esecuzione dell'articolo 11 della legge 26 ottobre 1995, n. 447, in materia di inquinamento acustico derivante da traffico ferroviario", e più precisamente, per le ferrovie esistenti e per quelle di nuova realizzazione con velocità di progetto fino a 200 km/h, le fasce di rispetto sono fissate in 250 metri a partire dai binari esterni e per ciascun lato, mentre per le infrastrutture di nuova realizzazione

con velocità di progetto superiore a 200 Km/h, la fascia può essere estesa fino a 500 m per lato in presenza di recettori sensibili.

Tabella C: valori limiti assoluti di immissione – Leq in dB(A)

Classi di destinazione d'uso del territorio	Valori limite [dB(A)]	
	Diurno (6 ÷ 22)	Notturmo (22 ÷ 6)
I Aree particolarmente protette	50	40
II Aree prevalentemente residenziali	55	45
III Aree di tipo misto	60	50
IV Aree di intensa attività umana	65	55
V Aree prevalentemente industriali	70	60
VI Aree esclusivamente industriali	70	70

Art. 8 (Norme transitorie)

1. In attesa che i comuni provvedano agli adempimenti previsti dall'art. 6, comma 1, lettera a), della legge 26 ottobre 1995, n. 447, si applicano i limiti di cui all'art. 6, comma 1, del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 1° marzo 1991(*).

LIMITI DI EMISSIONE

Il livello di emissione è definito come il livello sonoro attribuibile ad una specifica sorgente.

Legge n° 447 del 26 ottobre 1995

art.2 (Definizioni)

1. Ai fini della presente legge si intende per:

.....

e) valori limite di emissione: il valore massimo di rumore che può essere emesso da una sorgente sonora, misurato in prossimità della sorgente stessa;

DPCM 14.11.97

Art. 2. (Valori limite di emissione)

1. I valori limite di emissione, definiti all'art. 2, comma 1, lettera e), della legge 26 ottobre 1995, n.447, sono riferiti alle sorgenti fisse ed alle sorgenti mobili.
2. I valori limite di emissione delle singole sorgenti fisse di cui all'art. 2, comma 1, lettera c), della legge 26 ottobre 1995, n. 447, sono quelli indicati nella tabella B allegata al presente decreto, fino all'emanazione della specifica norma UNI che sarà adottata con le stesse procedure del presente decreto, e si applicano a tutte le aree del territorio ad esse circostanti, secondo la rispettiva classificazione in zone.
3. I rilevamenti e le verifiche sono effettuati in corrispondenza degli spazi utilizzati da persone e comunità.
4. I valori limite di emissione del rumore delle sorgenti sonore mobili di cui all'art. 2, comma 1, lettera d), della legge 26 ottobre 1995, n. 447, e dei singoli macchinari costituenti le sorgenti sonore fisse, laddove previsto, sono altresì regolamentati dalle norme di omologazione e certificazione delle stesse.

Tabella B: valori limite di emissione – Leq in dB(A)

Classi di destinazione d'uso del territorio	Valori limite [dB(A)]	
	Diurno (6 ÷ 22)	Notturmo (22 ÷ 6)
I Aree particolarmente protette	45	35
II Aree prevalentemente residenziali	50	40
III Aree di tipo misto	55	45
IV Aree di intensa attività umana	55	50
V Aree prevalentemente industriali	60	55
VI Aree esclusivamente industriali	65	65

LIMITI PER GLI AMBIENTI ABITATIVI

All'interno degli ambienti abitativi si devono rispettare i limiti differenziali intesi come differenza tra il rumore ambientale ed il rumore residuo.

Legge n° 447 del 26 ottobre 1995

Art. 2. (Definizioni)

.....

3. I valori limite di immissione sono distinti in:

- a) valori limite assoluti, determinati con riferimento al livello equivalente di rumore ambientale;
- b) valori limite differenziali, determinati con riferimento alla differenza tra il livello equivalente di rumore ambientale ed il rumore residuo.

Si misurano nei locali di fronte alle finestre aperte o all'interno degli stessi con le finestre chiuse. Si applicano alle sorgenti di rumore connesse ad attività produttive, commerciali artigianali, e simili, non si applicano alle infrastrutture del trasporto ed ai rumori domestici.

DPCM 14.11.97

Art. 4. (Valori limite differenziali di immissione)

1. I valori limite differenziali di immissione, definiti all'art. 2, comma 3, lettera b), della legge 26 ottobre 1995, n. 447, sono: 5 dB per il periodo diurno e 3 dB per il periodo notturno, all'interno degli ambienti abitativi. Tali valori non si applicano nelle aree classificate nella classe VI della tabella A allegata al presente decreto.
2. Le disposizioni di cui al comma precedente non si applicano nei seguenti casi, in quanto ogni effetto del rumore è da ritenersi trascurabile:
 - a) se il rumore misurato a finestre aperte sia inferiore a 50 dB(A) durante il periodo diurno e 40 dB(A) durante il periodo notturno;
 - b) se il livello del rumore ambientale misurato a finestre chiuse sia inferiore a 35 dB(A) durante il periodo diurno e 25 dB(A) durante il periodo notturno.
3. Le disposizioni di cui al presente articolo non si applicano alla rumorosità prodotta:
 - dalle infrastrutture stradali, ferroviarie, aeroportuali e marittime;

- da attività e comportamenti non connessi con esigenze produttive, commerciali e professionali;
- da servizi e impianti fissi dell'edificio adibiti ad uso comune, limitatamente al disturbo provocato all'interno dello stesso.

Il limite è pari a 3 dB di notte e 5 dB di giorno.

Sono previste delle soglie di applicabilità per il livello ambientale, più precisamente di 25dB(A) di notte a finestre chiuse e 40 dB(A) a finestre aperte mentre di giorno tali valori sono pari a 35 dB(A) a finestre chiuse e 50 dB(A) a finestre aperte.

Sono previsti vari fattori di correzione: per la presenza di componenti impulsive e tonali, per rumori di durata inferiore ad un'ora (solo in periodo diurno), per componenti tonali di bassa frequenza (solo in periodo notturno).

Le documentazioni di impatto relative a attività produttive, centri commerciali, impianti sportivi, discoteche e esercizi pubblici devono prevedere il rispetto anche di questi valori limite.

Poiché il livello differenziale dipende dal livello ambientale ma anche dal livello residuo per stimare il rispetto di questi limiti dovrà essere attentamente valutato anche il clima acustico dell'area di interesse.

In allegato viene presentata una nota con indicazioni per le misure di questi limiti.

Nuovi impianti ed infrastrutture adibite ad attività produttive

- 1) La documentazione di previsione di impatto acustico per nuovi impianti ed infrastrutture adibite ad attività produttive di cui alla legge 447/95, articolo 8, comma 4, e articolo 5 della legge regionale 13/2001 deve contenere almeno dati e le informazioni di seguito elencate.
 - a) Indicazione della tipologia di attività (settore chimico, tessile, ecc.), codice ISTAT, categoria di appartenenza (artigianato, industria, commercio, ecc.), dei dati identificativi del titolare o legale rappresentante.
 - b) Indicazione, per l'area nella quale è previsto il nuovo impianto e le aree ad essa vicine, delle zone di appartenenza del piano regolatore generale.
 - c) Una o più planimetrie orientate ed in scala dei luoghi interessati dal rumore emesso dall'impianto o infrastruttura adibita ad attività produttiva per una fascia di territorio sufficiente a caratterizzare la zona o le zone interessate a partire dal confine di proprietà. Nella/e cartografia/e fornita/e deve essere indicata la classificazione acustica del territorio interessato con i valori limite previsti dalla normativa vigente.
 - d) Nella cartografia e nella relazione tecnica si devono specificare i valori limite di emissione per le sorgenti fisse e assoluti di immissione di zona stabiliti dalla normativa vigente per le aree e zone suddette. Occorre indicare anche gli ambienti abitativi più vicini al previsto impianto o attività.
 - e) Descrizione, dei cicli tecnologici, degli impianti, delle apparecchiature con riferimento alle sorgenti di rumore presenti. Per le parti di impianto o sorgenti sonore che possono dare origine ad immissioni sonore nell'ambiente esterno o abitativo occorre dare la descrizione delle

modalità di funzionamento e l'indicazione della loro posizione in pianta e in quota, specificando se le medesime sono poste all'aperto o in locali chiusi, la parte di perimetro o confine di proprietà e/o attività che sarà interessata da emissioni sonore, i livelli sonori previsti in punti posti al di fuori del confine di proprietà. La descrizione può essere fornita tramite dati relativi alla potenza sonora e alle caratteristiche emissive delle sorgenti o tramite la descrizione dei livelli di pressione sonora stimati o eventualmente rilevati per impianti e apparecchiature dello stesso tipo.

2. La documentazione di previsione di impatto acustico relativa a nuovi impianti industriali deve inoltre:
 - a. indicare se trattasi di impianti a ciclo produttivo continuo in base al DM 11 dicembre 1996;
 - b. descrivere ed individuare in appositi disegni in scala la collocazione delle sorgenti;
 - c. descrivere le caratteristiche temporali di funzionamento diurno e/o notturno specificando la durata, se continuo o discontinuo, la frequenza di esercizio, la eventuale contemporaneità di esercizio delle diverse sorgenti che hanno emissioni nell'ambiente esterno;
 - d. specificare, per rumori a tempo parziale durante il periodo diurno, la durata totale di attività o funzionamento;
 - e. specificare per quale caratteristica di esercizio dell'impianto e con quali sorgenti sonore attive è previsto il livello massimo di emissione sonora (riferito ad un tempo breve dell'ordine dei 15 minuti);
 - f. riportare i risultati di rilevamenti fonometrici, effettuati in posizioni significative da concordare con il/i Comune/i e la struttura dell'ARPA territorialmente competenti. Le fonometrie effettuate prima dell'entrata in esercizio riguarderanno posizioni significative nell'area che prevedibilmente sarà interessata dalle emissioni sonore e dovranno permettere, oltre alla caratterizzazione del rumore ambientale, la valutazione nei punti oggetto di indagine del contributo delle sorgenti fisse già esistenti. I rilevamenti fonometrici effettuati dopo l'entrata in esercizio dell'impianto, nelle posizioni precedentemente individuate ed in altre che fossero ritenute significative in accordo con l'ente di controllo, serviranno a verificare la conformità, delle nuove immissioni sonore e del livello di rumore ambientale, ai limiti stabiliti dalla normativa vigente;
 - g. descrivere i metodi di calcolo e i dati di input utilizzati in tali metodi, con le specificazioni atte ad individuare l'accuratezza dei valori stimati per i livelli sonori.
3. Se sono previsti sistemi di mitigazione e riduzione dell'impatto acustico, descrizione degli stessi, fornendo altresì ogni informazione utile a specificarne le caratteristiche e ad individuarne le proprietà di riduzione dei livelli sonori nonché l'entità prevedibile delle riduzioni stesse, con l'indicazione delle posizioni per le quali si avranno le riduzioni nei livelli sonori.

4. La documentazione deve riportare l'indicazione delle misure previste per ridurre o eliminare le emissioni sonore causate dall'attività o dagli impianti e del termine temporale entro il quale il titolare o legale rappresentante dell'attività si impegna comunque a far rientrare i livelli sonori causati nell'ambiente esterno o abitativo entro i limiti stabiliti dalla normativa qualora gli stessi, al momento dell'avvio dell'impianto, dovessero essere non conformi a detti limiti e alle stime contenute nella documentazione di previsione di impatto acustico.

Centri commerciali polifunzionali, discoteche, circoli privati e pubblici esercizi, impianti sportivi

- 1 La documentazione di previsione di impatto acustico relativa a nuovi centri commerciali polifunzionali di cui alla legge 447/95, articolo 8 comma 4, e articolo 5 della legge regionale 13/2001 deve contenere almeno i dati e le informazioni di seguito elencati.
 - a. Dati identificativi del soggetto titolare o legale rappresentante. Si deve anche indicare la tipologia e le caratteristiche dei locali o delle strutture che formeranno il centro commerciale e che possono avere emissioni sonore con effetti nell'ambiente esterno o abitativo.
 - b. Lo stesso tipo di informazioni dati e notizie richieste nell'articolo 2 che precede per quanto riguarda le eventuali nuove infrastrutture stradali se ne è prevista la costruzione. Se si tratta di infrastrutture stradali già in esercizio devono essere specificate le modifiche nei volumi di traffico e le stime di variazione nei livelli di immissione sonora per tali infrastrutture. Per le stime o i calcoli previsionali vale quanto già indicato nell'articolo 2 che precede.
 - c. Lo stesso tipo di informazioni dati e notizie richieste all'articolo 4, commi 1, 3, 4, per quanto riguarda gli impianti e le attrezzature con emissione di rumore nell'ambiente esterno o abitativo. Tali dati devono in particolare riguardare gli impianti di ventilazione, condizionamento, refrigerazione, diffusione sonora. Dati e notizie specifiche devono inoltre essere fornite per le aree attrezzate per il carico e lo scarico merci e le aree destinate a parcheggio se le stesse sono vicine ad aree esterne con presenza di ambienti abitativi.
- 1.1 Se sono previsti sistemi di mitigazione e riduzione dell'impatto acustico, descrizione degli stessi, fornendo altresì ogni informazione utile a specificarne le caratteristiche e ad individuarne le proprietà di riduzione dei livelli sonori nonché l'entità prevedibile delle riduzioni stesse, con l'indicazione delle posizioni per le quali si avranno le riduzioni nei livelli sonori indicate.
- 2 La documentazione di previsione di impatto acustico per nuove discoteche di cui alla legge 447/95, articolo 8, comma 2, lettera c) e articolo 5 della legge regionale 13/2001 deve contenere almeno i dati e le informazioni di seguito elencate. a) b) c) d) e):
 - a. I dati identificativi del titolare o legale rappresentante.
 - b. Lo stesso tipo di informazioni dati e notizie richieste nell'articolo 2 che precede per quanto riguarda le eventuali nuove infrastrutture stradali se ne è prevista la costruzione. Se si tratta di infrastrutture stradali già in

esercizio devono essere specificate le modifiche nei volumi di traffico e le stime di variazione nei livelli di immissione sonora per tali infrastrutture. Per le stime o i calcoli previsionali vale quanto già indicato nell'articolo 2 che precede.

- c. Dati particolareggiati relativamente all'impatto acustico dovuto ai parcheggi e agli spazi utilizzati per l'accesso ed il deflusso dei mezzi di trasporto e delle persone.
- d. Per gli impianti di diffusione sonora, siano essi in ambienti confinati o all'aperto, e per quelli di condizionamento e ventilazione devono essere fornite lo stesso tipo di informazioni dati e notizie, con i dettagli tecnici riferibili alle sorgenti della discoteca, indicate nel precedente articolo 4, nel comma 1, lettere b), c), d), e), nel comma 2, lettera f), nei comma 3 e 4, del medesimo articolo 4.
- e. Per le nuove discoteche la cui collocazione è prevista all'interno di edifici o in edifici strutturalmente connessi a locali destinati ad ambiente abitativo occorre fornire inoltre la descrizione delle caratteristiche di fonoisolamento degli elementi strutturali dell'edificio attraverso i quali può avvenire la propagazione del suono verso gli ambienti abitativi.

3 La documentazione di previsione di impatto acustico per nuovi impianti sportivi e ricreativi di cui alla legge 447/95, articolo 8 comma 2 lettera e) e articolo 5 della legge regionale 13/2001, deve contenere almeno i dati ed informazioni di seguito elencate. a) b) c) d):

- a) I dati identificativi del titolare o legale rappresentante.
- b) Lo stesso tipo di informazioni dati e notizie richieste nell'articolo 2 che precede per quanto riguarda le eventuali nuove infrastrutture stradali se ne è prevista la costruzione. Se si tratta di infrastrutture stradali già in esercizio devono essere specificate le modifiche previste nei volumi di traffico e le stime delle variazione nei livelli di immissione sonora per tali infrastrutture. Per le stime o i calcoli previsionali dei livelli di rumore vale quanto già indicato nell'articolo 2 che precede. Devono essere fornite notizie in merito all'impatto acustico dovuto ai parcheggi e agli spazi utilizzati per l'accesso ed il deflusso dei mezzi di trasporto e delle persone.
- c) Per quanto concerne gli impianti di ventilazione, condizionamento, refrigerazione, diffusione sonora, lo stesso tipo di informazioni dati e notizie, da riferire in particolare alle sorgenti sonore previste per l'impianto sportivo, specificate all'articolo 4, commi 1, 3 e 4.
- d) Per gli impianti sportivi occorre anche specificare la frequenza, la durata, le modalità e il tipo di utilizzo dell'impianto. I dati che bisogna fornire ed il loro dettaglio sono dipendenti dall'entità, dalla frequenza, dagli orari di afflusso e deflusso degli spettatori. Si devono descrivere le variazioni che si prevede di causare sui livelli di rumore preesistenti e rilevabili nell'ambiente esterno e negli ambienti abitativi.

4 Per la realizzazione di nuovi circoli privati e pubblici esercizi in locali che sono inseriti o sono strutturalmente connessi ad edifici nei quali vi sono locali destinati

ad ambiente abitativo e che durante lo svolgimento della loro attività prevedono almeno una delle seguenti condizioni:

- a. l'utilizzo di impianti o apparecchiature per la refrigerazione di alimenti e bevande, l'aspirazione e la ventilazione, il condizionamento e la climatizzazione che siano strutturalmente connessi ad ambienti abitativi e funzionano anche in periodo notturno;
- b. l' utilizzo di impianti di diffusione sonora o lo svolgimento di manifestazioni ed eventi con diffusione di musica o utilizzo di strumenti musicali;

I soggetti titolari dei progetti o delle opere predispongono adeguata documentazione di previsione di impatto acustico così come previsto dalla legge 447/95, articolo 8, comma 2, lettera d) e dall'articolo 5 della legge regionale 13/2001.

La suddetta documentazione deve contenere almeno i seguenti dati e le informazioni di seguito elencate.

- 4.1 Il numero massimo di avventori consentito o previsto e sull'eventuale concessione di aree di utilizzo esterne (plateatico o aree in uso all'aperto) e di parcheggi per veicoli.
- 4.2- La descrizione delle caratteristiche di fonoisolamento degli elementi strutturali dell'edificio attraverso i quali può avvenire la propagazione del suono verso gli ambienti abitativi.
- 4.3- L'individuazione della collocazione e la descrizione delle caratteristiche di emissione sonora degli impianti e delle apparecchiature rumorose, i tempi di funzionamento delle singole sorgenti e le stime dei livelli di rumore immessi negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno che dimostrino il rispetto dei valori limiti stabiliti dalla normativa vigente.
- 4.4- Gli orari di apertura al pubblico per i quali si richiede l'autorizzazione comunale e le misure tecniche ed organizzative previste per contenere l'inquinamento acustico derivante dalle diverse tipologie di sorgenti sonore connesse all'attività, comprese quelle antropiche.

Per la redazione delle documentazioni di impatto relative ad attività produttive e commerciali, data la grande variabilità della tipologie delle sorgenti sonore, non si possono definire delle metodiche a valenza generale, tuttavia si possono formulare osservazioni su alcuni elementi comuni alla maggior parte dei progetti.

L'analisi del territorio circostante l'insediamento costituisce il punto di partenza per ogni successiva considerazione.

L'individuazione degli ambienti abitativi nelle vicinanze assume una fondamentale importanza poiché le emissioni di rumore di queste attività sono sottoposte ai limiti differenziali che nella maggior parte dei casi costituiscono il vincolo più restrittivo.

Nei comuni che sono dotati di zonizzazione acustica dovranno anche essere rispettati i limiti di emissione ed in assenza di zonizzazione si dovranno rispettare i limiti di cui all'art.6 del DPCM 1 marzo 1991 come più ampiamente riferito nel capitolo che riguarda i limiti.

Nel caso di attività industriali e discoteche sono comunque previste misurazioni ante e post operam per verificare la correttezza dello studio previsionale.

Nel caso si verificassero dei superamenti all'inizio dell'attività si ricorda che nella stessa documentazione di impatto devono essere indicate le misure che debbono essere adottate al fine di ricondurre le emissioni entro i limiti di accettabilità.

Valutazione Previsionale di Clima Acustico

1 La valutazione previsionale del clima acustico di cui all'articolo 8, comma 3, della legge 447/95 e articolo 5, comma 2, della l.r. 13/2001 è effettuata sulla base della documentazione predisposta a cura del proponente o del titolare/legale rappresentante/costruttore degli edifici o degli insediamenti di cui al sopracitato articolo 8, comma 3, della legge 447/95. La documentazione deve comprendere apposita relazione tecnica contenente almeno:

- a) la descrizione, tramite misure e/o calcoli effettuati con softwares reperibili in commercio, dei livelli di rumore ambientale (valori assoluti di immissione) e del loro andamento nel tempo. I livelli sonori suddetti devono essere valutati in posizioni significative del perimetro esterno che delimita l'edificio o l'area interessata al nuovo insediamento o, preferibilmente, in corrispondenza alle posizioni spaziali dove sono previsti i recettori sensibili indicati all'articolo 8, comma 3, della legge 447/95. Per tale descrizione possono essere utilizzate oltre alle norme di legge anche specifiche norme tecniche quali ad esempio la UNI 9884 e le ISO 1996;
- b) le caratteristiche temporali nella variabilità dei livelli sonori rilevabili nei punti posti in prossimità del perimetro dell'area interessata dalle diverse sorgenti presenti nelle aree circostanti. Occorrono dettagli descrittivi delle sorgenti sonore e del loro effetto, sui livelli di pressione sonora misurabili in tali punti. Sono necessari dati di carattere quantitativo da riferire a posizioni significative da concordare con il Comune e la struttura dell'A.R.P.A. territorialmente competenti. Le fonometrie effettuate prima della realizzazione dell'insediamento devono permettere la valutazione nei punti oggetto di indagine del contributo delle sorgenti sonore già esistenti. I rilevamenti fonometrici effettuati dopo la realizzazione dell'insediamento, nelle posizioni precedentemente individuate ed in altre che fossero ritenute significative in accordo con l'ente di controllo, serviranno a verificare la conformità dei livelli di rumore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente;
- c) informazioni e dati che diano la descrizione della disposizione spaziale del singolo edificio con le caratteristiche di utilizzo del medesimo edificio e dei suoi locali, il tipo di utilizzo degli eventuali spazi aperti, la collocazione degli impianti tecnologici e dei parcheggi, la descrizione dei requisiti acustici degli edifici e di loro componenti previsti nel progetto;
- d) le valutazioni relative alla compatibilità del nuovo insediamento in progetto con il clima acustico preesistente nell'area. Se la compatibilità dal punto di vista acustico è ottenuta tramite la messa in opera di sistemi di protezione dal rumore occorre fornire i dettagli tecnici descrittivi delle misure adottate nella progettazione e dei sistemi di protezione acustica preventivati;

- e) la descrizione di eventuali significative variazioni di carattere acustico indotte dalla presenza del nuovo insediamento in aree residenziali o particolarmente protette già esistenti che sono vicine al nuovo insediamento e che saranno interessate dalle modifiche indotte dallo stesso.

La valutazione previsionale del clima acustico è espressamente richiesta per le aree dove debbono essere realizzate le opere di cui alle lettere a, b, c, d, del comma 3, dell'art. 8 della legge 447/95, mentre per gli edifici residenziali l'obbligo di produrre la valutazione si concretizza quando questi sono situati in prossimità delle infrastrutture o degli insediamenti sottoposti a valutazione di impatto.

Si ritiene che il concetto di prossimità debba essere definito dai regolamenti comunali, previsti sia dalla Legge Quadro che dalla Legge Regionale, che possono meglio individuare le condizioni che comportano l'obbligo di produrre la valutazione adattandole alle situazioni locali.

Anche in questo caso si debbono effettuare misurazioni e stime della rumorosità presente nell'area prima delle edificazioni che evidenzino la compatibilità con la natura dell'insediamento e misure di rumore dopo l'edificazione per verificare il rispetto dei limiti di zona. Le posizioni di misura sono individuate dal comune e dalla struttura dell'ARPA territorialmente competente.

La zonizzazione acustica risulta uno strumento indispensabile per la valutazione della documentazione da parte degli enti preposti alla concessione edilizia, è appena il caso di ricordare che gli insediamenti residenziali possono essere previsti in aree con differente classificazione e di conseguenza con diversi valori per la rumorosità accettabile.

Quadro sintetico degli argomenti che debbono essere trattati per le DIAP.

	Aeroporti, Aviosuperfici (art. 1)	Strade (art. 2)		Ferrovie (art. 3)	Attività Produttive (art. 4)	Centri commerciali polifunzionali (art. 5.1)	Discoteche (art. 5.2)	Impianti sportivi e ricreativi (art. 5.3)	Circoli privati e pubblici esercizi (art. 5.4)
Limitazioni	Esclusi aeroporti civili e militari	Tipo A, B, C, D	Tipo E, F						Previsti in edifici destinati ad ambiente abitativo con uso di impianti di notte o diffusione di musica
Elementi che qualificano il progetto	com. 1 lett. a), c)	com. 1 lett. a)	com. 1 lett. a)	com. 1 lett. a) c)	com. 1 lett. a) com. 2 lett. a a)	lett. a)	lett. a)		P.to 4.1, 4.4
Cartografia del territorio circostante riportante PRG, zonizzazione, uso degli edifici	com. 1 lett. b)	com. 1 lett. b)	com. 1 lett. b)	lett. c) art. 2) com. 1 lett. b)	com. 1 lett. b) c)	art. 4), com. 1 lett. b) c)	art. 4), com. 1 lett. b) c)	art. 4), com. 1 lett. b) c)	
Individuazione dei limiti e degli ambienti abitativi su mappe		com. 1 lett. c)	com. 1 lett. c)	art. 2 com. 1 lett. c)	com. 1 lett. d)	art. 4), com. 1 lett. d)	art. 4), com. 1 lett. d)	art. 4), com. 1 lett. d)	

Descrizione sorgenti sonore, disegno in scala degli impianti					com. 1 lett. e) com. 2 lett. b) c) d) e)	lett. c) art. 4), com. 1 lett. e)	lett. d) art. 4), com. 1 lett. e)	lett. d) art. 4), com. 1 lett. e)	P.to 4.3
Isolamento acustico elementi strutturali interessati alla propagazione verso ambienti abitativi							lett. e)		Punto 4.2
Parcheggi, movimentazione merci, afflusso persone						lett. c)	lett. c)	lett. b)	
Variazione del traffico indotto sulle infrastrutture esistenti	com. 1 lett. c)	com. 1 lett. e)		art. 2 com. 1 lett. e)		art. 2	art. 2	art. 2	
Previsione di traffico futuro	com. 2 lett. a) b)	com. 1 lett. d)) com. 2	com. 1 lett. d)	lett. c) art. 2 com. 2					
Usi di modelli revisionali, calcoli di propagazione	com. 2 lett. c) d)	com. 1 lett. d) com. 2	com. 1 lett. d)	lett. c) art. 2 com. 2	com. 2 lett. g)				Punto 4.3
Misure di rumore in punti individuati da Comune ed ARPA		com. 1 lett. f) g)		art. 2 com. 1 lett. f) g)	com. 2 lett. f)		art. 4 com. 2 lett. f)		
Stime della popolazione esposta	com. 2 lett. e)								
Opere di mitigazione previste	com. 2 lett. f)	com. 1 lett. h)	com. 1 lett. h)	art. 2 com. 1 lett. h)	com. 3	art. 4 com. 3	art. 4 com. 3	art. 4 com. 3	Punto 4.4
Ulteriori interventi e tempi di realizzazione per rientrare nei limiti dopo l'inizio attività					com. 4	art. 4 com. 4	art. 4 com. 4	art. 4 com. 4	

DOCUMENTAZIONE DI PREVISIONE DI IMPATTO ACUSTICO

Riguarda la documentazione di previsione di impatto acustico di cui all'art. 8 della L.447/95, L.R. 13/01 e Delibera Regionale n° VII/8313 del 08/03/02, redatta da tecnico competente in acustica (iscritto in elenco di una Regione italiana) ovvero proposta nelle forme di autocertificazione previste dalla legislazione vigente.

I limiti previsti devono rispettare quanto previsto da:

- limiti assoluti previsti dalla zonizzazione acustica comunale e limiti differenziali (D.P.C.M. 14.11.1997);
- D.P.C.M. 01.03.1991 (assoluti e differenziali) in attesa della zonizzazione acustica comunale.

Per quanto riguarda la previsione di Impatto Acustico allegata alla DIAP, si precisa che la normativa regionale non prevede acquisizione di nessun parere da parte di ARPA.

Se il Comune ritiene di dover acquisire un parere relativo alla relazione di previsione di impatto acustico, deve formularne specifica richiesta ai sensi della Legge Regionale 13/01 che verrà fatturata applicando le tariffe previste dal vigente tariffario ARPA.

Soggetti che possono presentare un'autocertificazione:

Tutte le attività che sono prive di impianti in grado di produrre rumore e che non inducono rumore per la loro presenza.

Soggetti che devono presentare la valutazione previsionale di impatto acustico (art. 2 comma 8 L. 447/95):

- aeroporti, aviosuperfici ed eliporti
- infrastrutture stradali e infrastrutture ferroviarie
- nuovi impianti ed infrastrutture adibite ad attività produttive
- centri commerciali polifunzionali
- discoteche, circoli privati e pubblici esercizi
- impianti sportivi

In particolare per i pubblici esercizi (L.R. 30/03, la DGR VII/17516 del 24 maggio 2004 art. 10 e la DGR VIII/6459 del 23 gennaio 2008 art. 11) è prevista la presentazione di Previsione di Impatto Acustico, che deve essere presentata al Comune, che la invia ad ARPA per l'espressione di parere, prima dell'avvio dell'attività.

La documentazione previsionale andrebbe utilmente allegata all'istanza di rilascio dell'autorizzazione ex L.R. 30/2003 (qualora non presentata a corredo della pratica edilizia) al fine di acquisire il parere dell'ARPA territorialmente competente prima dell'inizio dell'attività.

In caso di subentro di attività, dovrà essere autocertificato che rimarranno immutate le precedenti condizioni tecnico-strutturali (numero e tipologia delle sorgenti sonore e loro ubicazione all'interno del locale) ed estensione e/o variazione degli orari di svolgimento dell'attività; diversamente sarà necessario presentare al Comune la Previsione di Impatto Acustico.

Casi particolari:

- tutte le attività commerciali prive di laboratorio (rivendita pane, drogherie, macellerie, abbigliamento, ...) non sono soggette alla presentazione di valutazione previsionale di impatto acustico. Qualora qualcuna di queste attività installi impianti rumorosi (condizionatori, frigoriferi, lavatrici,...) è opportuno che presti la massima attenzione ad una loro corretta collocazione al fine di limitare l'esposizione degli abitanti limitrofi;
- i laboratori artigianali alimentari con produzione propria (panificazione, pasta fresca, gastronomia, ...), le attività commerciali con annesso laboratorio e le attività artigianali di servizio, strutturalmente connesse con ambienti abitativi (es. lavanderie) presentano valutazione previsionale di impatto acustico. Solo là dove non sono presenti impianti o macchinari in grado di produrre rumore (es. laboratorio di orologiaio o simili) e l'attività si svolge in orario diurno (tra le 7:00 e le 22:00) è sufficiente presentare autocertificazione a cura del titolare in cui si dichiara che nell'attività non sono presenti macchinari rumorosi. Il settore competente del comune, dopo aver accertato che il tipo di attività esercitata può

essere considerata potenzialmente poco significativa per il clima acustico dell'area , può far attestare tale circostanza dal titolare o legale rappresentante dell'impresa;

- i pubblici esercizi e gli esercizi commerciali non strutturalmente connessi con ambienti abitativi non necessitano a priori di valutazione previsionale di impatto acustico. E' facoltà del Comune richiedere tale valutazione e ciò avviene generalmente per attività che si svolgono in periodo notturno;
- le attività produttive (artigianali e industriali) inserite in classe 5a o 6a rispetto alla zonizzazione acustica comunale, con attività svolta in periodo diurno (tra le 7:00 e le 22:00), con utilizzo saltuario di attrezzature di lavoro rumorose, con una valutazione dell'esposizione personale giornaliera dei lavoratori al rumore che evidenzia un Leq 8h inferiore a 80 dBA, può presentare autocertificazione a cura del titolare.

Scheda n° 9. AREE IN PROSSIMITÀ DI ELETTRODOTTI

Se l'area oggetto di valutazione risulta essere nelle vicinanze di elettrodotti, è necessario verificare che non ricada all'interno della fascia di rispetto definita dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 29/05/08. (Proiezione al suolo del valore di Induzione Magnetica pari a 3 μT).

In caso contrario, ossia quando l'area ricade all'interno di una delle fasce di rispetto, si deve predisporre una relazione tecnica attestante il rispetto del limite di esposizione e contenente la dichiarazione che i locali vengono fruiti nel rispetto di quanto indicato all'art. 4 del DPCM 08/07/2003.

Questa valutazione previsionale di esposizione ai campi elettromagnetici alla frequenza di 50 Hz dovrà fare riferimento ai seguenti valori soglia:

Limiti di Esposizione			
	Induzione Magnetica [μT]	Campo Elettrico [kV/m]	
Per nuovi edifici e nuovi elettrodotti	3	5	Obiettivi di qualità
			Per la progettazione di nuovi elettrodotti in corrispondenza di aree gioco per l'infanzia, di ambienti abitativi, di ambienti scolastici e di luoghi adibiti a permanenze non inferiori a quattro ore, e nella progettazione di nuovi insediamenti e di nuove aree di cui sopra, in prossimità di linee ed installazioni elettriche già presenti nel territorio.
Per edifici esistenti	10 (media su 24 ore)	5	Limiti di cautela
			Nelle aree gioco per l'infanzia, in ambienti abitativi, in ambienti scolastici e nei luoghi adibiti a permanenze non inferiori a quattro ore giornaliere.
Su tutto il territorio	100	5	

Scheda n° 10. SUPERAMENTO BARRIERE ARCHITETTONICHE

SUPERAMENTO BARRIERE ARCHITETTONICHE

Note di carattere generale in riferimento agli edifici e i locali destinati ad attività produttive di carattere industriale, agricolo, artigianale, nonché ad attività commerciali e del settore terziario

La nota intende fornire un orientamento generale in riferimento alla problematica dell'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici destinati alle attività economiche.

La normativa a cui occorre fare riferimento è la seguente:

- L. 9 gennaio 1989 n.13;
- L.R. 20 febbraio 1989 n.6;
- D.M. 14 gennaio 1989 n.236

Le disposizioni legislative suddette riportano indicazioni a volte discordanti, dovendosi applicare di caso in caso la previsione più restrittiva.

La normativa regionale - art. 13 L.R. n.6/89 – (più restrittiva della L.13/89) prevede che tutti gli edifici e i locali destinati ad attività produttive di carattere industriale, agricolo, artigianale, nonché ad attività commerciali e del settore terziario ottemperino alle prescrizioni relative all'eliminazione delle barriere architettoniche a seconda della tipologia dell'intervento edilizio come segue:

- per le nuove costruzioni, nonché per gli edifici esistenti relativamente ad interventi di restauro e risanamento conservativo, di ristrutturazione edilizia e di ristrutturazione urbanistica l'intero intervento dovrà rispettare le prescrizioni per l'eliminazione delle b.a.;
- per gli interventi di manutenzione straordinaria occorre applicare la normativa per l'eliminazione delle b.a. limitatamente alle parti di costruzione sulle quali si interviene.

Inoltre, ai sensi dell'art.20 della L.R. n.6/89, gli interventi di restauro, risanamento conservativo, di manutenzione straordinaria possono essere ammessi in deroga rispetto alle prescrizioni sull'eliminazione delle b.a. in caso di:

- a) esistenza di vincoli stabiliti ai sensi della normativa vigente a tutela dei beni ambientali artistici, archeologici, storici e culturali, che non consentano interventi edilizi coerenti con la finalità della normativa sull'eliminazione delle b.a.;
- b) impossibilità tecnica connessa agli elementi statici ed impiantistici degli edifici oggetto dell'intervento.

Lo stesso articolo prevede un'altra possibilità di deroga riguardante ambienti di lavoro destinati alla produzione, fatta salva la necessità di rendere comunque accessibili mense, spogliatoi e altri servizi, nel caso di:

- a) impossibilità di inserimento nella specifica lavorazione di portatori di handicap di tipo tale da essere di pregiudizio alla sicurezza propria o dei colleghi o degli impianti;
- b) presenza di sistemi produttivi con utilizzo di macchinari non adattabili alle esigenze di personale portatore di handicap.

Nei casi suddetti l'estensore del progetto è tenuto a motivare, documentare e sottoscrivere sotto la propria responsabilità quanto ivi previsto.

Si ritiene utile riportare di seguito i requisiti richiesti per l'eliminazione delle barriere architettoniche relativamente ad alcuni elementi edilizi ricorrenti, senza la pretesa di essere esaustivi e rimandando alla normativa per quanto non trattato (applicando la norma più restrittiva).

SERVIZIO IGIENICO

- la porta di accesso deve essere ≥ 80 cm e preferibilmente con apertura verso l'esterno ovvero scorrevole;
- il piano superiore del water deve essere ad un'altezza 45 – 50 cm dal pavimento ed il bordo anteriore deve distare 75 - 80 cm dalla parete posteriore. Lo spazio per accostamento laterale al sanitario non deve essere inferiore a 80 cm circa (la norma prevede uno spazio ≥ 100 cm dall'asse del sanitario).
- Per consentire il trasferimento, dovrà essere installato ad un'altezza di cm 80 dal pavimento e a cm. 40 dall'asse del water, un corrimano del diametro 3-4 cm distanziato dalla parete almeno 5 cm. –
- lo spazio di accostamento al bordo frontale del lavabo deve essere minimo 80 cm, il lavabo deve essere a mensola ed avere il bordo superiore ad un'altezza di cm 80
- il servizio igienico deve essere dotato di un campanello di emergenza posto in prossimità della tazza

Il servizio igienico deve avere dimensioni e spazi liberi sufficienti a garantire la rotazione della sedia a ruote per accedere, utilizzare e lasciare il locale

RAMPE

La pendenza di eventuali rampe di collegamento fra piani orizzontali diversi, varia in funzione della lunghezza delle rampe stesse, e precisamente:

- per rampe fino a m. 0.50 la pendenza massima ammessa è del 12%;
- per rampe fino a m. 2.00 la pendenza massima ammessa è dell'8%;
- per rampe fino a m. 5.00 la pendenza massima ammessa è del 7%;
- oltre i m. 5.00 la pendenza massima ammessa è del 5%.

Qualora a lato della rampa si presenti un dislivello superiore a cm. 20, la rampa dovrà avere un cordolo di almeno 5 cm. di altezza.

La rampa dovrà avere una larghezza minima di m.1,50.

Ogni 10 m di lunghezza od in presenza di interruzioni mediante porte, la rampa deve presentare un ripiano di dimensioni 1,50 m x 1,50 m ovvero di 1,40 m x 1,70 m al netto dell'ingombro di apertura di eventuali porte.

ASCENSORI

Si premette che per gli edifici destinati alle attività economiche di cui si tratta con più di un piano fuori terra deve essere predisposto almeno un ascensore utilizzabile da una persona in carrozzella.

Negli interventi su edifici esistenti con meno di tre piani fuori terra sono consentiti, in via subordinata ad ascensori e rampe, impianti alternativi servo-assistiti per il trasporto verticale di persone quali, ad esempio, pedane e piattaforme mobili.

Tali impianti speciali dovranno avere spazi di accesso e dimensioni tali da garantire l'utilizzo da parte di persone in carrozzella e, se esterni, dovranno essere protetti da agenti atmosferici.

PORTE – FINESTRE – PARAPETTI

La porta di ingresso principale deve avere una larghezza pari a 90 cm, mentre le porte interne devono avere una larghezza pari a 80 cm.

6. ALLEGATI PER ATTIVITA' NON ALIMENTARI

ALLEGATO 1: ACCONCIATORE

REQUISITI GENERALI PER STRUTTURE DA ADIBIRE AD ATTIVITA' DI ACCONCIATORE ed EVENTUALE UTILIZZO LAMPADE ABBRONZANTI

PREMESSA

L'attività' professionale di acconciatore comprende tutti i trattamenti e i servizi volti a modificare, migliorare, mantenere e proteggere l'aspetto estetico dei capelli, compresi i trattamenti tricologici complementari, che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, nonché il taglio e il trattamento estetico della barba, e ogni altro servizio inerente o complementare.

In base all'attuale normativa, in Regione Lombardia non sono più previsti il rilascio di pareri preventivi e pareri sanitari per l'esercizio dell'attività di acconciatore. Per lo svolgimento dell'attività è necessario presentare Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva (DIAP).

Più precisamente la nuova norma prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la **“Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva”** corredata dalla necessaria documentazione al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria ed ad inoltrare copia delle DIA presentate alla ASL competente per territorio.

Si rammenta che questa ASL, sull'esercizio già avviato, svolgerà attività di vigilanza sul rispetto dei requisiti strutturali e funzionali richiesti dalle norme.

L'attività di controllo sarà in particolare indirizzata alla verifica dell'applicazione di idonei misure di controllo dei rischi per la salute umana connessi allo svolgimento dell'attività di acconciatore.

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività acconciatore, si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Regolamento Locale d'Igiene Titolo III	Capitolo 12
DM Ministero della Sanità 28.09.1990	Norme di protezione dal contagio professionale da HIV nelle strutture sanitarie ed assistenziali che viene applicata a questa materia sulla base di quanto indicato indicata al punto successivo

Legge 17 agosto 2005 n. 174	Disciplina dell'attività di acconciatore
Legge Regione Lombardia 02 aprile 2007 n. 8	Disposizioni in materia di attività sanitarie e socio-sanitarie

LOCALI NECESSARI:

1. Locali/postazioni destinate all'attività
2. Zona attesa
3. Servizio/i igienici
4. Eventuali depositi
5. Eventuali spogliatoi

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
Locale/postazioni attività	m 2.70	(2)	1/8
Zona attesa	m 2.70	m ² 9	1/8
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata (3)
Antibagno	m 2.40	m ² 1 - e m ² 3 se utilizzato come spogliatoio	
Deposito	m 2.40	Adeguate al volume di attività	
Spogliatoio addetti	m 2.40	m ² 3 per il primo addetto + m ² 1 per ogni ulteriore addetto	Ventilazione naturale o forzata (3)

NOTE

1. Superficie finestrata apribile/superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affaccianti su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)
N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI 10339 (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)

L'illuminazione naturale può essere integrata o sostituita da apparecchiature per l'illuminazione artificiale.

2. La superficie minima necessaria per la prima postazione di lavoro è di mq 15, al netto dei servizi igienici e di eventuali locali accessori. Ogni ulteriore postazione di lavoro dovrà avere di norma una superficie minima di 5 mq. Superfici inferiori sono consentite (ad esempio per box solarium) a condizione che il singolo box presenti un diametro di almeno mt. 1,50
3. Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

REQUISITI SINGOLI LOCALI

LOCALE ATTIVITÀ	REQUISITI - le pareti delle postazioni di lavoro devono essere rivestite con materiale lavabile e disinfettabile (piastrelle o materiale equivalente) sino all'altezza di m.2,00 - il pavimento dovrà essere unito e lavabile - le porte e gli infissi e gli arredi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia - le attrezzature compresi i lavatesta devono essere installate in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature stesse e dell'area circostante DOTAZIONE - armadietti chiusi per riporre la biancheria pulita per ogni cliente - recipienti chiusi per la biancheria usata - recipienti per rifiuti - prodotti e/o attrezzature per al disinfezione degli arnesi di lavoro - contenitori resistenti con coperchio per l'eliminazione di taglienti monouso (es. lamette ecc.) se utilizzati. L'eliminazione dei taglienti deve avvenire con le cautele idonee a evitare tagli accidentali
SERVIZI IGIENICI	REQUISITI e DOTAZIONE Dovrà essere previsto almeno un servizio igienico accessibile dall'interno della struttura e ad uso esclusivo dell'attività. Dovrà essere dotato di: - riscaldamento - pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2, - lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili, - antibagno. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con

	relativa dotazione nell'antibagno stesso. In presenza di dipendenti dovranno essere presenti servizi igienici secondo quanto previsto dalle specifiche disposizioni in materia di igiene del lavoro.
SPOGLIATOI dipendenti	DOTAZIONE e REQUISITI Dovranno essere dotati di: - riscaldamento - armadietti con possibilità di chiusura per riporre gli indumenti privati (uno per ciascun dipendente). Nel caso gli operatori svolgano attività "insudicianti" o utilizzino sostanze oleose e/o pericolose ecc gli armadi per gli indumenti da lavoro devono essere separati da quelli per indumenti privati. Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso. Può essere utilizzato un unico spogliatoio in attività con massimo 5 dipendenti. E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno dei servizi igienici purché sia ad uso esclusivo degli operatori e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.

ULTERIORI INDICAZIONI

REQUISITI PROFESSIONALI

Per lo svolgimento dell'attività risulta necessario essere in possesso dell'abilitazione professionale prevista dall'art. 3 L 174/05. Al riguardo è possibile ottenere tutte le informazioni del caso direttamente presso il SUAP o altro Ufficio Comunale preposto.

ATTREZZATURE

Tutte le attrezzature utilizzate per l'esercizio dell'attività devono essere in possesso delle caratteristiche di conformità anche ai fini della sicurezza ed essere mantenute in tale stato. Tutte le attrezzature che prevedano il contatto diretto con cute e mucose devono essere di tipo monouso o sottoposte a sterilizzazione

LAMPADE ABBRONZANTI (se utilizzate fare riferimento alla scheda attività estetica)

L'utilizzo di lampade abbronzanti rientra esclusivamente nell'attività di estetica, e pertanto, occorre ribadire che, anche in presenza del solo utilizzo di lampade, l'attività ricade nella legge 1/90. Dovranno, quindi, essere presenti tutti i requisiti igienico-sanitari previsti per i locali destinati all'attività di estetista ed il possesso della relativa qualifica professionale.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed

ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Gli scarichi idrici derivanti dall'esercizio devono recapitare in fognatura pubblica previa richiesta di allacciamento.

Nel caso la zona sia sprovvista di pubblica fognatura, lo scarico dovrà essere espressamente autorizzato dalla Provincia competente.

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere "Scheda Inquinamento Acustico" al punto "Casi particolari".

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana. I taglienti monouso che vengono a contatto con la cute sono rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo e pertanto non possono essere smaltiti mediante conferimento al servizio di nettezza urbana. Lo smaltimento deve avvenire avvalendosi di ditte autorizzate.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso in possesso dei requisiti di agibilità e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08.

PROTOCOLLO DI SANIFICAZIONE, DISINFEZIONE E STERILIZZAZIONE NEI NEGOZI DI ACCONCIATURA

- ✓ Disinfezione delle mani dell'operatore
- ✓ Disinfezione della cute del cliente
- ✓ Disinfezione degli strumenti di lavoro
- ✓ Disinfezione di materiale in plastica e gomma
- ✓ Disinfezione di materiale vario
- ✓ Disinfezione ambientale

Disinfezione delle mani

- Per la disinfezione delle mani possono essere utilizzate ad es. soluzioni acquose di composti iodati o clorexedina gluconato su cute già umida frizionando per 2-3 minuti e usando uno spazzolino per le unghie.
- Sciacquare e asciugare con panno pulito o sterile

Disinfezione della cute

- Per la disinfezione della cute, nel caso di operazioni di manicure e pedicure, possono essere utilizzate ad es. soluzioni composte con basi di ammonio quaternario o alcoli da soli (citrosil alcolico incolore, bialcol, alcol denaturato al 70%)

Disinfezione degli strumenti di lavoro

Gli strumenti di lavoro dopo ogni utilizzo devono essere sottoposti alle seguenti fasi:

- Sciacquare in acqua corrente;
- Immergere in soluzioni detergenti/disinfettanti per almeno 30 minuti (per alcuni strumenti quali: forbici e tronchesi, è possibile effettuare una disinfezione superficiale con apposito disinfettante);
- Sciacquatura finale in acqua corrente;
- Asciugatura con salviette monouso;
- Riporre gli strumenti in uno degli apparecchi in uso e operare secondo le istruzioni del costruttore dell'apparecchio:

In caso di sterilizzazione mediante stufe a secco, gli strumenti vengono sottoposti a una temperatura di 180° per 30 minuti, oppure 170° per 60 minuti, oppure 160° per 120 minuti:

In caso di sterilizzazione in autoclave, gli strumenti vanno inseriti in apposite buste, sigillati e riposti nella camera di sterilizzazione per un tempo pari a quanto indicato dal costruttore dell'apparecchio. Indicare nel Protocollo i minuti, la temperatura e la pressione. Le buste contenente gli strumenti saranno aperte davanti al cliente al momento dell'utilizzo;

In caso di sterilizzazione in un apparecchio a sfere di quarzo, gli strumenti vanno rimossi afferrandoli a livello dell'impugnatura o utilizzando pinze sterili e riposti successivamente in appositi contenitori sterili, oppure in sterilizzatore raggi UV-C.

In caso di disinfezione ad alto livello gli strumenti vanno immersi in soluzione nei disinfettanti per periodi di tempo indicati dal produttore del disinfettante; vengono poi estratti con pinze sterili, lavati in acqua sterile per rimuovere il disinfettante, asciugati e infine riposti in appositi contenitori sterili, oppure in sterilizzatore raggi UV-C. Lo scopo dell'asciugatura con panni sterili è quello di eliminare tutti i residui umidi per evitare corrosioni e macchie biancastre sugli strumenti. Il confezionamento ha lo scopo di garantire che dopo la sterilizzazione gli strumenti mantengano lo stato di sterilità e siano protetti da contaminazione.

Disinfezione di materiale in gomma e plastica

- I materiali in gomma e plastica (spazzole, spatole, pettini, bigodini ecc.) devono essere sottoposti alle seguenti fasi:
- Sciacquare con acqua corrente;
- Immergere in soluzioni detergenti e disinfettanti per almeno 30 minuti;
- Sciacquatura finale in acqua corrente;
- Asciugatura con salviette monouso;
- Riporre in un contenitore per il pulito.

Disinfezione di materiale vario

- Ogni capo di biancheria deve essere sostituito dopo ciascuna prestazione;
- Asciugamani, teli ecc. devono essere lavati in lavatrice a 90° o a temperatura più bassa, utilizzando apposito disinfettante.

Disinfezione ambiente

Pavimenti, pareti, arredi:

- Pulizia preliminare a umido o con scopa aspiratore per rimuovere lo sporco;
- Disinfezione con stracci o spugne imbevute in soluzione acquosa di aldeide formica al 5% o sali di ammonio e clorexidina o ipoclorito di sodio;
- Lasciare asciugare;
- Sciacquare spesso in acqua gli stracci impiegati.

Lavelli, servizi igienici:

Pulizia con normali detergenti.

Impianti di ventilazione

Gli impianti di trattamento dell'aria devono essere sottoposti periodicamente a interventi di manutenzione.

Carrelli e poltrone

Carrelli e poltrone devono essere tenuti costantemente in perfette condizioni di pulizia; il loro lavaggio deve essere eseguito con soluzioni detergenti e disinfettanti

Abbigliamento

- Durante il lavoro gli operatori devono indossare sopravvesti o apposite divise preferibilmente di colore chiaro sempre in perfette condizioni di pulizia;
- Durante il lavoro non devono essere portati anelli, e si raccomanda anche di non indossare bracciali e orologi;
- Eventuali abrasioni, ferite o infezioni alle mani devono essere curate e sempre protette.

Dispositivi monouso

- I dispositivi monouso come lamette, aghi ecc. devono essere riposti in apposito contenitore e conferiti a ditte autorizzate allo smaltimento, nel rispetto delle procedure previste dalla normativa vigente.

ACCESSIBILITA' PER PORTATORI DI HANDICAP

A riguardo della accessibilità da parte di portatori di handicap alla struttura ed ai servizi igienici si rinvia alle indicazioni degli Uffici Comunali in quanto competenti per legge in tale materia.

ALLEGATO 2: ESTETICA

REQUISITI GENERALI PER STRUTTURE DA ADIBIRE AD ATTIVITA' DI ESTETICA ED UTILIZZO LAMPADE UV ABBRONZANTI

PREMESSA

L'attività di estetica comprende tutte le prestazioni ed i trattamenti volti a modificare, migliorare, mantenere l'aspetto estetico della superficie del corpo umano mediante tecniche manuali o con l'utilizzo di apparecchi elettromeccanici per uso estetico consentiti (indicati nell'allegato alla Legge 4 gennaio 1990 n 1- ALLEGATO 1) e con l'applicazione di prodotti cosmetici

NON sono consentite prestazioni, uso di apparecchi e somministrazione di prodotti riservati agli esercenti le professioni sanitarie

Presso gli esercizi di estetista può essere effettuata l'esecuzione di tatuaggi e piercing purché tali attività avvengano in spazi dedicati aventi le caratteristiche indicate nella scheda "Requisiti Generali Per Strutture Da Adibire Ad Attività Di Esecuzione Di Tatuaggi E Di Piercing" a cui si rimanda.

In base all'attuale normativa, in Regione Lombardia non sono più previsti il rilascio di pareri preventivi e pareri sanitari per l'esercizio dell'attività di estetica. Per lo svolgimento dell'attività è necessario presentare Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva (DIAP).

Più precisamente la nuova norma prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la **“Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva”** corredata dalla necessaria documentazione al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria ed ad inoltrare copia delle DIA presentate alla ASL competente per territorio. Si rammenta che questa ASL, sull'esercizio già avviato, svolgerà attività di vigilanza sul rispetto dei requisiti strutturali e funzionali richiesti dalle norme.

L'attività di controllo sarà in particolare indirizzata alla verifica dell'applicazione di idonee misure di controllo dei rischi per la salute umana connessi allo svolgimento dell'attività di estetica.

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di estetica ed utilizzo lampade UV si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Legge 04 gennaio 1990 n. 1	Disciplina dell'attività di estetica
Regolamento Locale d'Igiene Titolo III	Capitolo 12
DM Ministero della Sanità 28.09.1990	Norme di protezione dal contagio professionale da HIV nelle strutture sanitarie ed assistenziali che viene applicata a questa materia sulla base di quanto indicato indicata al punto successivo
Decreto Direzione Generale Sanità Regione Lombardia n. 4259 del 13.03.2003	Linee guida per l'aggiornamento e la regolamentazione delle attività delle estetiste
Legge Regione Lombardia 02 aprile 2007 n. 8	Disposizioni in materia di attività sanitarie e socio-sanitarie

LOCALI NECESSARI:

1. Locali/postazioni destinate all'attività
2. Zona attesa
3. Servizio/i igienici
4. Eventuali depositi
5. Eventuali spogliatoi

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
Locale/postazioni attività	m 2.70	(2)	1/8
Zona attesa	m 2.70	m ² 9	1/8
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata (3)
Antibagno	m 2.40	m ² 1 - e m ² 3 se utilizzato come spogliatoio	
Deposito	m 2.40	Adeguate al volume di attività	

Spogliatoio addetti	m 2.40	m ² 3 per il primo addetto + m ² 1 per ogni ulteriore addetto	Ventilazione naturale o forzata (3)
---------------------	--------	---	-------------------------------------

NOTE

1. Superficie finestrata apribile/superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte che si affacciano su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)
N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI 10339 (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)
L'illuminazione naturale può essere integrata o sostituita da apparecchiature per l'illuminazione artificiale
2. La superficie minima necessaria per la prima postazione di lavoro è di mq 15, al netto dei servizi igienici e di eventuali locali accessori. Ogni ulteriore postazione di lavoro dovrà avere di norma una superficie minima di 5 mq. Superfici inferiori sono consentite (ad esempio per box solarium) a condizione che il singolo box presenti un diametro di almeno mt. 1,50
3. Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

REQUISITI SINGOLI LOCALI

LOCALE ATTIVITÀ	REQUISITI
	- le pareti delle postazioni di lavoro devono essere rivestite con materiale lavabile e disinfettabile (piastrelle o materiale equivalente) sino all'altezza di m.2,00 - il pavimento dovrà essere unito e lavabile - le porte e gli infissi e gli arredi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia - le attrezzature devono essere installate in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature stesse e dell'area circostante. - parte delle postazioni di lavoro, in relazione all'attività svolta, dovranno essere dotate di lavello fisso con acqua corrente calda e fredda e rubinetteria a comando non manuale.
	DOTAZIONE
	- armadietti chiusi per riporre la biancheria pulita per ogni cliente - recipienti chiusi per la biancheria usata

	- recipienti per rifiuti - prodotti e/o attrezzature per la disinfezione degli arnesi di lavoro - contenitori resistenti con coperchio per l'eliminazione di taglienti monouso (lamette, aghi ecc.) se utilizzati. L'eliminazione dei taglienti deve avvenire con le cautele idonee a evitare tagli accidentali
SERVIZI IGIENICI	REQUISITI e DOTAZIONE <u>Dovrà essere previsto almeno un servizio igienico accessibile dall'interno della struttura e ad uso esclusivo dell'attività dotato di:</u> - riscaldamento - pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2, - lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili, - antibagno. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso <u>Numero servizi Igienici complessivi necessari</u> Il loro numero varia in relazione all'entità dell'attività svolta più precisamente: - N.1 servizio igienico ad uso degli addetti e della clientela per strutture con non più di 5 postazioni di lavoro. - N.2 servizi igienici di cui uno destinato agli addetti ed uno destinato alla clientela per strutture con più di 5 postazioni di lavoro. <u>In presenza di dipendenti dovranno essere presenti servizi igienici secondo quanto previsto dalle specifiche disposizioni in materia di igiene del lavoro.</u>
SPOGLIATOI dipendenti	DOTAZIONE e REQUISITI Dovranno essere dotati di: - riscaldamento - armadietti con possibilità di chiusura per riporre gli indumenti privati (uno per ciascun dipendente). Nel caso gli operatori svolgano attività "insudicianti" o utilizzino sostanze oleose e/o pericolose ecc gli armadi per gli indumenti da lavoro devono essere separati da quelli per indumenti privati. Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso. Può essere utilizzato un unico spogliatoio in attività con massimo 5 dipendenti. E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno dei servizi igienici purché sia ad uso esclusivo degli operatori e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.

ULTERIORI INDICAZIONI

REQUISITI PROFESSIONALI

Per lo svolgimento dell'attività risulta necessario essere in possesso dei requisiti professionali previsti dalla Legge n 1/1990. Al riguardo è possibile ottenere tutte le informazioni del caso direttamente presso il SUAP o altro Ufficio Comunale preposto.

ATTREZZATURE

Tutte le attrezzature utilizzate per l'esercizio dell'attività devono essere in possesso delle caratteristiche di conformità anche ai fini della sicurezza ed essere mantenute in tale stato. Tutte le attrezzature che prevedano il contatto diretto con cute e mucose devono essere di tipo monouso o sottoposte a sterilizzazione

LAMPADE ABBRONZANTI

La somministrazione di raggi UVA può avvenire solo nel rispetto dei seguenti requisiti:

1. presenza estetista adeguatamente formata
2. preventiva acquisizione, per ogni cliente, del consenso informato al trattamento che per il minore deve essere espresso da chi ne esercita la potestà (facsimile ALLEGATO 2)
3. registrazione nominale su apposito registro (tutti i trattamenti). I dati derivanti sono soggetti alle tutele di cui al D.Lgs 196/2003 in materia di privacy e possono essere acquisiti dai soli organi di vigilanza.

All'atto dell'installazione, per ogni singola apparecchiatura abbronzante, il produttore deve fornire un manuale di istruzione ed uso in lingua italiana contenente indicazioni circa: caratteristiche, corrette modalità di installazione e utilizzo, rischi per chi le impiega e modalità di manutenzione (ad es. sostituzione lampada dopo un certo numero di ore di utilizzo risultante da apposito contaminuti) secondo la norma CEI EN 60335-2-27. Deve essere garantita la sicurezza elettrica delle apparecchiature mediante apposite prove che tengano conto anche di quanto indicato nella norma CEI 62-5.

E' responsabilità del titolare il mantenimento delle caratteristiche di funzionamento e sicurezza delle apparecchiature che deve essere assicurato mediante il rispetto del programma di manutenzione secondo le indicazioni del fabbricante.

ATTIVITA' DI FORATURA LOBI AURICOLARI

La sola attività di foratura del lobo auricolare, può essere effettuata, quale servizio accessorio al cliente, anche da orefici, gioiellieri, farmacisti e altro eventuale personale affine nel rispetto di quanto indicato nella Nota della Regione Lombardia prot. HT.2006.0029964 del 20.02.2006.

Più precisamente devono essere rispettate le seguenti precauzioni:

- l'attività di foratura del lobo deve essere effettuata in locali/spazi facilmente sanificabili e mantenuti in buone condizioni di pulizia
- l'operatore deve: indossare guanti in lattice monouso, verificare che la cute sia integra, sanificare il lobo con apposito disinfettante prima della foratura

- gli strumenti utilizzati devono essere sterili, monouso oppure sottoposti ad idonea procedura di sterilizzazione, sanificazione e disinfezione come sotto specificato.
- per i minori è necessaria l'autorizzazione scritta degli esercenti la patria potestà

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Gli scarichi idrici derivanti dall'esercizio devono recapitare in fognatura pubblica previa richiesta di allacciamento.

Nel caso la zona sia sprovvista di pubblica fognatura, lo scarico dovrà essere espressamente autorizzato dalla Provincia competente.

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere "Scheda Inquinamento Acustico" al punto "Casi particolari".

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

I taglienti monouso che vengono a contatto con la cute sono **rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo** e pertanto non possono essere smaltiti mediante conferimento al servizio di nettezza urbana. Lo smaltimento deve avvenire avvalendosi di ditte autorizzate.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso in possesso dei requisiti di agibilità e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08

PROTOCOLLO DI SANIFICAZIONE, DISINFEZIONE E STERILIZZAZIONE NEI NEGOZI DI ESTETICA

- ✓ Disinfezione delle mani dell'operatore
- ✓ Disinfezione della cute del cliente
- ✓ Disinfezione degli strumenti di lavoro
- ✓ Disinfezione di materiale in plastica e gomma
- ✓ Disinfezione di materiale vario
- ✓ Disinfezione ambientale

Disinfezione delle mani

- Per la disinfezione delle mani possono essere utilizzate ad es. soluzioni acquose di composti iodati o clorexedina gluconato su cute già umida frizionando per 2-3 minuti e usando uno spazzolino per le unghie.
- Sciacquare e asciugare con panno pulito o sterile

Disinfezione della cute

- Per la disinfezione della cute, possono essere utilizzate ad es. soluzioni composte con basi di ammonio quaternario o alcoli da soli (citrosil alcolico incolore, bialcol, alcol denaturato al 70%)

Disinfezione degli strumenti di lavoro

Gli strumenti di lavoro (tronchesi, forbici, pinzette, leva comedoni, feri per manicure e pedicure, ecc.) dopo ogni utilizzo devono essere sottoposti alle seguenti fasi:

- Sciacquare in acqua corrente;
- Immergere in soluzioni detergenti/disinfettanti per almeno 30 minuti (per alcuni strumenti quali: forbici e tronchesi, è possibile effettuare una disinfezione superficiale con apposito disinfettante);
- Sciacquatura finale in acqua corrente;
- Asciugatura con salviette monouso;
- Riporre gli strumenti in uno degli apparecchi in uso e operare secondo le istruzioni del costruttore dell'apparecchio:

In caso di sterilizzazione mediante stufe a secco, gli strumenti vengono sottoposti a una temperatura di 180° per 30 minuti, oppure 170° per 60 minuti, oppure 160° per 120 minuti:

In caso di sterilizzazione in autoclave, gli strumenti vanno inseriti in apposite buste, sigillati e riposti nella camera di sterilizzazione per un tempo pari a quanto indicato dal costruttore dell'apparecchio. Indicare nel Protocollo i minuti, la temperatura e la pressione. Le buste contenente gli strumenti saranno aperte davanti al cliente al momento dell'utilizzo;

In caso di sterilizzazione in un apparecchio a sfere di quarzo, gli strumenti vanno rimossi afferrandoli a livello dell'impugnatura o utilizzando pinze sterili e riposti successivamente in appositi contenitori sterili, oppure in sterilizzatore raggi UV-C.

In caso di disinfezione ad alto livello gli strumenti vanno immersi in soluzione nei disinfettanti per periodi di tempo indicati dal produttore del disinfettante; vengono poi estratti con pinze sterili, lavati in acqua sterile per rimuovere il disinfettante, asciugati e infine riposti in appositi contenitori sterili, oppure in sterilizzatore raggi UV-C. Lo scopo dell'asciugatura con panni sterili è quello di eliminare tutti i residui umidi per evitare corrosioni e macchie biancastre sugli strumenti. Il confezionamento ha lo scopo di garantire che dopo la sterilizzazione gli strumenti mantengano lo stato di sterilità e siano protetti da contaminazione.

Disinfezione di materiale in gomma e plastica

- I materiali in gomma e plastica (spazzole, spatole, pettini, bigodini ecc.) devono essere sottoposti alle seguenti fasi:
- Sciacquare con acqua corrente;
- Immergere in soluzioni detergenti e disinfettanti per almeno 30 minuti;

- Sciacquatura finale in acqua corrente;
- Asciugatura con salviette monouso;
- Riporre in un contenitore per il pulito.

Disinfezione di materiale vario

- Ogni capo di biancheria deve essere sostituito dopo ciascuna prestazione;
- Asciugamani, teli ecc. devono essere lavati in lavatrice a 90° o a temperatura più bassa, utilizzando apposito disinfettante.

Disinfezione ambiente

Pavimenti, pareti, arredi:

- Pulizia preliminare a umido o con scopa aspiratore per rimuovere lo sporco;
- Disinfezione con stracci o spugne imbevute in soluzione acquosa di aldeide formica al 5% o sali di ammonio e clorexidina o ipoclorito di sodio;
- Lasciare asciugare;
- Sciacquare spesso in acqua gli stracci impiegati.

Lavelli, servizi igienici:

Pulizia con normali detergenti.

Impianti di ventilazione

Gli impianti di trattamento dell'aria devono essere sottoposti periodicamente a interventi di manutenzione.

Carrelli e poltrone

Carrelli e poltrone devono essere tenuti costantemente in perfette condizioni di pulizia; il loro lavaggio deve essere eseguito con soluzioni detergenti e disinfettanti

Abbigliamento

- Durante il lavoro gli operatori devono indossare sopravvesti o apposite divise preferibilmente di colore chiaro sempre in perfette condizioni di pulizia;
- Durante il lavoro non devono essere portati anelli, e si raccomanda anche di non indossare bracciali e orologi;
- Eventuali abrasioni, ferite o infezioni alle mani devono essere curate e sempre protette.

Dispositivi monouso

- I dispositivi monouso come lamette, aghi ecc. devono essere riposti in apposito contenitore e conferiti a ditte autorizzate allo smaltimento, nel rispetto delle procedure previste dalla normativa vigente.

ACCESSIBILITA' PER PORTATORI DI HANDICAP

A riguardo della accessibilità da parte di portatori di handicap alla struttura ed ai servizi igienici si rinvia alle indicazioni degli Uffici Comunali in quanto competenti per legge in tale materia.

A L L E G A T O 1

ELENCO DEGLI APPARECCHI ELETTROMEDICALI PER USO ESTETICO

(elenco allegato alla Legge 4 gennaio 1990 n. 1 “Disciplina dell’attività di estetista”)

- vaporizzatore con vapore normale e ionizzato non surriscaldato; stimolatore blu con scariche inferiori ad un centimetro solo effluvio
- disincrostante per pulizia con intensità non superiore a 4 mA
- apparecchi per l’aspirazione dei comedoni con aspirazione non superiore ad una atmosfera e con cannule aventi diametro di non oltre un centimetro
- doccia filiforme ed atomizzatore con pressione non superiore ad una atmosfera
- apparecchi per massaggi meccanici solo a livello cutaneo e non in profondità
- apparecchi per massaggi elettrici solo con oscillazione orizzontale o rotazione, che utilizzino unicamente accessori piatti o spazzole
- lampade abbronzanti UVA
- lampade di quarzo con applicazioni combinate o indipendenti di raggi ultravioletti (UV) ed Infrarossi (IR)
- apparecchi per massaggio ad aria con pressione non superiore ad una atmosfera
- apparecchi per massaggio idrico con pressione non superiore ad una atmosfera
- scaldacera per cerette
- rulli elettrici o manuali
- vibratori elettrici oscillanti
- attrezzi per ginnastica estetica
- attrezzature per manicure e pedicure
- apparecchi per il trattamento di calore totale o parziale
- apparecchi per massaggio aspirante con coppe di varie misure e applicazioni in movimento, fisse e ritmate, e con aspirazione non superiore ad una atmosfera
- apparecchi per massaggi meccanici picchiettanti
- apparecchi per massaggi elettrici picchiettanti
- stimolatore a luce blu con tutti gli elettrodi per uso estetico (alta frequenza)
- apparecchi per ionoforesi estetica con intensità massima sulla placca di 1 mA ogni 10 cm quadrati
- depilatori elettrici ed elettronici
- apparecchi per massaggi subacquei
- apparecchi per il presso-massaggio
- elettrostimolatore ad impulsi
- apparecchi per massaggi ad aria con pressione superiore ad una atmosfera
- laser estetico
- saune

**FAC-SIMILE AUTORIZZAZIONE
(per minori)**

(Allegato A - Circolare Regione Lombardia 14/San del 10.04.2003)

Il sottoscritto/a

Documento di identità _____ n

Rilasciato da _____ in _____ data

Residente a _____ Via _____ tel.

DICHIARA

Di essere genitore di

Di avere la patria potestà di

- di essere informato delle modalità di esecuzione del trattamento richiesto(1)
- di essere informato dei rischi connessi all'esecuzione di detto trattamento e dei possibili effetti indesiderati
- di essere informato delle misure da porre in atto in caso di insorgenza di detti effetti

Firma

Data _____

(1) specificare: piercing, tatuaggio, lampada raggi UVA ecc

FAC-SIMILE PER CONSENSO INFORMATO
(Allegato B - Circolare Regione Lombardia 14/San del 10.04.2003)

Il sottoscritto/a

Documento di identità _____ n

Rilasciato da _____ in _____ data

Residente a _____ Via _____ tel.

DICHIARA

- di essere informato delle modalità di esecuzione del trattamento richiesto(1)
- di essere informato dei rischi connessi all'esecuzione di detto trattamento e dei possibili effetti indesiderati
- di essere informato delle misure da porre in atto in caso di insorgenza di detti effetti

Firma

_____ Data _____

(1) specificare: piercing, tatuaggio, lampada raggi UVA ecc

ALLEGATO 3: LAVANDERIE

REQUISITI GENERALI PER STRUTTURE DA ADIBIRE AD ATTIVITA' DI LAVANDERIA

PREMESSA

In base all'attuale normativa, in Regione Lombardia non sono più previsti il rilascio di pareri preventivi ed autorizzazioni per l'esercizio dell'attività di lavanderia. Per lo svolgimento dell'attività è necessario presentare Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva (DIAP).

Più precisamente la nuova norma prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la “**Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva**” corredata dalla necessaria documentazione al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria ed ad inoltrare copia delle DIAP presentate alla ASL competente per territorio.

Si rammenta che questa ASL, sull'esercizio già avviato, svolgerà attività di vigilanza sul rispetto dei requisiti strutturali e funzionali richiesti dalle norme.

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di lavanderia si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

Normativa di riferimento:

Regolamento di Igiene Tipo Titolo III	Capitolo 12 punto 3.12.2 caratteristiche delle lavanderie ad umido punto 3.12.3 Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali punto 3.12.4 Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione
DGR 23 dic 2004 n. 7/20138	Autorizzazione in via generale sia agli impianti a ciclo chiuso di pulizia a secco di tessuti e di pellami, escluse le pellicce, che agli impianti di pulitrolavanderie a ciclo chiuso, ai sensi dell'art. 9 del dm 16701704 n. 44

Legge 22 feb 2006 n. 84	Disciplina dell'attività professionale di tintolavanderia
Legge Regione Lombardia 02 aprile 2007 n. 8	Disposizioni in materia di attività sanitarie e socio-sanitarie

LOCALI NECESSARI:

1. Locali attività
2. Servizi igienici
3. Depositi
4. Spogliatoi dipendenti

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza media minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
Locale attività	m 2.70	Adeguate al volume dell'attività ed all'ingombro delle attrezzature presenti	1/8 della superficie del locale
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata (2)
Antibagno	m 2.40	m ² 1 - e m ² 3 se utilizzato come spogliatoio	
Depositi	m 2.40	Adeguate alle necessità	
Spogliatoi	m 2.40	Adeguate al numero degli utilizzatori e comunque non inferiore a m ² 1 per ogni addetto con una superficie minima di m ² 3	Ventilazione naturale o forzata (2)

NOTE

1. Superficie finestrata apribile/superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affaccianti su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)
N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI 10339 (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)

L'illuminazione naturale può essere integrata o sostituita da apparecchiature per l'illuminazione artificiale.

2. Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

REQUISITI SINGOLI LOCALI

LAVANDERIE A SECCO	Devono essere posizionate al piano terreno e devono disporre di: - Locale/spazio per la raccolta e sosta biancheria in attesa di lavaggio - Locale/spazio per la stiratura e deposito biancheria pulita Gli spazi necessari possono essere ricavati/delimitati mediante macchine od attrezzature purché la biancheria da sottoporre a lavaggio e la biancheria pulita siano nettamente separate I locali devono essere dotati di: - pavimento rivestito con materiale liscio lavabile e disinfettabile - le pareti devono essere di colore chiaro e rivestite con materiale lavabile e disinfettabile sino a m. 2 di altezza - impianto di ventilazione sussidiaria forzata che assicuri almeno 5 ricambi/ora di aria, dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto e presa d'aria esterna collocata a 3 o 6 m dal suolo se apertesi rispettivamente su spazio privato o spazio pubblico. Tale impianto <u>integra</u> ma non sostituisce la ventilazione naturale
MACCHINE LAVASECCO	- Il carico del solvente deve essere effettuato mediante travaso a ciclo chiuso - La pulizia dei filtri, se prevista, deve essere effettuata all'aperto e l'operatore <u>deve essere</u> dotato di protezioni individuali quali guanti e maschera per solventi Nel caso vengano utilizzate macchine lavatrici a ciclo aperto le stesse devono essere dotate di sistema di abbattimento vapori e recupero solventi con condotto di espulsione indipendente sfociante oltre il colmo del tetto
LAVANDERIE AD UMIDO	Devono disporre di - locale lavaggio, centrifugazione ed eventuale asciugatura - locale/spazio per la raccolta e sosta biancheria in attesa di lavaggio - locale/spazio per la stiratura e deposito biancheria pulita Gli spazi necessari possono essere ricavati/delimitati mediante macchine od attrezzature purché la biancheria da sottoporre a

	lavaggio e la biancheria pulita siano nettamente separate. Nel caso di lavanderie automatiche o a gettone dove non è prevista la sosta di biancheria, il conferimento, il lavaggio ed il ritiro della biancheria stessa può avvenire in un unico locale. I locali devono essere dotati di: - pavimento rivestito con materiale liscio lavabile e disinfettabile - le pareti devono essere di colore chiaro e rivestite con materiale lavabile e disinfettabile sino a m. 2 di altezza
LAVANDERIE INDUSTRIALI	I locali devono essere dotati di: - pareti piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - pavimento lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato a chiusura idraulica - i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento rivestite con materiale di colore chiaro. La biancheria da sottoporre a lavaggio e la biancheria pulita devono essere nettamente separate.
STIRATURA	I vapori derivanti dalla stiratura dei capi con apparecchi professionali devono essere allontanati mediante apposita canna di esalazione indipendente sfociante oltre il colmo del tetto del fabbricato
SERVIZI IGIENICI destinati al personale addetto	Devono essere ad uso esclusivo dell'attività, accessibili direttamente dai locali di lavoro e disimpegnati da antibagno. Devono essere dotati di: - riscaldamento - pavimenti e pareti sino ad un'altezza di m 2 rivestiti con materiale lavabile e disinfettabile - wc - lavabo <u>In presenza di dipendenti dovranno essere presenti servizi igienici secondo quanto previsto dalle specifiche disposizioni in materia di igiene del lavoro.</u>
SPOGLIATOI dipendenti	DOTAZIONE e REQUISITI Dovranno essere dotati di: - riscaldamento - armadietti con possibilità di chiusura per riporre gli indumenti privati (uno per ciascun dipendente). Nel caso gli operatori svolgano attività "insudicianti" o utilizzino sostanze oleose e/o pericolose ecc gli armadi per gli indumenti da lavoro devono

	essere separati da quelli per indumenti privati. Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso. Può essere utilizzato un unico spogliatoio in attività con massimo 5 dipendenti. E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno dei servizi igienici purché sia ad uso esclusivo degli operatori e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.
--	--

ULTERIORI INDICAZIONI

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Gli scarichi idrici derivanti dall'esercizio devono recapitare in fognatura pubblica previa richiesta di allacciamento.

Nel caso la zona sia sprovvista di pubblica fognatura, lo scarico dovrà essere espressamente autorizzato dalla Provincia competente.

Si ritiene che in caso di lavanderia a secco che dispone anche di una lavatrice ad acqua tradizionale non sia necessaria un'autorizzazione allo scarico in fognatura, ma una semplice richiesta di permesso di allacciamento. In presenza di due lavatrici ad acqua tradizionali è necessaria la predisposizione di un pozzetto di ispezione allo scarico per l'eventuale verifica del rispetto della tabella 1 del Regolamento Regionale n.3/2006. Nel caso di un numero di lavatrici ad acqua tradizionali superiore a due è necessaria autorizzazione allo scarico in fognatura.

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere "Scheda Inquinamento Acustico" al punto "Casi particolari".

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

La decalite esausta o altra "fanghiglia" residua delle macchine lavasecco, nonché acque di contatto o altri rifiuti speciali dovranno essere raccolte in contenitori a chiusura ermetica e smaltite tramite ditte autorizzate. Le movimentazioni di detto rifiuto dovranno essere annotate su apposito registro nel rispetto delle norme vigenti in materia di rifiuti.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso in possesso dei requisiti di agibilità e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi del D.M 37/08.

CERTIFICATO PREVENZIONE INCENDI

Da richiedere al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco se necessario in ragione delle caratteristiche e/o dell'entità dell'attività svolta.

EMISSIONI IN ATMOSFERA

Preventivamente alla presentazione DIAP modello A (almeno 45 giorni prima) occorre richiedere autorizzazione in via generale alla Provincia competente da inviare in copia anche all'ARPA ed al Comune sede dell'attività e rispettare quanto previsto dalla Delibera di Giunta Regionale 23.12.2004 n. 7/20138.

Con riferimento alla D.G.R. si rammenta che le aziende sono tenute al rispetto dei limiti fissati per le emissioni diffuse di solventi organici volatili (COV) prodotte dalle macchine lavasecco a ciclo chiuso.

Il rispetto del limite dovrà essere documentato attraverso la compilazione di un rapporto mensile di attività nel quale annotare il numero di lavaggi per macchina con l'indicazione dei kg di prodotto pulito e asciugato e la stesura del piano gestione solventi da predisporre annualmente entro il 30 aprile. Dovrà inoltre essere tenuto a disposizione aggiornato un registro di manutenzione dei macchinari.

ACCESSIBILITA' PER PORTATORI DI HANDICAP

A riguardo della accessibilità da parte di portatori di handicap alla struttura ed ai servizi igienici si rinvia alle indicazioni degli Uffici Comunali in quanto competenti per legge in tale materia.

ALLEGATO 4: PIERCING E TATOO

REQUISITI GENERALI PER STRUTTURE DA ADIBIRE AD ATTIVITA' di ESECUZIONE di TATUAGGI E di PIERCING

PREMESSA

Per esercitare l'attività di esecuzione di tatuaggi e/o piercing al lobo auricolare è necessario frequentare un corso di formazione autorizzato o riconosciuto dagli organi pubblici competenti. In attesa che vengano istituiti detti corsi, gli interessati, con autocertificazione, devono attestare di essere a conoscenza delle norme igienico-sanitarie che l'esecuzione di tatuaggi o piercing comporta ed impegnarsi a partecipare al primo corso utile istituito dalla Regione o altro organismo accreditato (facsimile ALLEGATO 1a).

L'esecuzione di piercing al di fuori del lobo auricolare può essere effettuata esclusivamente da personale medico.

L'attività di esecuzione tatuaggi e piercing può essere eseguita presso Esercizi di Estetista purché tali attività avvengano in spazi dedicati con le caratteristiche di cui alla presente scheda.

In base all'attuale normativa, in Regione Lombardia non sono più previsti il rilascio di pareri preventivi e pareri sanitari per l'esercizio dell'attività di estetica. Per lo svolgimento dell'attività è necessario presentare Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva (DIAP).

Più precisamente la nuova norma prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la **“Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva”** corredata dalla necessaria documentazione al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria ed ad inoltrare copia delle DIA presentate alla ASL competente per territorio. Si rammenta che questa ASL, sull'esercizio già avviato, svolgerà attività di vigilanza sul rispetto dei requisiti strutturali e funzionali richiesti dalle norme.

L'attività di controllo sarà in particolare indirizzata alla verifica dell'applicazione di idonee misure di controllo dei rischi per la salute umana connessi allo svolgimento dell'attività di estetica.

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di estetica ed utilizzo lampade UV si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Legge 04 gennaio 1990 n. 1	Disciplina dell'attività di estetica
Regolamento Locale d'Igiene Titolo III	Capitolo 12
DM Ministero della Sanità 28.09.1990	Norme di protezione dal contagio professionale da HIV nelle strutture sanitarie ed assistenziali che viene applicata a questa materia sulla base di quanto indicato indicata al punto successivo
DM Ministero della Sanità	Linee guida per l'esecuzione di procedure di tatuaggio e piercing in condizioni di sicurezza
Decreto Direzione Generale Sanità Regione Lombardia n. 4259 del 13.03.2003	Linee guida per l'aggiornamento e la regolamentazione delle attività delle estetiste
Decreto Direzione Generale Sanità Regione Lombardia n. 6932 del 27.04.2004	Linee guida per l'esercizio delle attività di tatuaggio e/o piercing
Legge Regione Lombardia 02 aprile 2007 n. 8	Disposizioni in materia di attività sanitarie e socio-sanitarie

LOCALI NECESSARI:

1. Locali/postazioni destinati all'attività
2. Zona attesa
3. Servizio/i igienici
4. Eventuali depositi
5. Spogliatoio addetti

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
Locale/postazioni attività	m 2.70	(2)	1/8
Zona attesa	m 2.70	m ² 9	1/8
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata (3)

Antibagno	m 2.40	m ² 1 - e m ² 3 se utilizzato come spogliatoio	
Deposito	m 2.40	Adeguate al volume di attività	
Spogliatoio addetti	m 2.40	m ² 3 per il primo addetto + m ² 1 per ogni ulteriore addetto	Ventilazione naturale o forzata (3)

NOTE

1. Superficie finestrata apribile/superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte che si affacciano su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)
N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI 10339 (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)
L'illuminazione naturale può essere integrata o sostituita da apparecchiature per l'illuminazione artificiale.
2. La superficie minima necessaria per la prima postazione di lavoro è di mq 15, al netto dei servizi igienici e di eventuali locali accessori. Ogni ulteriore postazione di lavoro dovrà avere di norma una superficie minima di 5 mq. Superfici inferiori sono consentite (ad esempio per box solarium) a condizione che il singolo box presenti un diametro di almeno mt. 1,50
3. Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

REQUISITI SINGOLI LOCALI

LOCALE ATTIVITÀ	REQUISITI
	- le pareti delle postazioni di lavoro devono essere rivestite con materiale lavabile e disinfettabile (piastrelle o materiale equivalente) sino all'altezza di m.2,00 - il pavimento dovrà essere unito e lavabile - le porte e gli infissi e gli arredi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia - le attrezzature devono essere installate in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature stesse e dell'area circostante.

	DOTAZIONE - lavello fisso con acqua corrente calda e fredda e rubinetteria a comando non manuale - armadietti chiusi per riporre la biancheria pulita per o cliente - recipienti chiusi per la biancheria usata - recipienti per rifiuti - prodotti e/o attrezzature per al disinfezione degli arnesi lavoro - contenitori resistenti con coperchio per l'eliminazione di taglienti monouso (lamette, aghi ecc.) se utilizzati. L'eliminazione dei taglienti deve avvenire con le cautele idonee a evitare tagli accidentali
LOCALE ESECUZIONE TATUAGGI E/O PIERCING	Oltre a quanto specificato al punto precedente, il locale dovrà essere separato a tutta altezza dal locale/vano attesa e le pareti ed il pavimento dovranno essere di colore chiaro
LOCALE/SPAZIO PULIZIA STERILIZZAZIONE materiale non monouso necessario solo nel caso di esecuzione tatuaggi e/o piercing	REQUISITI e DOTAZIONE - il locale/spazio deve essere separato a tutt'altezza dal locale/vano attesa - le pareti sino all'altezza di m.2,00 ed il pavimento dovranno essere rivestiti con materiale liscio, lavabile e disinfettabile - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro - deve essere prevista una separazione netta tra l'area in cui vengono trattati presidi e materiali sporchi e l'area in cui vengono conservati i materiali puliti e sterilizzati. - L'area/zona "sporca" deve essere dotata di vasca in acciaio o materiale equivalente con acqua corrente calda e fredda per la prima pulitura dei materiali - Il locale/spazio pulizia e sterilizzazione può essere ricavato all'interno del locale esecuzione tatuaggi piercing purché adeguatamente separato
SPOGLIATOIO ADDETTI	DOTAZIONE e REQUISITI Dovranno essere dotati di: - Riscaldamento - armadietto a doppio scomparto (abiti borghesi/abiti da lavoro) per <u>ciascun</u> operatore. Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso. Può essere utilizzato un unico spogliatoio in attività con massimo 5 dipendenti. E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno dei servizi igienici purché sia ad uso esclusivo degli operatori e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari

SERVIZI IGIENICI	REQUISITI e DOTAZIONE Dovranno essere accessibili dall'interno della struttura e ad uso esclusivo dell'attività; dovranno inoltre essere dotati di: - riscaldamento - pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2, - lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili, - antibagno. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso - segue -
SERVIZI IGIENICI	<u>Numero servizi Igienici complessivi necessari</u> Il loro numero varia in relazione all'entità dell'attività svolta più precisamente: - N.1 servizio igienico ad uso degli addetti e della clientela per strutture con non più di 5 postazioni di lavoro. - N.2 servizi igienici di cui uno destinato agli addetti ed uno destinato alla clientela per strutture con più di 5 postazioni di lavoro. In presenza di dipendenti dovranno essere presenti servizi igienici ad uso esclusivo degli stessi secondo quanto previsto dalle specifiche disposizioni in materia di igiene del lavoro.

ULTERIORI INDICAZIONI

ESECUZIONE TATUAGGI E PIERCING

L'effettuazione di tatuaggi e di piercing:

1. può avvenire solo previa acquisizione per ogni cliente del consenso informato al trattamento che per il minore deve essere espresso da chi ne esercita la potestà (facsimile ALLEGATO 1b)
2. deve essere registrata nominalmente su apposito registro – tutti i trattamenti (i dati derivanti sono soggetti alle tutele di cui al D.Lgs 196/2003 in materia di privacy e possono essere acquisiti dai soli organi di vigilanza)
La conservazione organizzata delle schede di consenso informato assolve l'obbligo di registrazione.

L'operatore, prima dell'esecuzione dei tatuaggi e dei piercing, deve effettuare una valutazione dello stato della cute per accertarne l'integrità in quanto non debbono essere eseguiti tatuaggi e piercing in presenza di ustioni o altre lesioni cutanee.

In tutte le fasi della procedura di piercing, gli operatori devono indossare camice e guanti in lattice sterili monouso. E' indispensabile inoltre l'uso di misure protettive

quali maschere ed occhiali e le precauzioni universali di cui al DM 28 settembre 1990 (Norme di protezione dal contagio professionale da HIV) sia per quanto riguarda gli aspetti connessi al contatto con il sangue, sia per quanto riguarda l'eliminazione dei presidi utilizzati.

In tutte le fasi della procedura di tatuaggio, indipendentemente dal rischio di esposizione al sangue, gli operatori devono indossare camice e guanti in lattice sterili monouso.

Dopo l'esecuzione di piercing l'eventuale sangue in quantità visibile deve essere rimosso e successivamente l'area deve essere decontaminata con germicidi chimici. Quando si verifica uno spandimento consistente l'area **contaminata deve essere** cosparsa da un germicida solido (dicloroisocianurato in polvere o granuli) o liquido (composto di cloro) prima della pulizia e successivamente decontaminata con germicida chimico. In entrambi i casi debbono essere indossati i guanti durante la procedura di decontaminazione.

Nella pratica del tatuaggio debbono essere utilizzati pigmenti atossici e sterili. Tale condizione deve essere certificata da parte di autorità sanitaria nazionale o estera. Per ogni soggetto, al termine del tatuaggio, la carica di pigmenti utilizzata deve essere eliminata anche se non esaurita

Tutte le attrezzature che prevedano il contatto diretto con la cute devono essere di tipo monouso o sottoposte a sterilizzazione

Aghi e taglienti che perforano la cute o comunque che vengono in contatto con le superfici cutanee e mucose debbono essere sempre esclusivamente sterili e monouso. Tutti gli altri materiali e strumenti, diversi da aghi e taglienti, devono essere sterilizzati ad ogni utilizzo. I presidi riutilizzabili debbono, dopo l'uso, essere immediatamente immersi in disinfettante chimico di riconosciuta efficacia sull'HIV prima delle operazioni di smontaggio o pulizia, da effettuare come preparazione per la sterilizzazione

Lo strumentario riutilizzabile va sterilizzato a vapore in autoclave a 121°C per un minimo di 21 min. Il materiale che per sua natura non può essere sottoposto a trattamento termico deve essere sottoposto a disinfezione ad alto livello. Prima della sterilizzazione o della disinfezione ad alto livello le attrezzature devono essere accuratamente pulite. Gli strumenti e le apparecchiature decontaminati con germicidi chimici debbono essere adeguatamente lavati ed asciugati prima del riuso.

Tutte le attrezzature utilizzate per l'esercizio dell'attività devono essere in possesso delle caratteristiche di conformità anche ai fini della sicurezza ed essere mantenute in tale stato

I locali e le aree utilizzate per l'attività debbono essere mantenute costantemente pulite e disinfettate nel rispetto del protocollo di deterzione e disinfezione e la biancheria utilizzata deve essere sostituita dopo ogni prestazione

PROTOCOLLO DI STERILIZZAZIONE, SANIFICAZIONE E DISINFEZIONE

La possibile contaminazione degli attrezzi da microorganismi patogeni costituisce un grave pericolo per la salute del cliente. Per tale ragione è indispensabile sottoporre gli strumenti di lavoro ad idonea sanificazione prima del riutilizzo per altro cliente.

Al riguardo deve essere predisposto idoneo protocollo in cui vengono descritte nel dettaglio tutte le operazioni eseguite per assicurare la sterilità dei taglienti utilizzati e la sanificazione delle restanti attrezzature. Più precisamente il protocollo dovrà riportare tutte le operazioni eseguite, dalla preventiva rimozione degli eventuali residui organici (es. mediante lavaggio ed asciugatura con salviettine monouso) alla sterilizzazione vera e propria mediante prodotti idonei (dovranno essere specificati: tipo di prodotto, concentrazione di utilizzo, tempi di contatto, tempo di esaurimento ecc) oppure mediante apposite attrezzature (dovranno essere specificati: tipo di apparecchio, tempi di contatto, modalità di funzionamento e manutenzione).

Le operazioni riportate sul protocollo dovranno essere eseguite così come descritte.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Gli scarichi idrici derivanti dall'esercizio devono recapitare in fognatura pubblica previa richiesta di allacciamento.

Nel caso la zona sia sprovvista di pubblica fognatura, lo scarico dovrà essere espressamente autorizzato dalla Provincia competente.

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere "Scheda Inquinamento Acustico" al punto "Casi particolari".

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

I taglienti che vengono a contatto con la cute sono **rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo** e pertanto non possono essere smaltiti mediante conferimento al servizio di nettezza urbana. Lo smaltimento deve avvenire avvalendosi di ditte autorizzate.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso in possesso dei requisiti di agibilità e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della D.M. 37/08.

ATTIVITÀ ACCESSORIA DI FORATURA LOBI AURICOLARI

La sola attività di foratura del lobo auricolare, può essere effettuata, quale servizio accessorio al cliente, anche da orefici, gioiellieri, farmacisti e altro eventuale personale

affine nel rispetto di quanto indicato nella Nota della Regione Lombardia prot. HT.2006.0029964 del 20.02.2006.

Più precisamente devono essere rispettate le seguenti precauzioni:

- l'attività di foratura del lobo deve essere effettuata in locali/spazi facilmente sanificabili e mantenuti in buone condizioni di pulizia
- l'operatore deve: indossare guanti in lattice monouso, verificare che la cute sia integra, sanificare il lobo con apposito disinfettante prima della foratura
- gli strumenti utilizzati devono essere sterili, monouso oppure sottoposti ad idonea procedura di sterilizzazione, sanificazione e disinfezione come sotto specificato.
- per i minori è necessaria l'autorizzazione scritta degli esercenti la patria potestà

ACCESSIBILITA' PER PORTATORI DI HANDICAP

A riguardo della accessibilità da parte di portatori di handicap alla struttura ed ai servizi igienici si rinvia alle indicazioni degli Uffici Comunali in quanto competenti per legge in tale materia.

Modello di autocertificazione per l'esercizio della attività di tatuaggio e piercing

(Allegato C alle Linee Guida per l'esercizio delle attività di tatuaggio e/o piercing approvate con Decreto Direzione Generale Sanità Regione Lombardia n. 6932 del 27 aprile 2004)

Al Responsabile del
Dipartimento di Prevenzione
Medico dell'ASL
.....

Il/la sottoscritto/a nato/a
il a prov. E residente a
..... prov.

Dichiara sotto la propria responsabilità:

Di esercitare già l'attività di tatuaggio e piercing nel comune/i
.....
prov. con autorizzazione n. del

- in modo continuo
- in modo discontinuo
- in modo occasionale

Di possedere partita iva n

Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle norme igienico-sanitarie che l'esercizio delle attività di tatuaggio e piercing comporta e di impegnarsi a frequentare il corso obbligatorio previsto, non appena lo stesso verrà istituito.

Firma

Consenso informato

(Allegato D alle Linee Guida per l'esercizio delle attività di tatuaggio e/o piercing approvate con Decreto Direzione Generale Sanità Regione Lombardia n. 6932 del 27 aprile 2004)

Il/la sottoscritto/a nato/a a
il
e residente a prov.

Dichiara sotto la propria responsabilità di essere stato informato che:

- il tatuaggio consiste nell'introduzione nella cute di pigmenti di varia natura
- per rimuoverlo è necessario ricorrere ad interventi chirurgici di piccola-media entità
- con il tatuaggio e il piercing possono essere trasmesse malattie infettive anche gravi, quali l'AIDS e le epatiti virali B e C
- si può essere, o diventare, allergici ai pigmenti e ai metalli
- non si possono praticare tatuaggi o piercing su cute con processo infiammatorio in atto

Dichiara inoltre di essere stato informato

sui rischi legati all'esecuzione e sulle precauzioni da tenere dopo l'effettuazione del tatuaggio o del piercing.

Firma

Per i minorenni, il presente consenso informato, dovrà essere sottoscritto da un genitore o dal tutore che autorizza il tatuaggio o il piercing.

NB la presente scheda dovrà essere riportata su carta intestata dell'esercizio e dovrà evidenziare chiaramente professionalità e titoli abilitativi dell'operatore.

ALLEGATO 5: DEPOSITO, COMMERCIO E VENDITA DI PRODOTTI FITOSANITARI

REQUISITI GENERALI PER STRUTTURE DA ADIBIRE AD ATTIVITA' DI DEPOSITO, COMMERCIO E VENDITA DI PRODOTTI FITOSANITARI

PREMESSA

In base all'attuale normativa, in Regione Lombardia non sono più previsti il rilascio di pareri preventivi ed autorizzazioni per l'esercizio dell'attività di deposito, commercio e vendita Prodotti fitosanitari. Per lo svolgimento dell'attività è necessario presentare Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva (DIAP).

Più precisamente la nuova norma prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la "Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva" corredata dalla necessaria documentazione al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria ed ad inoltrare copia delle DIA presentate alla ASL competente per territorio.

Si rammenta che questa ASL, sull'esercizio già avviato, svolgerà attività di vigilanza sul rispetto dei requisiti strutturali e funzionali richiesti dalle norme.

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica

Normativa di riferimento:

Legge 30 aprile 1962 n.283	Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
DPR 23 Aprile 2001 n. 290 che ha abrogato il DPR 1255/68	Regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, alla immissione in commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti (n.46, allegato 1, legge n. 59/1997)
Circolare Ministero della Sanità 30 aprile 1993 n. 15	Caratteristiche minime di sicurezza dei locali adibiti al deposito ed alla vendita di presidi sanitari

Decreto Legislativo 17 marzo 1995 n. 194	Attuazione della Direttiva 91/414/CEE in materia di immissione in commercio di prodotti fitosanitari
Legge Regione Lombardia 02 aprile 2007 n. 8	Disposizioni in materia di attività sanitarie e sociosanitarie

LOCALI NECESSARI:

1. Deposito e vendita fitofarmaci
2. Servizi igienici
3. Depositi materiali vari non fitofarmaci (se necessari)
4. Spogliatoi dipendenti

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza media minima	Superficie minima	R.A.I.¹³
Deposito e vendita fitofarmaci	m 3.00	Adeguata al volume di attività	1/12 della superficie del locale
Servizi igienici	m 2.40	m2 1	m2 0.6 o ventilazione forzata ¹⁴
Antibagno	m 2.40	m2 1 - e m2 3 se utilizzato come spogliatoio	
Depositi materiali vari non fitofarmaci	m 2.40	Adeguata alle necessità	
Spogliatoi	m 2.40	Adeguata al numero degli utilizzatori e comunque non inferiore a m2 1 per ogni addetto con una superficie minima di m2 3	Ventilazione naturale o forzata (3)

¹³ Superficie finestrata apribile/superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affaccianti su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)

N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di ventilazione realizzato conformemente alla norma tecnica UNI 10339

¹⁴ Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

REQUISITI SINGOLI LOCALI

LOCALE DEPOSITO E VENDITA	<u>REQUISITI</u> - Tutti i locali adibiti a deposito e vendita fitofarmaci devono essere fuori terra (non possono essere utilizzati locali sotterranei o seminterrati) - Pareti rivestite con materiale lavabile almeno fino all'altezza di stoccaggio dei prodotti - Pavimenti lavabili e senza fessurazioni - Presso l'esercizio deve essere presente in zona facilmente accessibile almeno un estintore portatile a polvere polivalente abc minimo da 6 kg. regolarmente sottoposto a verifiche. Gli estintori devono essere verificati ogni 6 mesi - I prodotti fitosanitari devono essere tenuti in zone dotate di bacino di contenimento o altro idoneo sistema atto a contenere eventuali sversamenti ed impedirne la dispersione sul terreno o in fognatura (pavimenti declivi con fognolo di raccolta recapitante in apposita vasca a tenuta; cordolo perimetrale di tenuta ecc.) - Nei pressi dei prodotti devono essere tenuti a disposizione attrezzature e materiali in caso di sversamento: apparecchi aspiratori con filtri per recupero prodotti in polvere o granuli e materiali assorbenti (segatura, farina fossile ecc..) per recupero prodotti liquidi. lo smaltimento dei residui della bonifica deve avvenire nel rispetto della vigente normativa in materia. - I prodotti classificati T+, T e Xn devono essere detenuti in vani o armadi chiusi - Tutti i prodotti devono essere conservati sollevati da terra e discosti da pareti <u>DIVIETI</u> - Nei locali non devono essere installati caldaie, bruciatori a gas o stufe elettriche. L'eventuale impianto di riscaldamento deve utilizzare acqua come trasportatore di calore ed il generatore deve essere collocato all'esterno dei locali di deposito - I prodotti fitosanitari ed i loro coadiuvanti non possono essere detenuti o venduti in locali dove sono presenti generi alimentari; non possono essere venduti in forma ambulante ed allo stato sfuso negli esercizi di vendita è accettabile la commercializzazione di fitofarmaci e generi alimentari non destinati all'alimentazione umana purché nettamente separati.
--	---

SERVIZI IGIENICI dipendenti	Devono essere dotati di: - riscaldamento - pavimenti e pareti sino ad un'altezza di m 2 rivestiti con materiale lavabile e disinfettabile - wc - doccia - lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale - antibagno. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a Tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici Il numero di servizi igienici destinati al personale varia in funzione della sua entità: Sino a 3 addetti n. 1 servizio igienico Da 3 a 10 addetti n. 2 servizi igienici distinti per sesso Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici distinti per sesso
SPOGLIATOIO Dipendenti	DOTAZIONE e REQUISITI Dovranno essere dotati di: - riscaldamento - armadietti con possibilità di chiusura per riporre gli indumenti privati (uno per ciascun dipendente). Nel caso gli operatori svolgano attività "insudicianti" o utilizzino sostanze oleose e/o pericolose ecc gli armadi per gli indumenti da lavoro devono essere separati da quelli per indumenti privati Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso. Può essere utilizzato un unico spogliatoio in attività con massimo 5 dipendenti. E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno dei servizi igienici purché sia ad uso esclusivo degli operatori e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari
DPI ADDETTI	Per ogni addetto alla vendita ed al deposito deve essere presente una dotazione di protezione individuale costituita da: - occhiali di protezione - guanti e stivali resistenti a prodotti chimici - grembiule o tuta di gomma - maschera facciale dotata di filtri a protezione antipolvere e antigas – A3 P3

	I dispositivi di protezione individuale devono essere conservati in appositi armadietti
PRIMO SOCCORSO	Per assicurare il primo soccorso dovrà essere disponibile - cassetta di pronto soccorso - doccia d'emergenza ubicata in zona facilmente e rapidamente accessibile dal deposito. Se risponde a queste caratteristiche può essere la stessa dei servizi igienici - lava occhi ubicato in zona facilmente e rapidamente accessibile dal deposito Dovranno essere tenuti in posizione ben visibile i numeri telefonici d'emergenza

ULTERIORI INDICAZIONI

OBBLIGHI DEL VENDITORE

- Deve essere nominata una persona preposta alla vendita che può' essere il legale rappresentante della ditta o altra persona designata dal titolare stesso.
- Il preposto alla vendita deve essere in possesso di certificato di abilitazione ed agli atti dovrà essere presente una sua dichiarazione di accettazione dell'incarico con firma autentica
- In ogni caso:
- chiunque è' addetto alla vendita di prodotti fitosanitari deve essere in possesso di certificato di abilitazione.
- presso il punto vendita dovrà' essere sempre presente un addetto in possesso di certificato di abilitazione alla vendita in corso di validità'.
- Il certificato di abilitazione alla vendita è previsto dall'art. 23 DPR 290/01 ed ha validità' di 5 anni
- i laureati in scienze agrarie, scienze forestali, periti agrari ecc. sono esentati dalla valutazione (comma 5 art. 23 dpr) ma per essere responsabili del punto vendita devono anch'essi essere in possesso del certificato di abilitazione alla vendita.
- Deve essere tenuto il registro di carico scarico presidi sanitari e coadiuvanti (T+, T e Xn) vidimato dalla asl previsto dall'art. 24 comma 3 dpr 290/01 sul quale devono essere annotate tutte le operazioni di carico (arrivo della merce) e scarico (vendita) di presidi sanitari e coadiuvanti (T+, T e Xn).
- Devono essere sempre indicati
 - o per il carico: denominazione, numero di registrazione ed impresa produttrice del prodotto nonché quantitativo e data di arrivo;
 - o per lo scarico: denominazione e quantitativo del prodotto venduto, data vendita ed estremi identificativi del "modulo per l'acquisto di prodotti fitosanitari e coadiuvanti di prodotti fitosanitari"
- Per i prodotti classificati T+, T e Xn all'atto dell'acquisto il venditore deve compilare in duplice copia, una delle quali deve essere consegnata all'acquirente, il "modulo per l'acquisto di prodotti fitosanitari e coadiuvanti di prodotti fitosanitari"

numerato progressivamente e contenente i dati riportati nel facsimile allegato in calce

- Il modulo deve essere firmato dall'acquirente per assunzione di responsabilità in merito a corretta conservazione ed utilizzo del prodotto.
- Per ordinazioni scritte si rimanda a quanto indicato ai commi 7, 8, 9 e 10 dell'art. 24 DPR 290/01
- I prodotti fitosanitari devono essere conservati e/o utilizzati in modo conforme a quanto indicato in etichetta (art. 3 comma 3 lett. c d.lgs 194/95)
- Annualmente, entro il mese di febbraio, devono essere trasmesse all'Autorità Regionale competente le schede informative sui dati di vendita

DIVIETI

Non possono essere commercializzati:

- prodotti fitosanitari non autorizzati o con particolari divieti di utilizzo (art. 5 comma 20 e art. 11 d.lgs 194/95)
- prodotti fitosanitari con autorizzazione alla produzione revocata (art. 5 comma 18 d.lgs 194/95)
- prodotti fitosanitari autorizzati in modo non conforme a quanto indicato in etichetta o a specifiche prescrizioni della autorizzazione alla produzione (art. 3 comma 3 lett. b d.lgs 194/95)

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Gli scarichi idrici derivanti dall'esercizio devono recapitare in fognatura pubblica.

Nel caso la zona sia sprovvista di pubblica fognatura, lo scarico dovrà essere espressamente autorizzato dal Comune o dalla Provincia competente e comunque nel rispetto della normativa vigente in materia

RIFIUTI

I rifiuti dovranno essere smaltiti nel rispetto della normativa vigente in materia

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso in possesso dei requisiti di agibilità e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della L 46/90.

CERTIFICATO PREVENZIONE INCENDI

Da richiedere al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco se necessario in ragione delle caratteristiche e/o dell'entità dell'attività svolta.

7. ALLEGATI PER ATTIVITÀ ALIMENTARI

ALLEGATO A: BAR

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A BAR con PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE di ALIMENTI E BEVANDE DI CUI AI CODICI 1,2,3, 4, 5, 6 e 7

PREMESSA

Con l'entrata in vigore il 07 aprile 2007 della Legge Regionale n 8 del 02.04.2007, in Lombardia, le autorizzazioni sanitarie previste dall'art. 2 Legge 283/62 per lo svolgimento dell'attività di produzione, preparazione, somministrazione e deposito di sostanze alimentari sono state abolite e sostituite dall'obbligo della presentazione di Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva.

Successivamente il D.L.vo 193 del 6 novembre 2007 ha abolito a livello nazionale l'art. 2 della Legge 283/62

Più precisamente la nuova norma regionale prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la **“Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva”** al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria.

L'ufficio comunale preposto, ricevuta la Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva, procederà alla sua trasmissione alla ASL competente per territorio. Tale procedura assolve anche all'obbligo di notifica previsto dal regolamento CE 852/2004.

L'ASL, ai sensi delle norme comunitarie sopra specificate, provvederà a registrare l'attività ed a comunicare all'interessato l'avvenuta registrazione.

Quindi per iniziare l'attività di preparazione e somministrazione bevande e alimenti di cui ai codici 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7 non è più necessario attendere la verifica preliminare dei requisiti da parte dell'ASL, ma gli stessi dovranno essere autocertificati dal titolare dell'attività e la loro mancanza comporterà da parte della ASL l'assunzione di provvedimenti di legge ivi compresa la sospensione dell'attività

I requisiti strutturali e organizzativi necessari per lo svolgimento dell'attività fanno riferimento in particolare a:

Legge n.283/62

Titolo III e IV del Regolamento Locale di Igiene

Regolamento CE N. 852/04 (allegato II)

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di preparazione e somministrazione bevande e alimenti di cui ai codici 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7 si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

Si rammenta che in fase di progettazione e realizzazione delle strutture è necessario tenere in giusta considerazione la disposizione spaziale dei locali e delle attrezzature onde facilitare la successiva applicazione dell'autocontrollo come previsto dal Regolamento CE N. 852/04

CLASSIFICAZIONE DEL BAR A SECONDA DELL'ATTIVITÀ SVOLTA

Cod. 1 preparazione di generi di caffetteria (caffè, tè ecc.), di succhi di frutta (spremute), frullati e analoghi

Cod. 2 semplice cottura di brioche e simili da impasti crudi, semicotti, surgelati o conservati alle basse temperature

Cod. 3 preparazione estemporanea di panini, toast e simili, anche caldi

Cod. 4 preparazione (anche non estemporanea) di panini, toast e simili (tramezzini, focacce, pizzette, tartine ecc.)

Cod. 5 preparazione per la somministrazione di alimenti precucinati provenienti da laboratori autorizzati

(porzionatura di preparazioni acquistate calde, refrigerate o surgelate in contenitori pluriporzione o semplice trasferimento in piatti tradizionali di preparazioni acquistate calde, refrigerate o surgelate in contenitori monoporzione)

Cod. 6 Somministrazione di alimenti e bevande comunque conservate provenienti da laboratori autorizzati

(somministrazione tal quale senza nessuna manipolazione, se non l'eventuale riscaldamento, di preparazioni acquistate calde, refrigerate, congelate o surgelate in contenitori monoporzione e monouso/

Cod. 7 produzione/preparazione di pizze, focacce, crêpes, cottura di alimenti al vapore, alla griglia o alla piastra e/o patatine fritte, piatti freddi, insalate

LOCALI NECESSARI:

Cod. 1

1. Somministrazione
2. Zona preparazione bevande estemporanee (bancone Bar) e zona lavaggio stoviglie/bicchieri
3. Deposito materie prime
4. Spogliatoio addetti
5. Servizio/i igienici esclusivamente destinati agli addetti (barman, camerieri ecc. compresi i titolari) allo scopo non possono essere utilizzati i servizi igienici di abitazioni private anche se poste nelle immediate vicinanze del pubblico esercizio
6. Servizio/i igienici destinati esclusivamente al pubblico

Cod. 2, 3, 4, 6

1. Somministrazione
2. Zona preparazione bevande estemporanee (bancone Bar) e zona lavaggio stoviglie/bicchieri
3. Deposito materie prime
4. Spogliatoio addetti

5. Servizio/i igienici esclusivamente destinati agli addetti (barman, camerieri ecc. compresi i titolari) allo scopo non possono essere utilizzati i servizi igienici di abitazioni private anche se poste nelle immediate vicinanze del pubblico esercizio
6. Servizio/i igienici destinati esclusivamente al pubblico
7. Zona/locale preparazione alimenti

Cod. 5, 7

1. Somministrazione
2. Zona preparazione bevande estemporanee (bancone Bar) e zona lavaggio stoviglie/bicchieri
3. Deposito materie prime
4. Spogliatoio addetti
5. Servizio/i igienici esclusivamente destinati agli addetti (barman, camerieri ecc. compresi i titolari) allo scopo non possono essere utilizzati i servizi igienici di abitazioni private anche se poste nelle immediate vicinanze del pubblico esercizio
6. Servizio/i igienici destinati esclusivamente al pubblico
7. Locale preparazione alimenti

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)¹⁵
Locale somministrazione	m 2.70	adeguata al numero dei clienti	1/8
Zona preparazione bevande estemporanee (bancone Bar)	m 2.70	Adeguata al volume di attività	1/8
Deposito materie prime	m 2.40	Adeguata al volume di attività	16
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata ¹⁷

¹⁵ Superficie finestrata apribile/superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affacciate su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)

N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)

¹⁶ Adeguatamente aerato in modo tale da garantire la corretta conservazione degli alimenti ivi conservati

¹⁷ Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)¹⁸
Antibagno	m 2.40	m ² 1 - e m ² 3 se utilizzato come spogliatoio	
Spogliatoio addetti	m 2.40	m ² 1 per ogni addetto con una superficie minima di m ² 3	Ventilazione naturale o forzata ¹⁹
Zona/Locale preparazione per Cod. 2, 3, 4, 6	m 2.70	Adeguata al volume di attività	1/8
Locale preparazione alimenti per Cod. 5, 7	m 2.70	m ² 9 calpestabili e comunque adeguata al volume dell'attività	1/8

DISPOSIZIONE LOCALI E ATTREZZATURE:

In linea generale la disposizione dei locali e delle attrezzature deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della “marcia in avanti” partendo dalla punto/zona ricezione merci sino al punto di somministrazione cercando di evitare incroci tra percorsi ed operazioni “sporche” e percorsi ed operazioni “pulite”.

Tutti i locali devono essere sufficientemente ampi al fine di evitare l'ingombro di attrezzature e affollamento degli addetti, realizzati in modo di consentire una facile pulizia e devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono stati destinati.

Le attrezzature devono essere installate in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature stesse e dell'area circostante.

In relazione all'effettiva entità dell'attività svolta, non sempre è indispensabile disporre di locale separato per la preparazione di panini e/o cottura brioche e/o riscaldamento monoporzioni ma può essere sufficiente disporre di uno spazio, purché sufficientemente ampio e convenientemente protetto, nella zona bancone bar.

Eventuali locali d'abitazione contigui al Pubblico Esercizio dovranno avere accesso indipendente. Gli alloggi privati – le abitazioni NON possono essere accessibili unicamente passando dall'interno di un esercizio pubblico

¹⁸ Superficie finestrata apribile/superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affacciate su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)

N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)

¹⁹ V. NOTA 3

REQUISITI SPECIFICI DEI SINGOLI LOCALI

ZONA BANCONE BAR	
PREPARAZIONE BEVANDE (Cod. 1)	DOTAZIONE - bancone realizzato in materiale lavabile e disinfettabile - lavello - lavabicchieri - contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale - armadietti/contenitori per riporre le stoviglie - attrezzature frigorifere in materiale di facile pulizia, di capienza adeguata all'attività svolta e dotati di termometro se utilizzati per la conservazione di alimenti che necessitano particolari temperature di conservazione (es. formaggi freschi ecc.) Gli alimenti devono essere conservati in modo razionale separando i salumi e formaggi ecc. Gli alimenti devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate. - tutte le attrezzature (utensili, contenitori, piani di lavoro, taglieri ecc.) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti Se il retro banco viene dotato di pedana, la stessa dovrà essere realizzata in materiale di facile pulizia e lavabile e dovrà essere facilmente rimovibile per consentire la pulizia della zona sottostante.
ANCHE PREPARAZIONE ALIMENTI (Cod. 2)	Oltre a quanto previsto per Cod. 1 – Forno tradizionale o microonde posizionato in zona non accessibile al pubblico ed in uno spazio adeguato – Attrezzatura frigorifera per la conservazione delle materie prime
ANCHE PREPARAZIONE ALIMENTI (Cod. 3)	Oltre a quanto previsto per Cod. 1 – Affettatrice, taglieri in uno spazio adeguato Se ubicata in zona accessibile al pubblico, la zona preparazione panini dovrà essere dotata di idonea protezione
ANCHE PREPARAZIONE ALIMENTI (Cod. 4)	Oltre a quanto previsto per Cod. 1 - Affettatrice, taglieri in uno spazio adeguato – Vetrine refrigerate o altra attrezzatura analoga per la conservazione di panini preparati in precedenza Se ubicata in zona accessibile al pubblico, la zona preparazione panini dovrà essere dotata di idonea protezione

ANCHE PREPARAZIONE ALIMENTI (Cod. 6)	Oltre a quanto previsto per Cod. 1 – Forno tradizionale o microonde posizionato in zona non accessibile al pubblico ed in uno spazio adeguato – Attrezzatura frigorifera per la conservazione delle materie prime
LOCALE PREPARAZIONE	
PREPARAZIONE ALIMENTI (Cod. 2, 3, 4, 6)	REQUISITI - le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete/parete e pavimento/pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia - le aperture verso l'esterno dovranno essere dotate di zanzariere
PREPARAZIONE ALIMENTI (Cod. 2, 3, 4, 6)	DOTAZIONE - lavelli con acqua corrente calda e fredda - contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale - armadi per riporre gli utensili - piani di lavoro in materiale liscio, lavabile e disinfettabile - attrezzature frigorifere in materiale di facile pulizia, di capienza adeguata all'attività svolta e dotati di termometro. Gli alimenti devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate - tutte le attrezzature (utensili, stoviglie, contenitori, piani di lavoro, frigoriferi ecc.) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti
PREPARAZIONE ALIMENTI (Cod. 5)	Oltre a quanto previsto per Cod. 2, 3, 4, 6 – lavastoviglie (se per la somministrazione vengano utilizzati piatti e posate tradizionali)
PREPARAZIONE ALIMENTI (Cod. 7)	Oltre a quanto previsto per Cod. 2, 3, 4, 6 - lavelli con acqua corrente calda e fredda separati per il lavaggio di alimenti e stoviglie - lavastoviglie - Apparecchio di cottura gli apparecchi di cottura (comprese eventuali friggitrici) devono essere dotati di cappa di aspirazione fumi e vapori di cottura

	la cappa di aspirazione dovrà essere collegata in canna di esalazione indipendente sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiale se trattasi di apparecchi di cottura a fiamma libera, il locale ove sono installati deve disporre di presa d'aria diretta con l'esterno di superficie adeguata alla potenzialità di tutti gli apparecchi di combustione presenti (fuochi di cottura, forni, eventuali caldaie per riscaldamento o produzione acqua calda).
LOCALE SOMMINISTRAZIONE	
Cod. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	DOTAZIONE - gli alimenti esposti e non confezionati (es. brioches, pizzette, panini ecc.) devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori (alimenti che possono essere conservati a temperatura ambiente) o in vetrine refrigerate dotate di termometro facilmente leggibile dall'esterno. Nel caso sia prevista la somministrazione di gelato fuso prodotto da laboratori autorizzati, dovrà essere adottato idoneo sistema per la distribuzione del gelato: preferibilmente una paletta per ogni gusto oppure dosatore in <u>acqua corrente</u>
DEPOSITO MATERIE PRIME	
Cod. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	REQUISITI - dovrà essere ad uso esclusivo dell'esercizio - il pavimento dovrà essere ben connesso e le pareti intonacate, - dovrà essere aerato e le superfici apribili dovranno essere dotate di zanzariere - l'ingresso delle materie prime dovrà avvenire senza transitare dal locale di preparazione DOTAZIONE - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra

SERVIZI IGIENICI															
Cod. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	REQUISITI e DOTAZIONE dovranno essere dotati di: - riscaldamento - pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2, - lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili, - antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso. Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti <table border="1"> <tr> <td>Sino a 3 addetti</td><td>n. 1 servizio igienico</td></tr> <tr> <td>Da 3 a 10 addetto</td><td>n. 2 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> <tr> <td>Da 11 a 40 addetti</td><td>n. 3 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> </table> Numero Servizi Igienici Pubblico il loro numero varia in relazione alla superficie destinata al pubblico (al netto dei locali accessori: spogliatoio, servizio personale, depositi, spazio destinato a banco bar ecc.). <table border="1"> <tr> <td>superficie destinata al pubblico sino a 60 m²</td><td>n. 1 servizio igienico</td></tr> <tr> <td>superficie destinata al pubblico da 61 a 120 m²</td><td>n. 2 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> <tr> <td>superficie destinata al pubblico da 121 a 240 m²</td><td>n. 3 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> <tr> <td>superficie destinata al pubblico da 241 a 480 m²</td><td>n. 4 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> </table>	Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico	Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso	Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso	superficie destinata al pubblico sino a 60 m ²	n. 1 servizio igienico	superficie destinata al pubblico da 61 a 120 m ²	n. 2 servizi igienici distinti per sesso	superficie destinata al pubblico da 121 a 240 m ²	n. 3 servizi igienici distinti per sesso	superficie destinata al pubblico da 241 a 480 m ²	n. 4 servizi igienici distinti per sesso
Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico														
Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso														
Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso														
superficie destinata al pubblico sino a 60 m ²	n. 1 servizio igienico														
superficie destinata al pubblico da 61 a 120 m ²	n. 2 servizi igienici distinti per sesso														
superficie destinata al pubblico da 121 a 240 m ²	n. 3 servizi igienici distinti per sesso														
superficie destinata al pubblico da 241 a 480 m ²	n. 4 servizi igienici distinti per sesso														

SPOGLIATOIO	
Cod. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	REQUISITI e DOTAZIONE Dovrà essere dotato di un armadietti a doppio scomparto: uno per <u>ciascun</u> operatore. E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno del servizio igienico purché sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.

ULTERIORI INDICAZIONI

ACCESIBILITA' PER PORTATORI DI HANDICAP

A riguardo della accessibilità da parte di portatori di handicap alla struttura ed ai servizi igienici si rinvia alle indicazioni degli Uffici Comunali in quanto competenti per legge in tale materia

PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE E PULIZIA

Dovranno essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti.

Le operazioni di pulizia, in particolare quelle che richiedono l'utilizzo di detersivi o che possono sollevare polvere, devono essere evitate nel momento della preparazione dei cibi

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PRODOTTI (etichettatura)

Per gli alimenti non confezionati e commercializzati presso il pubblico esercizio (quali brioche, biscotti, fette di torta ecc.), deve essere esposto al pubblico:

- denominazione di vendita
- elenco ingredienti
- scadenza e modalità di conservazione (nel caso di prodotti deperibili)

Tali indicazioni obbligatorie possono essere riportate su cartello, singoli cartellini oppure registro facilmente visibili e consultabili dai clienti.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Vedere "Scheda Scarichi Idrici".

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere "Scheda Inquinamento Acustico".

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti urbani, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli, richiamo di insetti roditori ecc.) ,sarà cura del titolare ottenere dal gestore del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. E' comunque responsabilità del titolare adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati.

Gli eventuali oli alimentari usati (oli di frittura) dovranno essere raccolti ed allontanati tramite ditta autorizzata oppure tramite centro di raccolta comunale se attivato nel Comune di appartenenza.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso essere agibili nelle forme di legge e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08.

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Il documento di autocontrollo deve:

- contenere tutte le procedure adottate per garantire l'igenicità dei prodotti
- essere personalizzato e cioè specifico per l'attività effettivamente svolta
- essere facilmente comprensibile ai collaboratori.

Il documento di autocontrollo deve essere predisposto a cura del titolare dell'azienda alimentare e deve, in particolare, contenere:

- Identificazione della struttura (denominazione, indirizzo ecc.)
- Il riferimento delle autorizzazioni sanitarie concesse/dichiarazioni di inizio attività presentate
- Nominativo del/dei responsabili dell'autocontrollo
- Descrizione dell'attività, dei locali in cui viene svolta, delle attrezzature utilizzate
- Analisi dei rischi e individuazione dei punti critici esistenti
- Descrizione delle procedure per:
 - la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - il monitoraggio dei punti critici di controllo
 - la gestione dei prodotti con particolare riferimento alle procedure di stoccaggio e di utilizzo per quelli che necessitano di particolari modalità e temperature di conservazione
 - la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
 - la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
 - la rintracciabilità dei prodotti alimentari in ingresso.
 - la formazione del personale
 - la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
 - documentare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

Devono essere mantenuti a disposizione dell'Autorità competente il documento di Autocontrollo e la documentazione/registrazioni relative alla sua applicazione, alle

verifiche effettuate, ai risultati ottenuti ed alle misure correttive poste in essere nei casi di non conformità

SANZIONI

Con l'entrata in vigore nel novembre 2007 del D.Lgs 193/07 il quadro sanzionatorio relativo alle irregolarità concernenti gli atti necessari per iniziare l'attività ed i piani di autocontrollo è stato profondamente modificato ed in particolare risulta immediatamente sanzionata la mancanza del documento di autocontrollo.

Per opportuna conoscenza vengono di seguito specificate le principali sanzioni previste da tale norma:

- **La mancata presentazione della notifica per l'inizio di una nuova attività** di preparazione o somministrazione o deposito o vendita o trasporto di alimenti (DIAP mod A) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1500 a euro 9000
- **La mancata presentazione della notifica per ampliamento o modifica** delle condizioni di esercizio di un'attività già esistente (DIAP mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (DIAP mod B) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione di da euro 500 a euro 3000
- **Il condurre l'attività in assenza del documento di autocontrollo** comporta la violazione dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000. Alla stessa sanzione soggiace chi non applica o non applica correttamente le procedure previste dal documento di autocontrollo adottato
- **Il condurre l'attività in assenza dei requisiti** previsti dall'allegato II del Regolamento CE 852/2004 comporta la sanzione da euro 500 a euro 3000. Alla stessa sanzione soggiace mantiene il locale/la struttura/le attrezzature/i mezzi di trasporto in condizioni igieniche insufficienti
- **Il mancato rispetto delle formali prescrizioni impartite dall'Autorità di controllo** a seguito di accertamento di inadeguatezze del documento di autocontrollo o delle condizioni strutturali, igieniche od operative comporta la violazione dell'art.6 comma 7 del D.Lgs 193/07 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000.

ALLEGATO B: DEPOSITO ALL'INGROSSO PRODOTTI ALIMENTARI

REQUISITI GENERALI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A DEPOSITO ALL'INGROSSO PRODOTTI ALIMENTARI

PREMESSA

Con l'entrata in vigore il 07 aprile 2007 della Legge Regionale n 8 del 02.04.2007, in Lombardia, le autorizzazioni sanitarie previste dall'art. 2 Legge 283/62 per lo svolgimento dell'attività di produzione, preparazione, somministrazione e deposito di sostanze alimentari sono state abolite e sostituite dall'obbligo della presentazione di Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva.

Successivamente il D.L.vo 193 del 6 novembre 2007 ha abolito a livello nazionale l'art. 2 della Legge 283/62

Più precisamente la nuova norma regionale prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la "Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva" al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria.

L'ufficio comunale preposto, ricevuta la Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva, procederà alla sua trasmissione alla ASL competente per territorio. Tale procedura assolve anche all'obbligo di notifica previsto dal regolamento CE 852/2002.

L'ASL, ai sensi delle norme comunitarie sopra specificate, provvederà a registrare l'attività ed a comunicare all'interessato l'avvenuta registrazione.

Quindi per iniziare l'attività di deposito all'ingrosso di prodotti alimentari non è più necessario attendere la verifica preliminare dei requisiti da parte dell'ASL, ma gli stessi dovranno essere autocertificati dal titolare dell'attività e la loro mancanza comporterà da parte della ASL l'assunzione di provvedimenti di legge ivi compresa la sospensione dell'attività

I requisiti strutturali e organizzativi necessari per lo svolgimento dell'attività fanno riferimento in particolare a:

Legge n.283/62

Titolo III e IV del Regolamento Locale di Igiene

Regolamento CE N. 852/04 (allegato II)

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di ristorazione, si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

Si rammenta che in fase di progettazione e realizzazione delle strutture è necessario tenere in giusta considerazione la disposizione spaziale dei locali e delle attrezzature onde facilitare la successiva applicazione dell'autocontrollo come previsto dal Regolamento CE N. 852/04

LOCALI NECESSARI:

1. Locali deposito
2. Servizio/i igienici destinati agli addetti

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)²⁰
Locali Deposito	m 2.70	adeguata alla potenzialità dell'attività	21
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata ²²
Antibagno	m 2.40	m ² 1	

DISPOSIZIONE LOCALI E ATTREZZATURE:

Tutti i locali devono essere sufficientemente ampi al fine di evitare l'ingombro di attrezzature e affollamento degli addetti, realizzati in modo di consentire una facile pulizia e devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono stati destinati.

Gli scaffali devono essere installati in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione di loro stessi e dell'area circostante.

REQUISITI SINGOLI LOCALI

LOCALE	REQUISITI
LOCALI DEPOSITO	- il pavimento dovrà essere ben connesso e di facile pulizia - le pareti dovranno essere in materiale liscio, e, nel caso di deposito anche parziale di alimenti non preconfezionati, dovranno essere lavabili e impermeabili almeno fino oltre il livello delle merci depositate, e, comunque, almeno fino ad un'altezza non inferiore a m. 2 - i soffitti dovranno essere intonacati - le aperture dovranno essere dotate di zanzariere

²⁰ Illuminazione naturale 1/8 del pavimento, se laterale, 1/10 se a livello della copertura. Areazione 1/12 purché la disposizione delle aperture sia tale da assicurare riscontro d'aria

²¹ Vedi nota 1

²² Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

ATTREZZATURE FRIGORIFERE (per alimenti deperibili)	- I depositi devono essere dotati, qualora la natura delle merci lo renda necessario, di attrezzature di refrigerazione idonee alla conservazione dei prodotti alimentari, munite, se del caso, di porte a barriera d'aria
SERVIZI IGIENICI Addetti	Necessari se il deposito , occupa personale con presenza continua il loro numero varia in relazione al numero degli addetti Sino a 3 addetti n. 1 servizio igienico Da 3 a 10 addetti n. 2 servizi igienici Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici dovranno essere dotati di: - riscaldamento - pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2, - lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili, - doccia - antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso.

ULTRIORI INDICAZIONI

All'interno dei locali di deposito è vietato l'uso di veicoli azionati da motori alimentato da carburante o combustibile di qualsiasi tipo.

La carica della batteria dei carrelli elevatori, o di altri mezzi, deve essere effettuata fuori dei locali di deposito delle sostanze alimentari nel rispetto della normativa vigente

COLLOCAZIONE DELLE MERCI DEPOSITATE

Le merci devono essere collocate sempre in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse.

Le merci devono essere tenute sollevate da terra a un'altezza minima corrispondente a quella dei bancali di trasporto e a conveniente distanza delle pareti

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Vedere "Scheda Scarichi Idrici".

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere “Scheda Inquinamento Acustico”.

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso in possesso dei requisiti di agibilità e tutti gli impianti (elettrico, termoidraulico, condizionamento ecc.) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Il documento di autocontrollo deve essere personalizzato cioè specifico per l'attività effettivamente svolta e facilmente comprensibile ai collaboratori.

Il documento di autocontrollo deve essere predisposto a cura del titolare dell'azienda alimentare e deve, in particolare, contenere:

- Identificazione della struttura (denominazione, indirizzo ecc.)
- Il riferimento delle autorizzazioni sanitarie concesse
- Nominativo del/dei responsabili dell'autocontrollo
- Descrizione dell'attività, dei locali in cui viene svolta delle attrezzature utilizzate
- Analisi dei rischi connessi e individuazione dei punti critici esistenti
- Descrizione delle procedure per:
 - la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - il monitoraggio dei punti critici di controllo
 - la gestione dei prodotti con particolare riferimento alle procedure di stoccaggio e di utilizzo per quelli che necessitano di particolari modalità e temperature di conservazione
 - la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
 - la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
 - la rintracciabilità dei prodotti alimentari e la gestione di allerta alimentari
 - la formazione del personale
 - la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati

- documentare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

Devono essere mantenuti a disposizione dell'Autorità competente il documento di Autocontrollo e la documentazione/registrazioni relative alla sua applicazione, alle verifiche effettuate, ai risultati ottenuti ed alle misure correttive poste in essere nei casi di non conformità

SANZIONI

Con l'entrata in vigore nel novembre 2007 del D.Lgs 193/07 il quadro sanzionatorio relativo alle irregolarità concernenti gli atti necessari per iniziare l'attività ed i piani di autocontrollo è stato profondamente modificato ed in particolare risulta immediatamente sanzionata la mancanza del documento di autocontrollo.

Per opportuna conoscenza vengono di seguito specificate le principali sanzioni previste da tale norma:

- La mancata presentazione della notifica per l'inizio di una nuova attività di preparazione o somministrazione o deposito o vendita o trasporto di alimenti (DIAP mod A) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1500 a euro 9000
- La mancata presentazione della notifica per ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di un'attività già esistente (DIAP mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (DIAP mod B) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione di da euro 500 a euro 3000
- Il condurre l'attività in assenza del documento di autocontrollo comporta la violazione dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000. Alla stessa sanzione soggiace chi non applica o non applica correttamente le procedure previste dal documento di autocontrollo adottato
- Il condurre l'attività in assenza dei requisiti previsti dall'allegato II del Regolamento CE 852/2004 comporta la sanzione da euro 500 a euro 3000. Alla stessa sanzione soggiace mantiene il locale/la struttura/le attrezzature/i mezzi di trasporto in condizioni igieniche insufficienti
- Il mancato rispetto delle formali prescrizioni impartite dall'Autorità di controllo a seguito di accertamento di inadeguatezze del documento di autocontrollo o delle condizioni strutturali, igieniche od operative comporta la violazione dell'art.6 comma 7 del D.Lgs 193/07 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000.

ALLEGATO C: LABORATORIO PRODUZIONE GASTRONOMIA PER LA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A: LABORATORIO PRODUZIONE GASTRONOMIA PER LA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE

PREMESSA

Con l'entrata in vigore il 07 aprile 2007 della Legge Regionale n 8 del 02.04.2007, in Lombardia, le autorizzazioni sanitarie previste dall'art. 2 Legge 283/62 per lo svolgimento dell'attività di produzione, preparazione, somministrazione e deposito di sostanze alimentari sono state abolite e sostituite dall'obbligo della presentazione di Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva.

Successivamente il D.L.vo 193 del 6 novembre 2007 ha abolito a livello nazionale l'art. 2 della Legge 283/62

Più precisamente la nuova norma regionale prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la “**Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva**” al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria.

L'ufficio comunale preposto, ricevuta la Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva, procederà alla sua trasmissione alla ASL competente per territorio. Tale procedura assolve anche all'obbligo di notifica previsto dal regolamento CE 852/2004.

L'ASL, ai sensi delle norme comunitarie sopra specificate, provvederà a registrare l'attività ed a comunicare all'interessato l'avvenuta registrazione.

Quindi per iniziare l'attività di produzione prodotti di gastronomia non è più necessario attendere la verifica preliminare dei requisiti da parte dell'ASL, ma gli stessi dovranno essere autocertificati dal titolare dell'attività e la loro mancanza comporterà da parte della ASL l'assunzione di provvedimenti di legge ivi compresa la sospensione dell'attività

I requisiti strutturali e organizzativi necessari per lo svolgimento dell'attività fanno riferimento in particolare a:

Legge n.283/62

Titolo III e IV del Regolamento Locale di Igiene

Regolamento CE N. 852/04

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di produzione prodotti di gastronomia, si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

Si rammenta che in fase di progettazione e realizzazione delle strutture è necessario tenere in giusta considerazione la disposizione spaziale dei locali e delle attrezzature onde facilitare la successiva applicazione dell'autocontrollo come previsto dal Regolamento CE N. 852/04

LOCALI NECESSARI:

1. Laboratorio di produzione con zona/locale lavaggio utensili/stoviglie
2. Deposito materie prime
3. Vendita
4. Spogliatoio addetti
5. Servizio/i igienici esclusivamente destinati agli addetti (compresi i titolari)

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
Laboratorio annesso ad esercizio di vendita con zona/locale lavaggio stoviglie	m 2.70	m ² 9 calpestabili e comunque adeguata alla potenzialità dell'attività	(2)
Deposito materie prime	m 2.40	adeguata alla potenzialità dell'attività	(3)
Locale vendita	m 2.70	m ² 8 calpestabili	1/8
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata (4)
Antibagno	m 2.40	m ² 1 o m ² 3 se utilizzato come spogliatoio	
Spogliatoio addetti	m 2.40	m ² 1 per ogni addetto con una superficie minima di 3 m ²	Ventilazione naturale o forzata (4)

NOTE

1. Superficie finestrata apribile / superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affacciate su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)
N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI 10339 (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se

ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)

2. Illuminazione naturale 1/8 del pavimento, se laterale, 1/10 se a livello della copertura. Areazione 1/12 purché la disposizione delle aperture sia tale da assicurare riscontro d'aria
3. Adeguatamente aerato in modo tale da garantire la corretta conservazione degli alimenti conservati
4. Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

DISPOSIZIONE LOCALI E ATTREZZATURE:

In linea generale, la disposizione dei locali e delle attrezzature, in particolare del locale laboratorio e delle relative attrezzature, deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della “marcia in avanti” partendo dalla punto/zona ricezione merci sino al punto di uscita dei prodotti finiti cercando di evitare incroci tra percorsi ed operazioni “sporche” e percorsi ed operazioni “pulite”.

Tutti i locali devono essere sufficientemente ampi al fine di evitare l'ingombro di attrezzature e affollamento degli addetti, realizzati in modo di consentire una facile pulizia e devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono stati destinati.

Le attrezzature devono essere installate in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature stesse e del locale in cui sono installate.

In relazione all'effettiva entità dell'attività svolta, non sempre è indispensabile disporre di locali separati per “laboratorio” e per “lavaggio stoviglie” ma può essere sufficiente disporre di spazi, anche in uno stesso locale, sufficientemente ampi e convenientemente separati.

REQUISITI SPECIFICI DEI SINGOLI LOCALI

LABORATORIO DI PRODUZIONE	REQUISITI - le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia - le aperture verso l'esterno dovranno essere dotate di zanzariere
--	--

	DOTAZIONE - lavelli con acqua corrente calda e fredda separati per lavaggio alimenti e stoviglie - contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale - idonei armadi per riporre gli utensili - banchi o perlomeno taglieri separati per preparazione di verdure e carni. I piani di lavoro devono essere in materiale liscio lavabile e disinfettabile, i taglieri devono essere in materiale liscio e non devono presentare scalfitture o incisioni in cui lo sporco potrebbe insinuarsi - attrezzature frigorifere in materiale di facile pulizia, di capienza adeguata all'attività svolta e dotati di termometro Gli alimenti devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate - tutte le attrezzature (utensili, stoviglie, contenitori, piani di lavoro, frigoriferi ecc.) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti - Apparecchio di cottura gli apparecchi di cottura devono essere dotati di cappa di aspirazione fumi e vapori di cottura la cappa di aspirazione dovrà essere collegata in canna di esalazione <u>indipendente</u> sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiale se trattasi di apparecchi di cottura a fiamma libera, il locale ove sono installati deve disporre di presa d'aria diretta con l'esterno di superficie adeguata alla potenzialità di tutti gli apparecchi di combustione presenti (fuochi di cottura, forni, eventuali caldaie per riscaldamento o produzione acqua calda).
LOCALE LAVAGGIO STOVIGLIE	Se il lavaggio delle stoviglie viene effettuato in un locale apposito questo dovrà disporre almeno dei seguenti requisiti/dotazione - le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia

DEPOSITO MATERIE PRIME	REQUISITI - dovrà essere ad uso esclusivo dell'esercizio - il pavimento dovrà essere ben connesso e le pareti intonacate, - dovrà essere aerato e le superfici apribili dovranno essere dotate di zanzariere - l'ingresso delle materie prime dovrà avvenire senza transitare dal laboratorio di produzione. DOTAZIONE - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra
LOCALE VENDITA	REQUISITI - deve avere accesso diretto dalla pubblica via o di uso pubblico - le attrezzature e le eventuali scaffalature devono essere disposte in modo che gli spazi liberi per la circolazione abbiano una larghezza di almeno 1 m. DOTAZIONE - bancone e/o vetrine espositive refrigerati e dotati di termometro facilmente leggibile dall'esterno - lavello - contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale - utensili, superfici e contenitori in materiale idoneo al contatto con alimenti e facilmente lavabili e disinfettabili - idonei armadietti/contenitori/sistemi per conservare le attrezzature, gli alimenti, i contenitori al riparo dalla polvere Se il retro banco viene dotato di pedana la stessa dovrà essere realizzata in materiale di facile pulizia e lavabile e dovrà essere facilmente rimovibile per consentire la pulizia della zona sottostante Gli eventuali alimenti esposti e non confezionati devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori (alimenti che possono essere conservati a temperatura ambiente) o in vetrine refrigerate dotate di termometro facilmente leggibile dall'esterno.
SERVIZI IGIENICI	REQUISITI e DOTAZIONE dovranno essere dotati di: - riscaldamento - pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2, - lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, preferibilmente a pedale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili, - antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più

	servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso. Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti <table><tr><td>Sino a 3 addetti</td><td>n. 1 servizio igienico</td></tr><tr><td>Da 3 a 10 addetto</td><td>n. 2 servizi igienici distinti per sesso</td></tr><tr><td>Da 11 a 40 addetti</td><td>n. 3 servizi igienici distinti per sesso</td></tr></table>	Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico	Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso	Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso
Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico						
Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso						
Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso						
SPOGLIATOIO	REQUISITI e DOTAZIONE Dovrà essere dotato di un armadietti a doppio scomparto: uno per <u>ciascun</u> operatore. E' preferibile che l'accesso allo spogliatoio avvenga senza dover transitare necessariamente dal laboratorio di produzione E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno del servizio igienico purché sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.						

ULTERIORI INDICAZIONI

Ai sensi dell'art. 3 punto f-bis della Legge 4 agosto 2006 n. 248 (conversione in legge, con modificazioni, del DL 4 luglio 2006 n. 223 – "Decreto Bersani") è consentito il consumo immediato di prodotti di gastronomia presso i negozi di vicinato, anche annessi a laboratori di produzione, **SENZA** servizio assistito di somministrazione (NON è consentito il servizio ai tavoli. Presso il bancone di vendita possono essere messi a disposizione del pubblico tovaglioli e bicchieri usa e getta).

Nel caso si intenda fornire questo servizio, è preferibile che la struttura disponga di almeno un servizio igienico destinato al pubblico con requisiti analoghi a quanto indicato per i servizi igienici destinati agli addetti

PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE E PULIZIA

Dovranno essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti.

Le operazioni di pulizia, in particolare quelle che richiedono l'utilizzo di detersivi o che possono sollevare polvere, devono essere evitate nel momento della preparazione dei cibi

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PRODOTTI (etichettatura)

Per gli alimenti non confezionati prodotti presso il laboratorio o prodotti da terzi e commercializzati presso il negozio, deve essere esposto al pubblico:

- denominazione di vendita
- elenco ingredienti
- scadenza e modalità di conservazione (nel caso di prodotti deperibili)

Tali indicazioni obbligatorie possono essere riportate su cartello, singoli cartellini oppure registro facilmente visibili e consultabili dai clienti.

OLIO DI FRITTURA

Gli oli sottoposti a riscaldamento, come avviene durante la frittura, subiscono una complessa serie di trasformazioni della struttura chimica con formazione di perossidi, derivati carbonilici, acidi grassi liberi ecc.

Poiché alcune delle sostanze derivate dalla trasformazione dei grassi possono essere notevolmente dannose all'organismo umano, e la concentrazioni di tali sostanze dipende dalla temperatura, dal tempo di utilizzo e dalle caratteristiche specifiche del grasso utilizzato è necessario, oltre che utilizzare grassi di buona qualità, sostituire regolarmente l'olio utilizzato per friggere.

Si evidenzia che il riscontro della presenza nell'olio utilizzato per la frittura di un quantitativo di perossidi superiore alla norma (25 gr/100 gr) comporta l'applicazione di sanzioni penali.

CONGELAMENTO

Nel caso si intenda effettuare il congelamento di semilavorati da utilizzare successivamente sul posto è necessario:

- disporre di apposita attrezzatura che consenta un rapido abbassamento della temperatura del prodotto al disotto del punto di gelo
- che tale attività venga espressamente indicata nella dichiarazione di inizio attività produttiva
- che all'interno del documento di autocontrollo risulti una specifica procedura di controllo dei rischi legati a tale attività
- che i prodotti congelati riportino sufficienti indicazioni per stabilirne provenienza e conservabilità

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Vedere "Scheda Scarichi Idrici".

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere "Scheda Inquinamento Acustico".

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti urbani, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli, richiamo di insetti roditori ecc.), sarà cura del titolare ottenere dal gestore del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. E'

comunque responsabilità del titolare adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati.

Gli oli alimentari usati (oli di frittura) dovranno essere raccolti ed allontanati tramite ditta autorizzata oppure tramite centro di raccolta comunale se attivato nel Comune di appartenenza.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso essere agibili nelle forme di legge e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Il documento di autocontrollo deve:

- contenere tutte le procedure adottate per garantire l'igenicità dei prodotti
- essere personalizzato e cioè specifico per l'attività effettivamente svolta
- essere facilmente comprensibile ai collaboratori.

Il documento di autocontrollo deve essere predisposto a cura del titolare dell'azienda alimentare e deve, in particolare, contenere:

- Identificazione della struttura (denominazione, indirizzo ecc.)
- Il riferimento delle autorizzazioni sanitarie concesse/dichiarazioni di inizio attività presentate
- Nominativo del/dei responsabili dell'autocontrollo
- Descrizione dell'attività, dei locali in cui viene svolta, delle attrezzature utilizzate
- Analisi dei rischi e individuazione dei punti critici esistenti
- Descrizione delle procedure per:
 - la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - il monitoraggio dei punti critici di controllo
 - la gestione dei prodotti con particolare riferimento alle procedure di stoccaggio e di utilizzo per quelli che necessitano di particolari modalità e temperature di conservazione
 - la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
 - la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
 - la rintracciabilità dei prodotti alimentari in ingresso e, se del caso, in uscita
 - la formazione del personale
 - la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
 - documentare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

Devono essere mantenuti a disposizione dell'Autorità competente il documento di Autocontrollo e la documentazione/registrazioni relative alla sua applicazione, alle verifiche effettuate, ai risultati ottenuti ed alle misure correttive poste in essere nei casi di non conformità

SANZIONI

Con l'entrata in vigore nel novembre 2007 del D.Lgs 193/07 il quadro sanzionatorio relativo alle irregolarità concernenti gli atti abilitativi ed i piani di autocontrollo è stato profondamente modificato ed in particolare risulta immediatamente sanzionata la mancanza del documento di autocontrollo.

Per opportuna conoscenza vengono di seguito specificate le principali sanzioni previste da tale norma:

- **La mancata presentazione della notifica per l'inizio di una nuova attività** di preparazione o somministrazione o deposito o vendita o trasporto di alimenti (DIAP mod A) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1500 a euro 9000
- **La mancata presentazione della notifica per ampliamento o modifica** delle condizioni di esercizio di un'attività già esistente (DIAP mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (DIAP mod B) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione di da euro 500 a euro 3000
- **Il condurre l'attività in assenza del documento di autocontrollo** comporta la violazione dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000. Alla stessa sanzione soggiace chi non applica o non applica correttamente le procedure previste dal documento di autocontrollo adottato
- **Il condurre l'attività in assenza dei requisiti** previsti dall'allegato II del Regolamento CE 852/2004 comporta la sanzione da euro 500 a euro 3000. Alla stessa sanzione soggiace mantiene il locale/la struttura/le attrezzature/i mezzi di trasporto in condizioni igieniche insufficienti
- **Il mancato rispetto delle formali prescrizioni impartite dall'Autorità di controllo** a seguito di accertamento di inadeguatezze del documento di autocontrollo o delle condizioni strutturali, igieniche od operative comporta la violazione dell'art.6 comma 7 del D.Lgs 193/07 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000.

ALLEGATO D: LABORATORIO PRODUZIONE GELATI PER LA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A: LABORATORIO PRODUZIONE GELATI PER LA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE

PREMESSA

Con l'entrata in vigore il 07 aprile 2007 della Legge Regionale n 8 del 02.04.2007, in Lombardia, le autorizzazioni sanitarie previste dall'art. 2 Legge 283/62 per lo svolgimento dell'attività di produzione, preparazione, somministrazione e deposito di sostanze alimentari sono state abolite e sostituite dall'obbligo della presentazione di Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva.

Successivamente il D.L.vo 193 del 6 novembre 2007 ha abolito a livello nazionale l'art. 2 della Legge 283/62

Più precisamente la nuova norma regionale prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la “**Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva**” al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria.

L'ufficio comunale preposto, ricevuta la Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva, procederà alla sua trasmissione alla ASL competente per territorio. Tale procedura assolve anche all'obbligo di notifica previsto dal regolamento CE 852/2004.

L'ASL, ai sensi delle norme comunitarie sopra specificate, provvederà a registrare l'attività ed a comunicare all'interessato l'avvenuta registrazione.

Quindi per iniziare l'attività di produzione gelati non è più necessario attendere la verifica preliminare dei requisiti da parte dell'ASL, ma gli stessi dovranno essere autocertificati dal titolare dell'attività e la loro mancanza comporterà da parte della ASL l'assunzione di provvedimenti di legge ivi compresa la sospensione dell'attività.

I requisiti strutturali e organizzativi necessari per lo svolgimento dell'attività fanno riferimento in particolare a:

Legge n.283/62

Titolo III e IV del Regolamento Locale di Igiene

Regolamento CE N. 852/04

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di produzione gelati, si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

Si rammenta che in fase di progettazione e realizzazione delle strutture è necessario tenere in giusta considerazione la disposizione spaziale dei locali e delle attrezzature

onde facilitare la successiva applicazione dell'autocontrollo come previsto dal Regolamento CE N. 852/04

LOCALI NECESSARI:

1. Laboratorio di produzione con zona/locale lavaggio stoviglie
2. Deposito materie prime
3. Vendita
4. Spogliatoio addetti
5. Servizio/i igienici esclusivamente destinati agli addetti (compresi i titolari)

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
Laboratorio annesso ad esercizio di vendita con zona/locale lavaggio stoviglie	m 2.70	m ² 9 calpestabili e comunque adeguata alla potenzialità dell'attività	(2)
Deposito materie prime	m 2.40	adeguata alla potenzialità dell'attività	(3)
Locale vendita	m 2.70	m ² 8 calpestabili	1/8
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata (4)
Antibagno	m 2.40	m ² 1 o m ² 3 se utilizzato come spogliatoio	
Spogliatoio addetti	m 2.40	m ² 1 per ogni addetto con una superficie minima di 3 m ²	Ventilazione naturale o forzata (4)

NOTE

1. Superficie finestrata apribile / superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affacciate su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)
N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI 10339 (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di

espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)

2. Illuminazione naturale 1/8 del pavimento, se laterale, 1/10 se a livello della copertura. Areazione 1/12 purché la disposizione delle aperture sia tale da assicurare riscontro d'aria
3. Adeguatamente aerato in modo tale da garantire la corretta conservazione degli alimenti conservati
4. Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

DISPOSIZIONE LOCALI E ATTREZZATURE:

In linea generale la disposizione dei locali e delle attrezzature ed in particolare del laboratorio e delle relative attrezzature deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della “marcia in avanti” partendo dalla punto/zona ricezione merci sino al punto di uscita prodotti finiti cercando di evitare incroci tra percorsi ed operazioni “sporche” e percorsi ed operazioni “pulite”.

Tutti i locali devono essere sufficientemente ampi al fine di evitare l'ingombro di attrezzature e affollamento degli addetti, realizzati in modo di consentire una facile pulizia e devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono stati destinati.

Le attrezzature devono essere installate in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature stesse e del locale dove sono installate.

In relazione all'effettiva entità dell'attività svolta, non sempre è indispensabile disporre di locali separati per “laboratorio” e per “lavaggio stoviglie” ma può essere sufficiente disporre di spazi, anche in uno stesso locale, sufficientemente ampi e convenientemente separati

REQUISITI SPECIFICI DEI SINGOLI LOCALI

LABORATORIO DI PRODUZIONE	REQUISITI - le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia - le aperture verso l'esterno dovranno essere dotate di zanzariere
--	--

	DOTAZIONE - lavelli con acqua corrente calda e fredda separati per lavaggio alimenti e stoviglie (se necessario) - contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale - idonei armadi per riporre gli utensili - piani di lavoro in materiale liscio, lavabile e disinfettabile - attrezzature frigorifere in materiale di facile pulizia, di capienza adeguata all'attività svolta e dotati di termometro Gli alimenti devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate - tutte le attrezzature (utensili, stoviglie, contenitori, piani di lavoro, frigoriferi ecc.) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti
LOCALE LAVAGGIO STOVIGLIE	Se il lavaggio delle stoviglie viene effettuato in un locale apposito questo dovrà disporre almeno dei seguenti requisiti/dotazione - le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia
DEPOSITO MATERIE PRIME	REQUISITI - dovrà essere di uso esclusivo dell'esercizio - il pavimento dovrà essere ben connesso e le pareti intonacate, - dovrà essere aerato e le superfici apribili dovranno essere dotate di zanzariere - l'ingresso delle materie prime dovrà avvenire senza transitare dal laboratorio di produzione. DOTAZIONE - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra

LOCALE VENDITA	REQUISITI - deve avere accesso diretto dalla pubblica via o di uso pubblico - le attrezzature e le eventuali scaffalature devono essere disposte in modo che gli spazi liberi per la circolazione abbiano una larghezza di almeno 1 m. DOTAZIONE - bancone e/o vetrine espositive refrigerati e dotati di termometro facilmente leggibile dall'esterno - lavello - contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale - utensili, superfici e contenitori in materiale idoneo al contatto con alimenti e facilmente lavabili e disinfettabili - idonei armadietti/contenitori/sistemi per conservare le attrezzature, gli alimenti (coni o altro), i contenitori per gelato ecc. al riparo della polvere - segue - Se il retro banco viene dotato di pedana la stessa dovrà essere realizzata in materiale di facile pulizia e lavabile e dovrà essere facilmente rimuovibile per consentire la pulizia della zona sottostante Dovrà essere adottato idoneo sistema per la distribuzione del gelato: preferibilmente una paletta per ogni gusto oppure dosatore in acqua corrente Gli eventuali alimenti esposti e non confezionati devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori (alimenti che possono essere conservati a temperatura ambiente) o in vetrine refrigerate dotate di termometro facilmente leggibile dall'esterno
SERVIZI IGIENICI	REQUISITI e DOTAZIONE dovranno essere dotati di: - riscaldamento - pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2, - lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, preferibilmente a pedale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili, - antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo

	con relativa dotazione nell'antibagno stesso. Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti	
	Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico
	Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso
	Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso
SPOGLIATOIO	REQUISITI e DOTAZIONE Dovrà essere dotato di un armadietti a doppio scomparto: uno per <u>ciascun</u> operatore. E' preferibile che l'accesso allo spogliatoio avvenga senza dover transitare necessariamente dal laboratorio di produzione E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno del servizio igienico purché sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.	

ULTERIORI INDICAZIONI

PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE e PULIZIA

Dovranno essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti.

Le operazioni di pulizia, in particolare quelle che richiedono l'utilizzo di detersivi o che possono sollevare polvere, devono essere evitate nel momento della preparazione dei cibi

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PRODOTTI (etichettatura)

Per gli alimenti non confezionati prodotti presso il laboratorio o prodotti da terzi e commercializzati presso il negozio, deve essere esposto al pubblico:

- denominazione di vendita
- elenco ingredienti
- scadenza e modalità di conservazione (nel caso di prodotti deperibili)

Tali indicazioni obbligatorie possono essere riportate su cartello, singoli cartellini oppure registro facilmente visibili e consultabili dai clienti.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Vedere “Scheda Scarichi Idrici”.

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere “Scheda Inquinamento Acustico”.

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti urbani, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli, richiamo di insetti roditori ecc.) ,sarà cura del titolare ottenere dal gestore del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. E' comunque responsabilità del titolare adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso essere agibili nelle forme di legge e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08.

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Il documento di autocontrollo deve:

- contenere tutte le procedure adottate per garantire l'igenicità dei prodotti
- essere personalizzato e cioè specifico per l'attività effettivamente svolta
- essere facilmente comprensibile ai collaboratori.

Il documento di autocontrollo deve essere predisposto a cura del titolare dell'azienda alimentare e deve, in particolare, contenere:

- Identificazione della struttura (denominazione, indirizzo ecc.)
- Il riferimento delle autorizzazioni sanitarie concesse/dichiarazioni di inizio attività presentate
- Nominativo del/dei responsabili dell'autocontrollo
- Descrizione dell'attività, dei locali in cui viene svolta, delle attrezzature utilizzate
- Analisi dei rischi e individuazione dei punti critici esistenti
- Descrizione delle procedure per:
 - la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - il monitoraggio dei punti critici di controllo
 - la gestione dei prodotti con particolare riferimento alle procedure di stoccaggio e di utilizzo per quelli che necessitano di particolari modalità e temperature di conservazione
 - la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
 - la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
 - la rintracciabilità dei prodotti alimentari in ingresso e, se del caso, in uscita
 - la formazione del personale

- la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
- documentare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

Devono essere mantenuti a disposizione dell'Autorità competente il documento di Autocontrollo e la documentazione/registrazioni relative alla sua applicazione, alle verifiche effettuate, ai risultati ottenuti ed alle misure correttive poste in essere nei casi di non conformità

SANZIONI

Con l'entrata in vigore nel novembre 2007 del D.Lgs 193/07 il quadro sanzionatorio relativo alle irregolarità concernenti gli atti abilitativi ed i piani di autocontrollo è stato profondamente modificato ed in particolare risulta immediatamente sanzionata la mancanza del documento di autocontrollo.

Per opportuna conoscenza vengono di seguito specificate le principali sanzioni previste da tale norma:

- **La mancata presentazione della notifica per l'inizio di una nuova attività** di preparazione o somministrazione o deposito o vendita o trasporto di alimenti (DIAP mod A) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1500 a euro 9000
- **La mancata presentazione della notifica per ampliamento o modifica** delle condizioni di esercizio di un'attività già esistente (DIAP mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (DIAP mod B) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione di da euro 500 a euro 3000
- **Il condurre l'attività in assenza del documento di autocontrollo** comporta la violazione dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000. Alla stessa sanzione soggiace chi non applica o non applica correttamente le procedure previste dal documento di autocontrollo adottato
- **Il condurre l'attività in assenza dei requisiti** previsti dall'allegato II del Regolamento CE 852/2004 comporta la sanzione da euro 500 a euro 3000. Alla stessa sanzione soggiace mantiene il locale/la struttura/le attrezzature/i mezzi di trasporto in condizioni igieniche insufficienti
- **Il mancato rispetto delle formali prescrizioni impartite dall'Autorità di controllo** a seguito di accertamento di inadeguatezze del documento di autocontrollo o delle condizioni strutturali, igieniche od operative comporta la violazione dell'art.6 comma 7 del D.Lgs 193/07 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000.

ALLEGATO E: LABORATORIO DI PANIFICAZIONE

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A: LABORATORIO di PANIFICAZIONE

PREMESSA

Con l'entrata in vigore il 07 aprile 2007 della Legge Regionale n 8 del 02.04.2007, in Lombardia, le autorizzazioni sanitarie previste dall'art. 2 Legge 283/62 per lo svolgimento dell'attività di produzione, preparazione, somministrazione e deposito di sostanze alimentari sono state abolite e sostituite dall'obbligo della presentazione di Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva.

Successivamente il D.L.vo 193 del 6 novembre 2007 ha abolito a livello nazionale l'art. 2 della Legge 283/62

Più precisamente la nuova norma regionale prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la “**Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva**” al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria.

L'ufficio comunale preposto, ricevuta la Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva, procederà alla sua trasmissione alla ASL competente per territorio. Tale procedura assolve anche all'obbligo di notifica previsto dal regolamento CE 852/2004.

L'ASL, ai sensi delle norme comunitarie sopra specificate, provvederà a registrare l'attività ed a comunicare all'interessato l'avvenuta registrazione.

Quindi per iniziare l'attività di produzione pane non è più necessario attendere la verifica preliminare dei requisiti da parte dell'ASL, ma gli stessi dovranno essere autocertificati dal titolare dell'attività e la loro mancanza comporterà da parte della ASL l'assunzione di provvedimenti di legge ivi compresa la sospensione dell'attività.

I requisiti strutturali e organizzativi necessari per lo svolgimento dell'attività fanno riferimento in particolare a:

Legge n.283/62

Titolo III e IV del Regolamento Locale di Igiene

Regolamento CE N. 852/04

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di produzione pane, si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

Si rammenta che in fase di progettazione e realizzazione delle strutture è necessario tenere in giusta considerazione la disposizione spaziale dei locali e delle attrezzature

onde facilitare la successiva applicazione dell'autocontrollo come previsto dal Regolamento CE N. 852/04

LOCALI NECESSARI:

1. Laboratorio di produzione
2. Deposito materie prime
3. Deposito farine
4. Vendita (se prevista la vendita diretta al consumatore finale)
5. Spogliatoio addetti
6. Servizio/i igienici destinati agli addetti (compresi i titolari)

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
Laboratorio annesso ad esercizio di vendita	m 2.70	m ² 9 calpestabili e comunque adeguata alla potenzialità dell'attività	(2)
Laboratorio Industriale	m 3.00	adeguata alla potenzialità dell'attività	(2)
Deposito materie prime	m 2.40	adeguata alla potenzialità dell'attività	(3)
Deposito farine	m 2.40	adeguata alla potenzialità dell'attività	(3)
Locale vendita (se previsto)	m 2.70	m ² 8 calpestabili	1/8
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata (4)
Antibagno	m 2.40	m ² 1 o m ² 3 se utilizzato come spogliatoio	
Spogliatoio addetti	m 2.40	m ² 1 per ogni addetto con una superficie minima di 3 m ²	Ventilazione naturale o forzata (4)

NOTE

1. Superficie finestrata apribile / superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affacciate su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)
N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI 10339 (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)
2. Illuminazione naturale 1/8 del pavimento, se laterale, 1/10 se a livello della copertura. Areazione 1/12 purché la disposizione delle aperture sia tale da assicurare riscontro d'aria e con aperture poste in prossimità delle fonti di calore.
3. Adeguatamente aerato in modo tale da garantire la corretta conservazione degli alimenti conservati
4. Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

DISPOSIZIONE LOCALI E ATTREZZATURE:

In linea generale, la disposizione dei locali e delle attrezzature, in particolare del locale laboratorio e delle relative attrezzature, deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della “marcia in avanti” partendo dalla punto/zona ricezione merci sino al punto di uscita dei prodotti finiti cercando di evitare incroci tra percorsi ed operazioni “sporche” e percorsi ed operazioni “pulite”.

Tutti i locali devono essere sufficientemente ampi al fine di evitare l'ingombro di attrezzature e affollamento degli addetti, realizzati in modo di consentire una facile pulizia e devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono stati destinati.

Le attrezzature devono essere installate in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature stesse e del locale in cui sono installate.

In relazione all'effettiva entità dell'attività svolta, non sempre è indispensabile disporre di locali separati per “deposito farine” e “deposito materie prime” ma può essere sufficiente disporre di spazi, anche in uno stesso locale, sufficientemente ampi e nettamente separati.

REQUISITI SPECIFICI DEI SINGOLI LOCALI

LABORATORIO DI PRODUZIONE	REQUISITI - le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza
--	--

	- il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia - le aperture verso l'esterno dovranno essere dotate di zanzariere DOTAZIONE - lavelli con acqua corrente calda e fredda separati per lavaggio alimenti e stoviglie (se necessario) - contenitore/i per rifiuti in materiale lavabile dotato/i di coperchio con apertura a pedale - idonei armadi per riporre gli utensili - piani di lavoro in materiale liscio lavabile e disinfettabile. Gli eventuali taglieri devono essere in materiale liscio e non devono presentare scalfitture o incisioni in cui lo sporco potrebbe insinuarsi - attrezzature frigorifere in materiale di facile pulizia, di capienza adeguata all'attività svolta e dotati di termometro. Gli alimenti devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate - tutte le attrezzature (utensili, stoviglie, contenitori, piani di lavoro, frigoriferi ecc) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti - Forno di cottura dovrà essere dotato di condotto di espulsione fumi e vapori di cottura <u>indipendente</u> e sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali. Se trattasi di apparecchio alimentato a gas, il locale ove è installato deve disporre di presa d'aria diretta con l'esterno di superficie adeguata alla potenzialità di tutti gli apparecchi di combustione presenti (oltre al forno anche eventuali caldaie per riscaldamento e/o produzione acqua calda ecc.)
DEPOSITO MATERIE PRIME E DEPOSITO FARINE	REQUISITI - dovranno essere ad uso esclusivo dell'esercizio - il pavimento dovrà essere ben connesso e le pareti intonacate, - dovranno essere aerati e le superfici apribili dovranno essere dotate di zanzariere - l'ingresso delle materie prime dovrà avvenire senza transitare dal laboratorio di produzione.

	DOTAZIONE - dovranno disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra
LOCALE VENDITA (se prevista la vendita diretta al consumatore finale)	REQUISITI - deve avere accesso diretto dalla pubblica via o di uso pubblico - le attrezzature e le eventuali scaffalature devono essere disposte in modo che gli spazi liberi per la circolazione abbiano una larghezza di almeno 1 m. DOTAZIONE - bancone e/o vetrine espositive refrigerati e dotati di termometro facilmente leggibile dall'esterno - contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale - utensili, superfici e contenitori in materiale idoneo al contatto con alimenti e facilmente lavabili e disinfettabili - idonei armadietti/contenitori/sistemi per conservare le attrezzature, gli alimenti, i contenitori al riparo dalla polvere - segue - Se il retro banco viene dotato di pedana la stessa dovrà essere realizzata in materiale di facile pulizia e lavabile e dovrà essere facilmente rimovibile per consentire la pulizia della zona sottostante Gli eventuali alimenti esposti e non confezionati devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori (alimenti che possono essere conservati a temperatura ambiente) o in vetrine refrigerate dotate di termometro facilmente leggibile dall'esterno. <u>Vendita pane</u> i vari tipi di pane devono essere collocati in scomparti o recipienti separati al riparo del pubblico ogni scomparto/ recipiente deve recare un cartellino corrispondente al pane contenuto e riportante tipo di pane e prezzo. Gli ingredienti possono essere riportati sul cartellino stesso oppure su apposito registro facilmente visibile e consultabile dai clienti. il pane sfuso deve essere pesato su apposita bilancia oppure avvolto in involucro in materiale idoneo <u>Vendita pane ottenuto da pane parzialmente cotto o surgelato</u> il pane pronto per il consumo ottenuto da pane parzialmente cotto o surgelato deve essere esposto per la vendita <u>confezionato</u> ed in etichetta, oltre alle indicazioni specificate al punto precedente, deve essere indicata tale condizione

	es. “pane ottenuto mediante completamento di cottura di pane parzialmente cotto” ovvero “pane ottenuto mediante completamento di cottura di pane surgelato” ecc. Tali indicazioni non si applicano al pane ottenuto dal semilavorato congelato non ancora lievitato (anche se già formato).						
SERVIZI IGIENICI Addetti	REQUISITI e DOTAZIONE dovranno essere dotati di: - riscaldamento - pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2, - lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, preferibilmente a pedale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili, - antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso. Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti <table border="1"> <tr> <td>Sino a 3 addetti</td><td>n. 1 servizio igienico</td></tr> <tr> <td>Da 3 a 10 addetto</td><td>n. 2 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> <tr> <td>Da 11 a 40 addetti</td><td>n. 3 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> </table>	Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico	Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso	Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso
Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico						
Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso						
Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso						
SPOGLIATOIO	REQUISITI e DOTAZIONE Dovrà essere dotato di un armadietti a doppio scomparto: uno per <u>ciascun</u> operatore. E' preferibile che l'accesso allo spogliatoio avvenga senza dover transitare necessariamente dal laboratorio di produzione E' ammesso posizionar e gli armadietti nell'antibagno del servizio igienico purché sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.						

ULTERIORI INDICAZIONI

DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PANE

La denominazione di vendita del pane prevista dalla L. 580/67 deve uniformarsi alle seguenti indicazioni.

- 1) Nella denominazione di vendita deve essere indicato il tipo di farina utilizzata :
"pane di tipo 00" nel caso di pane prodotto con farina tipo 00
"pane di semola" nel caso di pane prodotto con semola
"pane di grano duro" nel caso di pane prodotto con farina di grano duro
ecc
- 2) Il pane contenente gli ingredienti indicati nell'art. 3 DPR 502/98 in concentrazioni superiori a quanto indicato nell'art. 4 DPR 502/98 (Sostanza grassa $\geq$ 3% - Malto $\geq$ 4% -Zuccheri $\geq$ 2%) deve riportare nella denominazione di vendita, oltre alle indicazioni previste al punto 1, anche la menzione degli ingredienti di cui all'art 3 DPR 502/98
es " pane di tipo 00 con strutto" nel caso di pane prodotto con farina tipo 00 e contenente nell'impasto strutto in concentrazione superiore od uguale al 3%.
Se presenti in concentrazioni inferiori a quanto indicato nell'art. 4 DPR 502/98 , tali sostanze non devono essere menzionate nella denominazione di vendita ma devono comparire solo nell'elenco degli ingredienti.
- 3) Il pane contenente ingredienti caratterizzanti costituiti da sfarinati diversi dal frumento, deve essere posto in vendita con la denominazione "pane al ..." seguito dal nome dello sfarinato che lo caratterizza e solo in questo caso non è prevista l'indicazione "pane di tipo...".
es. " pane alla segale"
Il quantitativo dello sfarinato caratterizzante deve essere specificato nell'indicazione degli ingredienti.
- 4) Il pane contenente altri ingredienti alimentari es. olive, uvetta, semi di finocchio deve essere posto in vendita con la denominazione "pane di tipo...con..." seguito dal nome dell'ingrediente
es. "pane di tipo 00 con uvetta"

TRASPORTO PANE

Il trasporto del pane dal luogo di produzione al punto di vendita/somministrazione (negozi, pubblici esercizi, comunità ecc.) deve avvenire con mezzi dotati di vano separato dall'abitacolo di guida. Il vano deve essere perfettamente raccordato e realizzato in materiale lavabile e disinfettabile.

Il pane deve essere trasportato in contenitori (ceste, sacchi ecc.) realizzati in materiale idoneo al contatto con alimenti. I contenitori riutilizzabili devono inoltre essere lavabili, conservati sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni

Per il mezzo che trasporta il pane deve essere presentata DIAP al Comune, così da permettere la registrazione da parte dell'ASL

FORNITURA PANE A NEGOZI DI RIVENDITA

E' responsabilità del produttore fornire a tutti i punti di rivendita i cartellini relativi ai vari tipi di pane che devono essere apposti agli scomparti/contenitori come specificato nella sezione "vendita pane".

I cartellini devono essere forniti dal produttore del pane in occasione della prima consegna e ogni volta che viene variata la composizione o altre indicazioni riportate sui cartellini stessi.

PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE E PULIZIA

Dovranno essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti.

Le operazioni di pulizia, in particolare quelle che richiedono l'utilizzo di detersivi o che possono sollevare polvere, devono essere evitate nel momento della preparazione dei cibi

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Vedere "Scheda Scarichi Idrici".

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere "Scheda Inquinamento Acustico".

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti urbani, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli, richiamo di insetti roditori ecc.), sarà cura del titolare ottenere dal gestore del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. E' comunque responsabilità del titolare adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso essere agibili nelle forme di legge e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08.

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Il documento di autocontrollo deve:

- contenere tutte le procedure adottate per garantire l'igienicità dei prodotti
- essere personalizzato e cioè specifico per l'attività effettivamente svolta
- essere facilmente comprensibile ai collaboratori.

Il documento di autocontrollo deve essere predisposto a cura del titolare dell'azienda alimentare e deve, in particolare, contenere:

- Identificazione della struttura (denominazione, indirizzo ecc.)
- Il riferimento delle autorizzazioni sanitarie concesse/dichiarazioni di inizio attività presentate
- Nominativo del/dei responsabili dell'autocontrollo
- Descrizione dell'attività, dei locali in cui viene svolta, delle attrezzature utilizzate
- Analisi dei rischi e individuazione dei punti critici esistenti
- Descrizione delle procedure per:
 - la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - il monitoraggio dei punti critici di controllo
 - la gestione dei prodotti con particolare riferimento alle procedure di stoccaggio e di utilizzo per quelli che necessitano di particolari modalità e temperature di conservazione
 - la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
 - la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
 - la rintracciabilità dei prodotti alimentari in ingresso e, se del caso, in uscita
 - la formazione del personale
 - la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
 - documentare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

Devono essere mantenuti a disposizione dell'Autorità competente il documento di Autocontrollo e la documentazione/registrazioni relative alla sua applicazione, alle verifiche effettuate, ai risultati ottenuti ed alle misure correttive poste in essere nei casi di non conformità

SANZIONI

Con l'entrata in vigore nel novembre 2007 del D.Lgs 193/07 il quadro sanzionatorio relativo alle irregolarità concernenti gli atti abilitativi ed i piani di autocontrollo è stato profondamente modificato ed in particolare risulta immediatamente sanzionata la mancanza del documento di autocontrollo.

Per opportuna conoscenza vengono di seguito specificate le principali sanzioni previste da tale norma:

- **La mancata presentazione della notifica per l'inizio di una nuova attività** di preparazione o somministrazione o deposito o vendita o trasporto di alimenti (DIAP mod A) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1500 a euro 9000
- **La mancata presentazione della notifica per ampliamento o modifica** delle condizioni di esercizio di un'attività già esistente (DIAP mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (DIAP mod B) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione di da euro 500 a euro 3000
- **Il condurre l'attività in assenza del documento di autocontrollo** comporta la violazione dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da

euro 1000 a euro 6000. Alla stessa sanzione soggiace chi non applica o non applica correttamente le procedure previste dal documento di autocontrollo adottato

- **Il condurre l'attività in assenza dei requisiti** previsti dall'allegato II del Regolamento CE 852/2004 comporta la sanzione da euro 500 a euro 3000. Alla stessa sanzione soggiace mantiene il locale/la struttura/le attrezzature/i mezzi di trasporto in condizioni igieniche insufficienti
- **Il mancato rispetto delle formali prescrizioni impartite dall'Autorità di controllo** a seguito di accertamento di inadeguatezze del documento di autocontrollo o delle condizioni strutturali, igieniche od operative comporta la violazione dell'art.6 comma 7 del D.Lgs 193/07 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000.

ALLEGATO F: LABORATORIO DI PRODUZIONE PASTA FRESCA

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A: LABORATORIO PRODUZIONE PASTA FRESCA

PREMESSA

Con l'entrata in vigore il 07 aprile 2007 della Legge Regionale n 8 del 02.04.2007, in Lombardia, le autorizzazioni sanitarie previste dall'art. 2 Legge 283/62 per lo svolgimento dell'attività di produzione, preparazione, somministrazione e deposito di sostanze alimentari sono state abolite e sostituite dall'obbligo della presentazione di Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva.

Successivamente il D.L.vo 193 del 6 novembre 2007 ha abolito a livello nazionale l'art. 2 della Legge 283/62

Più precisamente la nuova norma regionale prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la **“Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva”** al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria.

L'ufficio comunale preposto, ricevuta la Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva, procederà alla sua trasmissione alla ASL competente per territorio. Tale procedura assolve anche all'obbligo di notifica previsto dal regolamento CE 852/2004.

L'ASL, ai sensi delle norme comunitarie sopra specificate, provvederà a registrare l'attività ed a comunicare all'interessato l'avvenuta registrazione.

Quindi per iniziare l'attività di produzione pasta fresca non è più necessario attendere la verifica preliminare dei requisiti da parte dell'ASL, ma gli stessi dovranno essere autocertificati dal titolare dell'attività e la loro mancanza comporterà da parte della ASL l'assunzione di provvedimenti di legge ivi compresa la sospensione dell'attività.

I requisiti strutturali e organizzativi necessari per lo svolgimento dell'attività fanno riferimento in particolare a:

Legge n.283/62

Titolo III e IV del Regolamento Locale di Igiene

Regolamento CE N. 852/04

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di produzione pasta fresca si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

Si rammenta che in fase di progettazione e realizzazione delle strutture è necessario tenere in giusta considerazione la disposizione spaziale dei locali e delle attrezzature onde facilitare la successiva applicazione dell'autocontrollo come previsto dal Regolamento CE N. 852/04

LOCALI NECESSARI:

1. Laboratorio di produzione con zona/locale lavaggio stoviglie
2. Deposito materie prime
3. Vendita (se prevista la vendita diretta al consumatore finale)
4. Spogliatoio addetti
5. Servizio/i igienici destinatio/i agli addetti (compresi i titolari)

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
Laboratorio annesso ad esercizio di vendita con Zona/locale lavaggio stoviglie	m 2.70	m ² 9 calpestabili e comunque adeguata alla potenzialità dell'attività	(2)
Laboratorio Industriale con Zona/locale lavaggio stoviglie	m 3.00	adeguata alla potenzialità dell'attività	(2)
Deposito materie prime	m 2.40	adeguata alla potenzialità dell'attività	(3)
Locale vendita (se previsto)	m 2.70	m ² 8 calpestabili	1/8
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazion e forzata (4)
Antibagno	m 2.40	m ² 1 o m ² 3 se utilizzato come spogliatoio	
Spogliatoio addetti	m 2.40	m ² 1 per ogni addetto con una superficie minima di m ² 3	Ventilazion e naturale o forzata (4)

NOTE

1. Superficie finestrata apribile / superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affacciate su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)
N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI 10339 (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di

- espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)
2. Illuminazione naturale 1/8 del pavimento, se laterale, 1/10 se a livello della copertura. Areazione 1/12 purché la disposizione delle aperture sia tale da assicurare riscontro d'aria
 3. Adeguatamente aerato in modo tale da garantire la corretta conservazione degli alimenti conservati
 4. Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

DISPOSIZIONE LOCALI E ATTREZZATURE:

In linea generale, la disposizione dei locali e delle attrezzature, in particolare del locale laboratorio e delle relative attrezzature, deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della “marcia in avanti” partendo dalla punto/zona ricezione merci sino al punto di uscita dei prodotti finiti cercando di evitare incroci tra percorsi ed operazioni “sporche” e percorsi ed operazioni “pulite”.

Tutti i locali devono essere sufficientemente ampi al fine di evitare l'ingombro di attrezzature e affollamento degli addetti, realizzati in modo di consentire una facile pulizia e devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono stati destinati.

Le attrezzature devono essere installate in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature stesse e del locale in cui sono installate.

In relazione all'effettiva entità dell'attività svolta, non sempre è indispensabile disporre di locali separati per “laboratorio” e per “lavaggio stoviglie” ma può essere sufficiente disporre di spazi, anche in uno stesso locale, sufficientemente ampi e convenientemente separati

REQUISITI SPECIFICI DEI SINGOLI LOCALI

LABORATORIO DI PRODUZIONE	REQUISITI - le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia - le aperture verso l'esterno dovranno essere dotate di zanzariere DOTAZIONE - lavelli con acqua corrente calda e fredda separati per lavaggio alimenti e stoviglie
--	--

	- contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale - idonei armadi per riporre gli utensili - piani di lavoro in materiale liscio, lavabile e disinfettabile - attrezzature frigorifere in materiale di facile pulizia, di capienza adeguata all'attività svolta e dotati di termometro Gli alimenti devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate - tutte le attrezzature (utensili, stoviglie, contenitori, piani di lavoro, frigoriferi ecc.) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti - Apparecchio di cottura(se previsto) gli apparecchi di cottura devono essere dotati di cappa di aspirazione fumi e vapori di cottura la cappa di aspirazione dovrà essere collegata in canna di esalazione <u>indipendente</u> sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiale se trattasi di apparecchi di cottura a fiamma libera, il locale ove sono installati deve disporre di presa d'aria diretta con l'esterno di superficie adeguata alla potenzialità di tutti gli apparecchi di combustione presenti (fuochi di cottura, forni, eventuali caldaie per riscaldamento o produzione acqua calda).
LOCALE LAVAGGIO STOVIGLIE	Se il lavaggio delle stoviglie viene effettuato in un locale apposito questo dovrà disporre almeno dei seguenti requisiti/dotazione - le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia
DEPOSITO MATERIE PRIME	REQUISITI - dovrà essere ad uso esclusivo dell'esercizio - il pavimento dovrà essere ben connesso e le pareti intonacate, - dovrà essere aerato e le superfici apribili dovranno essere dotate di zanzariere - l'ingresso delle materie prime dovrà avvenire senza transitare dal laboratorio DOTAZIONE - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra

LOCALE VENDITA (se prevista la vendita diretta al consumatore finale)	REQUISITI - deve avere accesso diretto dalla pubblica via o di uso pubblico - le attrezzature e le eventuali scaffalature devono essere disposte in modo che gli spazi liberi per la circolazione abbiano una larghezza di almeno 1 m. DOTAZIONE - bancone e/o vetrine espositive refrigerati e dotati di termometro facilmente leggibile dall'esterno - lavello - contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale - utensili, superfici e contenitori in materiale idoneo al contatto con alimenti e facilmente lavabili e disinfettabili - idonei armadietti/contenitori/sistemi per conservare le attrezzature, gli alimenti, i contenitori al riparo dalla polvere Se il retro banco viene dotato di pedana la stessa dovrà essere realizzata in materiale di facile pulizia e lavabile. Dovrà essere facilmente rimuovibile per consentire la pulizia della zona sottostante Gli eventuali alimenti esposti e non confezionati devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori (alimenti che possono essere conservati a temperatura ambiente) o in vetrine refrigerate dotate di termometro facilmente leggibile dall'esterno.
SERVIZI IGIENICI ADDETTI	REQUISITI dovranno essere dotati di: - riscaldamento - pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2, - lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, preferibilmente a pedale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili, - antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso.

	NUMERO il loro numero varia in relazione al numero degli addetti	
	Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico
	Da 3 a 10 addetti	n. 2 servizi igienici, distinti per sesso
	Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici, distinti per sesso
SPOGLIATOIO	REQUISITI E DOTAZIONE Dovrà essere dotato di un armadietto a doppio scomparto: uno per <u>ciascun</u> operatore. E' preferibile che l'accesso allo spogliatoio avvenga senza dover transitare necessariamente dal laboratorio di produzione. E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno del servizio igienico purché sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari	

ULTERIORI INDICAZIONI

PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE E PULIZIA

Dovranno essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti.

Le operazioni di pulizia, in particolare quelle che richiedono l'utilizzo di detersivi o che possono sollevare polvere, devono essere evitate nel momento della preparazione dei cibi

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PRODOTTI (etichettatura)

Per gli alimenti non confezionati prodotti presso il laboratorio o prodotti da terzi e commercializzati presso il negozio, deve essere esposto al pubblico:

- denominazione di vendita
- elenco ingredienti
- scadenza e modalità di conservazione (nel caso di prodotti deperibili)

Tali indicazioni obbligatorie possono essere riportate su cartello, singoli cartellini oppure registro facilmente visibili e consultabili dai clienti.

CONGELAMENTO

Nel caso si intenda effettuare il congelamento di semilavorati da utilizzare successivamente sul posto è necessario:

- disporre di apposita attrezzatura che consenta un rapido abbassamento della temperatura del prodotto al disotto del punto di gelo
- che tale attività venga espressamente indicata nella dichiarazione di inizio attività produttiva

- che all'interno del documento di autocontrollo risulti una specifica procedura di controllo dei rischi legati a tale attività
- che i prodotti congelati riportino sufficienti indicazioni per stabilirne provenienza e conservabilità

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Vedere "Scheda Scarichi Idrici".

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere "Scheda Inquinamento Acustico".

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti urbani, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli, richiamo di insetti roditori ecc), sarà cura del titolare ottenere dal gestore del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. E' comunque responsabilità del titolare adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso essere agibili nelle forme di legge e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08.

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Il documento di autocontrollo deve:

- contenere tutte le procedure adottate per garantire l'igenicità dei prodotti
- essere personalizzato e cioè specifico per l'attività effettivamente svolta
- essere facilmente comprensibile ai collaboratori.

Il documento di autocontrollo deve essere predisposto a cura del titolare dell'azienda alimentare e deve, in particolare, contenere:

- Identificazione della struttura (denominazione, indirizzo ecc.)
- Il riferimento delle autorizzazioni sanitarie concesse/dichiarazioni di inizio attività presentate
- Nominativo del/dei responsabili dell'autocontrollo
- Descrizione dell'attività, dei locali in cui viene svolta, delle attrezzature utilizzate
- Analisi dei rischi e individuazione dei punti critici esistenti
- Descrizione delle procedure per:
 - la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata

- il monitoraggio dei punti critici di controllo
- la gestione dei prodotti con particolare riferimento alle procedure di stoccaggio e di utilizzo per quelli che necessitano di particolari modalità e temperature di conservazione
- la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
- la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
- la rintracciabilità dei prodotti alimentari in ingresso e, se del caso, in uscita
- la formazione del personale
- la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
- documentare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

Devono essere mantenuti a disposizione dell'Autorità competente il documento di Autocontrollo e la documentazione/registrazioni relative alla sua applicazione, alle verifiche effettuate, ai risultati ottenuti ed alle misure correttive poste in essere nei casi di non conformità

SANZIONI

Con l'entrata in vigore nel novembre 2007 del D.Lgs 193/07 il quadro sanzionatorio relativo alle irregolarità concernenti gli atti abilitativi ed i piani di autocontrollo è stato profondamente modificato ed in particolare risulta immediatamente sanzionata la mancanza del documento di autocontrollo.

Per opportuna conoscenza vengono di seguito specificate le principali sanzioni previste da tale norma:

- **La mancata presentazione della notifica per l'inizio di una nuova attività** di preparazione o somministrazione o deposito o vendita o trasporto di alimenti (DIAP mod A) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1500 a euro 9000
- **La mancata presentazione della notifica per ampliamento o modifica** delle condizioni di esercizio di un'attività già esistente (DIAP mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (DIAP mod B) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione di da euro 500 a euro 3000
- **Il condurre l'attività in assenza del documento di autocontrollo** comporta la violazione dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000. Alla stessa sanzione soggiace chi non applica o non applica correttamente le procedure previste dal documento di autocontrollo adottato
- **Il condurre l'attività in assenza dei requisiti** previsti dall'allegato II del Regolamento CE 852/2004 comporta la sanzione da euro 500 a euro 3000. Alla stessa sanzione soggiace mantiene il locale/la struttura/le attrezzature/i mezzi di trasporto in condizioni igieniche insufficienti
- **Il mancato rispetto delle formali prescrizioni impartite dall'Autorità di controllo** a seguito di accertamento di inadeguatezze del documento di autocontrollo o delle condizioni strutturali, igieniche od operative comporta la violazione dell'art.6 comma 7 del D.Lgs 193/07 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000.

ALLEGATO G: LABORATORIO DI PRODUZIONE PASTICCERIA FRESCA

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A: LABORATORIO PRODUZIONE PASTICCERIA FRESCA

PREMESSA

Con l'entrata in vigore il 07 aprile 2007 della Legge Regionale n 8 del 02.04.2007, in Lombardia, le autorizzazioni sanitarie previste dall'art. 2 Legge 283/62 per lo svolgimento dell'attività di produzione, preparazione, somministrazione e deposito di sostanze alimentari sono state abolite e sostituite dall'obbligo della presentazione di Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva.

Successivamente il D.L.vo 193 del 6 novembre 2007 ha abolito a livello nazionale l'art. 2 della Legge 283/62

Più precisamente la nuova norma regionale prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la “**Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva**” al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria.

L'ufficio comunale preposto, ricevuta la Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva, procederà alla sua trasmissione alla ASL competente per territorio. Tale procedura assolve anche all'obbligo di notifica previsto dal regolamento CE 852/2004.

L'ASL, ai sensi delle norme comunitarie sopra specificate, provvederà a registrare l'attività ed a comunicare all'interessato l'avvenuta registrazione.

Quindi per iniziare l'attività di produzione prodotti di pasticceria non è più necessario attendere la verifica preliminare dei requisiti da parte dell'ASL, ma gli stessi dovranno essere autocertificati dal titolare dell'attività e la loro mancanza comporterà da parte della ASL l'assunzione di provvedimenti di legge ivi compresa la sospensione dell'attività.

I requisiti strutturali e organizzativi necessari per lo svolgimento dell'attività fanno riferimento in particolare a:

Legge n.283/62

Titolo III e IV del Regolamento Locale di Igiene

Regolamento CE N. 852/04

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di produzione prodotti di pasticceria, si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

Si rammenta che in fase di progettazione e realizzazione delle strutture è necessario tenere in giusta considerazione la disposizione spaziale dei locali e delle attrezzature

onde facilitare la successiva applicazione dell'autocontrollo come previsto dal Regolamento CE N. 852/04

LOCALI NECESSARI:

1. Laboratorio di produzione con zona/locale lavaggio utensili/stoviglie
2. Deposito materie prime
3. Vendita (se prevista la vendita diretta al consumatore finale)
4. Spogliatoio addetti
5. Servizio/i igienici esclusivamente destinati agli addetti (compresi i titolari)

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
Laboratorio annesso ad esercizio di vendita con zona/locale lavaggio stoviglie	m 2.70	m ² 9 calpestabili e comunque adeguata alla potenzialità dell'attività	(2)
Laboratorio Industriale con zona/locale lavaggio stoviglie	m 3.00	adeguata alla potenzialità dell'attività	(2)
Deposito materie prime	m 2.40	adeguata alla potenzialità dell'attività	(3)
Locale vendita (se previsto)	m 2.70	m ² 8 calpestabili	1/8
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata (4)
Antibagno	m 2.40	m ² 1 o m ² 3 se utilizzato come spogliatoio	
Spogliatoio addetti	m 2.40	m ² 1 per ogni addetto con una superficie minima di 3 m ²	Ventilazione naturale o forzata (4)

NOTE

1. Superficie finestrata apribile / superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affacciate su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)
N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI 10339 (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)
2. Illuminazione naturale 1/8 del pavimento, se laterale, 1/10 se a livello della copertura. Areazione 1/12 purché la disposizione delle aperture sia tale da assicurare riscontro d'aria
3. Adeguatamente aerato in modo tale da garantire la corretta conservazione degli alimenti conservati
4. Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

DISPOSIZIONE LOCALI E ATTREZZATURE:

In linea generale, la disposizione dei locali e delle attrezzature, in particolare del locale laboratorio e delle relative attrezzature, deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della “marcia in avanti” partendo dalla punto/zona ricezione merci sino al punto di uscita dei prodotti finiti cercando di evitare incroci tra percorsi ed operazioni “sporche” e percorsi ed operazioni “pulite”.

Tutti i locali devono essere sufficientemente ampi al fine di evitare l'ingombro di attrezzature e affollamento degli addetti, realizzati in modo di consentire una facile pulizia e devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono stati destinati.

Le attrezzature devono essere installate in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature stesse e del locale dove sono installate.

In relazione all'effettiva entità dell'attività svolta, non sempre è indispensabile disporre di locali separati per “laboratorio” e per “lavaggio stoviglie” ma può essere sufficiente disporre di spazi, anche in uno stesso locale, sufficientemente ampi e convenientemente separati

REQUISITI SPECIFICI DEI SINGOLI LOCALI

LABORATORIO DI PRODUZIONE	REQUISITI
	- le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava)

	- pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia - le aperture verso l'esterno dovranno essere dotate di zanzariere DOTAZIONE - lavelli con acqua corrente calda e fredda separati per lavaggio alimenti e stoviglie (se necessario) - contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale - idonei armadi per riporre gli utensili - attrezzature frigorifere in materiale di facile pulizia, di capienza adeguata all'attività svolta e dotati di termometro Gli alimenti devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate - tutte le attrezzature (utensili, stoviglie, contenitori, piani di lavoro, frigoriferi ecc.) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti - Apparecchio di cottura(se previsto) gli apparecchi di cottura devono essere dotati di cappa di aspirazione fumi e vapori di cottura la cappa di aspirazione dovrà essere collegata in canna di esalazione <u>indipendente</u> sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiale se trattasi di apparecchi di cottura a fiamma libera, il locale ove sono installati deve disporre di presa d'aria diretta con l'esterno di superficie adeguata alla potenzialità di tutti gli apparecchi di combustione presenti (fuochi di cottura, forni, eventuali caldaie per riscaldamento o produzione acqua calda). - Forno dovrà essere dotato di condotto di espulsione fumi e vapori di cottura <u>indipendente</u> e sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali Nel caso il laboratorio disponga di un apparecchio di cottura dotato di cappa di aspirazione ed il forno cottura pizza sia <u>elettrico</u>, lo scarico di entrambi gli apparecchi potrà essere convogliato in un'unica canna di esalazione (sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiale) a condizione che il sistema di estrazione utilizzato non determini inconvenienti all'allontanamento dei fumi e vapori di cottura prodotti
--	---

LOCALE LAVAGGIO STOVIGLIE	Se il lavaggio delle stoviglie viene effettuato in un locale apposito questo dovrà disporre almeno dei seguenti requisiti/dotazione - le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia
DEPOSITO MATERIE PRIME	REQUISITI - dovrà essere ad uso esclusivo dell'esercizio - il pavimento dovrà essere ben connesso e le pareti intonacate, - dovrà essere aerato e le superfici apribili dovranno essere dotate di zanzariere - l'ingresso delle materie prime dovrà avvenire senza transitare dal laboratorio di produzione. DOTAZIONE - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra
LOCALE VENDITA (se prevista la vendita diretta al consumatore finale)	REQUISITI - deve avere accesso diretto dalla pubblica via o di uso pubblico - le attrezzature e le eventuali scaffalature devono essere disposte in modo che gli spazi liberi per la circolazione abbiano una larghezza di almeno 1 m. DOTAZIONE - bancone e/o vetrine espositive refrigerati e dotati di termometro facilmente leggibile dall'esterno - lavello - contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale - utensili, superfici e contenitori in materiale idoneo al contatto con alimenti e facilmente lavabili e disinfettabili - idonei armadietti/contenitori/sistemi per conservare le attrezzature, gli alimenti, i contenitori al riparo dalla polvere Se il retro banco viene dotato di pedana la stessa dovrà essere realizzata in materiale di facile pulizia e lavabile e dovrà essere facilmente rimovibile per consentire la pulizia della zona sottostante Gli eventuali alimenti esposti e non confezionati devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori (alimenti

	che possono essere conservati a temperatura ambiente) o in vetrine refrigerate dotate di termometro facilmente leggibile dall'esterno.						
SERVIZI IGIENICI	REQUISITI e DOTAZIONE dovranno essere dotati di: - riscaldamento - pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2, - lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, preferibilmente a pedale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili, - antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso. Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti <table border="1"> <tr> <td>Sino a 3 addetti</td><td>n. 1 servizio igienico</td></tr> <tr> <td>Da 3 a 10 addetto</td><td>n. 2 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> <tr> <td>Da 11 a 40 addetti</td><td>n. 3 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> </table>	Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico	Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso	Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso
Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico						
Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso						
Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso						
SPOGLIATOIO	REQUISITI e DOTAZIONE Dovrà essere dotato di un armadietti a doppio scomparto: uno per <u>ciascun</u> operatore. E' preferibile che l'accesso allo spogliatoio avvenga senza dover transitare necessariamente dal laboratorio di produzione E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno del servizio igienico purché sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.						

ULTERIORI INDICAZIONI

PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE E PULIZIA

Dovranno essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti.

Le operazioni di pulizia, in particolare quelle che richiedono l'utilizzo di detersivi o che possono sollevare polvere, devono essere evitate nel momento della preparazione dei cibi

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PRODOTTI (etichettatura)

Per gli alimenti non confezionati prodotti presso il laboratorio o prodotti da terzi e commercializzati presso il negozio, deve essere esposto al pubblico:

- denominazione di vendita
- elenco ingredienti
- scadenza e modalità di conservazione (nel caso di prodotti deperibili)

Tali indicazioni obbligatorie possono essere riportate su cartello, singoli cartellini oppure registro facilmente visibili e consultabili dai clienti.

CONGELAMENTO

Nel caso si intenda effettuare il congelamento di semilavorati da utilizzare successivamente sul posto è necessario:

- disporre di apposita attrezzatura che consenta un rapido abbassamento della temperatura del prodotto al disotto del punto di gelo
- che tale attività venga espressamente indicata nella dichiarazione di inizio attività produttiva
- che all'interno del documento di autocontrollo risulti una specifica procedura di controllo dei rischi legati a tale attività
- che i prodotti congelati riportino sufficienti indicazioni per stabilirne provenienza e conservabilità

OLIO DI FRITTURA

Gli oli sottoposti a riscaldamento, come avviene durante la frittura, subiscono una complessa serie di trasformazioni della struttura chimica con formazione di perossidi, derivati carbonilici, acidi grassi liberi ecc.

Poiché alcune delle sostanze derivate dalla trasformazione dei grassi possono essere notevolmente dannose all'organismo umano, e la concentrazioni di tali sostanze dipende dalla temperatura, dal tempo di utilizzo e dalle caratteristiche specifiche del grasso utilizzato è necessario, oltre che utilizzare grassi di buona qualità, sostituire regolarmente l'olio utilizzato per friggere.

Si evidenzia che il riscontro della presenza nell'olio utilizzato per la frittura di un quantitativo di perossidi superiore alla norma (25 gr/100 gr) comporta l'applicazione di sanzioni penali.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Vedere "Scheda Scarichi Idrici".

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere "Scheda Inquinamento Acustico".

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti urbani, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli, richiamo di insetti roditori ecc.), sarà cura del titolare ottenere dal gestore del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. E' comunque responsabilità del titolare adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati.

Gli eventuali oli alimentari usati (oli di frittura) dovranno essere raccolti ed allontanati tramite ditta autorizzata oppure tramite centro di raccolta comunale se attivato nel Comune di appartenenza.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso essere agibili nelle forme di legge e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08.

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Il documento di autocontrollo deve:

- contenere tutte le procedure adottate per garantire l'igenicità dei prodotti
- essere personalizzato e cioè specifico per l'attività effettivamente svolta
- essere facilmente comprensibile ai collaboratori.

Il documento di autocontrollo deve essere predisposto a cura del titolare dell'azienda alimentare e deve, in particolare, contenere:

- Identificazione della struttura (denominazione, indirizzo ecc.)
- Il riferimento delle autorizzazioni sanitarie concesse/dichiarazioni di inizio attività presentate
- Nominativo del/dei responsabili dell'autocontrollo
- Descrizione dell'attività, dei locali in cui viene svolta, delle attrezzature utilizzate
- Analisi dei rischi e individuazione dei punti critici esistenti
- Descrizione delle procedure per:
 - la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - il monitoraggio dei punti critici di controllo
 - la gestione dei prodotti con particolare riferimento alle procedure di stoccaggio e di utilizzo per quelli che necessitano di particolari modalità e temperature di conservazione
 - la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
 - la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
 - la rintracciabilità dei prodotti alimentari in ingresso e, se del caso, in uscita
 - la formazione del personale
 - la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
 - documentare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

Devono essere mantenuti a disposizione dell'Autorità competente il documento di Autocontrollo e la documentazione/registrazioni relative alla sua applicazione, alle verifiche effettuate, ai risultati ottenuti ed alle misure correttive poste in essere nei casi di non conformità

SANZIONI

Con l'entrata in vigore nel novembre 2007 del D.Lgs 193/07 il quadro sanzionatorio relativo alle irregolarità concernenti gli atti abilitativi ed i piani di autocontrollo è stato profondamente modificato ed in particolare risulta immediatamente sanzionata la mancanza del documento di autocontrollo.

Per opportuna conoscenza vengono di seguito specificate le principali sanzioni previste da tale norma:

- **La mancata presentazione della notifica per l'inizio di una nuova attività** di preparazione o somministrazione o deposito o vendita o trasporto di alimenti (DIAP mod A) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1500 a euro 9000
- **La mancata presentazione della notifica per ampliamento o modifica** delle condizioni di esercizio di un'attività già esistente (DIAP mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (DIAP mod B) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione di da euro 500 a euro 3000
- **Il condurre l'attività in assenza del documento di autocontrollo** comporta la violazione dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000. Alla stessa sanzione soggiace chi non applica o non applica correttamente le procedure previste dal documento di autocontrollo adottato
- **Il condurre l'attività in assenza dei requisiti** previsti dall'allegato II del Regolamento CE 852/2004 comporta la sanzione da euro 500 a euro 3000. Alla stessa sanzione soggiace mantiene il locale/la struttura/le attrezzature/i mezzi di trasporto in condizioni igieniche insufficienti
- **Il mancato rispetto delle formali prescrizioni impartite dall'Autorità di controllo** a seguito di accertamento di inadeguatezze del documento di autocontrollo o delle condizioni strutturali, igieniche od operative comporta la violazione dell'art. 6 comma 7 del D.Lgs 193/07 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000.

ALLEGATO H: LABORATORIO DI PRODUZIONE PIZZA

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A: LABORATORIO PRODUZIONE PIZZA

PREMESSA

Con l'entrata in vigore il 07 aprile 2007 della Legge Regionale n 8 del 02.04.2007, in Lombardia, le autorizzazioni sanitarie previste dall'art. 2 Legge 283/62 per lo svolgimento dell'attività di produzione, preparazione, somministrazione e deposito di sostanze alimentari sono state abolite e sostituite dall'obbligo della presentazione di Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva.

Successivamente il D.L.vo 193 del 6 novembre 2007 ha abolito a livello nazionale l'art. 2 della Legge 283/62

Più precisamente la nuova norma regionale prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la “**Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva**” al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria.

L'ufficio comunale preposto, ricevuta la Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva, procederà alla sua trasmissione alla ASL competente per territorio. Tale procedura assolve anche all'obbligo di notifica previsto dal regolamento CE 852/2004.

L'ASL, ai sensi delle norme comunitarie sopra specificate, provvederà a registrare l'attività ed a comunicare all'interessato l'avvenuta registrazione.

Quindi per iniziare l'attività di produzione non è più necessario attendere la verifica preliminare dei requisiti da parte dell'ASL, ma gli stessi dovranno essere autocertificati dal titolare dell'attività e la loro mancanza comporterà da parte della ASL l'assunzione di provvedimenti di legge ivi compresa la sospensione dell'attività.

I requisiti strutturali e organizzativi necessari per lo svolgimento dell'attività fanno riferimento in particolare a:

Legge n. 283/62

Titolo III e IV del Regolamento Locale di Igiene

Regolamento CE N. 852/04

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di produzione pizza e focaccia, si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

Si rammenta che in fase di progettazione e realizzazione delle strutture è necessario tenere in giusta considerazione la disposizione spaziale dei locali e delle attrezzature onde facilitare la successiva applicazione dell'autocontrollo come previsto dal Regolamento CE N. 852/04.

LOCALI NECESSARI:

1. Laboratorio di produzione con zona/locale lavaggio utensili/stoviglie
2. Deposito materie prime
3. Vendita
4. Spogliatoio addetti
5. Servizio/i igienici esclusivamente destinati agli addetti (compresi i titolari)

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
Laboratorio annesso ad esercizio di vendita con zona/locale lavaggio stoviglie	m 2.70	m ² 9 calpestabili e comunque adeguata alla potenzialità dell'attività	(2)
Laboratorio Industriale con zona/locale lavaggio stoviglie	m 3.00	adeguata alla potenzialità dell'attività	(2)
Deposito materie prime	m 2.40	adeguata alla potenzialità dell'attività	(3)
Locale vendita	m 2.70	m ² 8 calpestabili	1/8
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata (4)
Antibagno	m 2.40	m ² 1 o m ² 3 se utilizzato come spogliatoio	
Spogliatoio addetti	m 2.40	m ² 1 per ogni addetto con una superficie minima di 3 m ²	Ventilazione naturale o forzata (4)

NOTE

1. Superficie finestrata apribile/superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affacciate su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)
N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI 10339 (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di

- espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)
2. Illuminazione naturale 1/8 del pavimento, se laterale, 1/10 se a livello della copertura. Aerazione 1/12 purché la disposizione delle aperture sia tale da assicurare riscontro d'aria e con aperture poste in prossimità delle fonti di calore
 3. Adeguatamente aerato in modo tale da garantire la corretta conservazione degli alimenti conservati
 4. Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

DISPOSIZIONE LOCALI E ATTREZZATURE:

In linea generale la disposizione dei locali e delle attrezzature ed in particolare del laboratorio e delle relative attrezzature deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della “marcia in avanti” partendo dalla punto/zona ricezione merci sino al punto di uscita dei prodotti finiti cercando di evitare incroci tra percorsi ed operazioni “sporche” e percorsi ed operazioni “pulite”.

Tutti i locali devono essere sufficientemente ampi al fine di evitare l'ingombro di attrezzature e affollamento degli addetti, realizzati in modo di consentire una facile pulizia e devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono stati destinati.

Le attrezzature devono essere installate in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature stesse e del locale in cui sono installate.

In relazione all'effettiva entità dell'attività svolta, non sempre è indispensabile disporre di locali separati per “laboratorio” e per “lavaggio stoviglie” ma può essere sufficiente disporre di spazi, anche in uno stesso locale, sufficientemente ampi e convenientemente separati

REQUISITI SPECIFICI DEI SINGOLI LOCALI

LABORATORIO DI PRODUZIONE	REQUISITI
	- le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia - le aperture verso l'esterno dovranno essere dotate di zanzariere
	DOTAZIONE
	- lavelli con acqua calda e fredda separati per lavaggio

	alimenti e stoviglie - contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale - armadi per riporre gli utensili - piani di lavoro in materiale liscio, lavabile e disinfettabile - attrezzature frigorifere in materiale di facile pulizia, di capienza adeguata all'attività svolta e dotati di termometro Gli alimenti devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate - tutte le attrezzature (utensili, stoviglie, contenitori, piani di lavoro, frigoriferi ecc.) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti - Apparecchio di cottura(se previsto) gli apparecchi di cottura devono essere dotati di cappa di aspirazione fumi e vapori di cottura la cappa di aspirazione dovrà essere collegata in canna di esalazione <u>indipendente</u> sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiale se trattasi di apparecchi di cottura a fiamma libera, il locale ove sono installati deve disporre di presa d'aria diretta con l'esterno di superficie adeguata alla potenzialità di tutti gli apparecchi di combustione presenti (fuochi di cottura, forni, eventuali caldaie per riscaldamento o produzione acqua calda). - Forno dovrà essere dotato di condotto di espulsione fumi e vapori di cottura <u>indipendente</u> e sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali Nel caso il laboratorio disponga di un apparecchio di cottura dotato di cappa di aspirazione ed il forno cottura pizza sia <u>elettrico</u>, lo scarico di entrambi gli apparecchi potrà essere convogliato in un'unica canna di esalazione (sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiale) a condizione che il sistema di estrazione utilizzato non determini inconvenienti all'allontanamento dei fumi e vapori di cottura prodotti. - Deposito legna (nel caso di forni a legna) La legna posizionata nei pressi della zona preparazione pizza dovrà essere riposta in contenitore/vano chiusi
PREPARAZIONE PIZZA	Se la zona di preparazione è ubicata all'esterno del laboratorio, dovrà avere i seguenti requisiti/dotazione - pareti piastrellate o rivestite con materiale lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza

	- pavimento con superficie unita e lavabile - lavello con acqua corrente calda e fredda banco preparazione pizze dotato di idonea protezione se ubicato in zona accessibile al pubblico
LOCALE LAVAGGIO STOVIGLIE	Se il lavaggio delle stoviglie viene effettuato in un locale apposito questo dovrà disporre almeno dei seguenti requisiti/dotazione - le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia
DEPOSITO MATERIE PRIME	REQUISITI - dovrà essere ad uso esclusivo dell'esercizio - il pavimento dovrà essere ben connesso e le pareti intonacate, - dovrà essere aerato e le superfici apribili dovranno essere dotate di zanzariere - l'ingresso delle materie prime dovrà avvenire senza transitare dal laboratorio di produzione. DOTAZIONE - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra
LOCALE VENDITA	REQUISITI - deve avere accesso diretto dalla pubblica via o di uso pubblico - le attrezzature e le eventuali scaffalature devono essere disposte in modo che gli spazi liberi per la circolazione abbiano una larghezza di almeno 1 m. DOTAZIONE - bancone e/o vetrine espositive refrigerati e dotati di termometro facilmente leggibile dall'esterno - lavello - contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale - utensili, superfici e contenitori in materiale idoneo al contatto con alimenti e facilmente lavabili e disinfettabili - idonei armadietti/contenitori/sistemi per conservare le

	attrezzature, gli alimenti, i contenitori al riparo dalla polvere Se il retro banco viene dotato di pedana la stessa dovrà essere realizzata in materiale di facile pulizia e lavabile. Dovrà essere facilmente rimuovibile per consentire la pulizia della zona sottostante Gli eventuali alimenti esposti e non confezionati devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori (alimenti che possono essere conservati a temperatura ambiente) o in vetrine refrigerate dotate di termometro facilmente leggibile dall'esterno.						
SERVIZI IGIENICI	REQUISITI e DOTAZIONE dovranno essere dotati di: - riscaldamento - pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2, - lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, preferibilmente a pedale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili, - antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso.						
SERVIZI IGIENICI	Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti <table border="1"> <tr> <td>Sino a 3 addetti</td><td>n. 1 servizio igienico</td></tr> <tr> <td>Da 3 a 10 addetto</td><td>n. 2 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> <tr> <td>Da 11 a 40 addetti</td><td>n. 3 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> </table>	Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico	Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso	Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso
Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico						
Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso						
Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso						
SPOGLIATOIO	REQUISITI e DOTAZIONE Dovrà essere dotato di un armadietti a doppio scomparto: uno per <u>ciascun</u> operatore. E' preferibile che l'accesso allo spogliatoio avvenga senza dover						

	transitare necessariamente dal laboratorio di produzione E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno del servizio igienico purché sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.
--	---

ULTERIORI INDICAZIONI

Ai sensi dell'art. 3 punto f-bis della Legge 4 agosto 2006 n. 248 (conversione in legge, con modificazioni, del DL 4 luglio 2006 n 223 – “Decreto Bersani”) è consentito il consumo immediato di prodotti di gastronomia presso i negozi di vicinato, anche annessi a laboratori di produzione, **SENZA** servizio assistito di somministrazione (NON è consentito il servizio ai tavoli. Presso il bancone di vendita possono essere messi a disposizione del pubblico tovaglioli e bicchieri usa e getta).

Nel caso si intenda fornire questo servizio, è preferibile che la struttura disponga di almeno un servizio igienico destinato al pubblico con requisiti analoghi a quanto indicato per i servizi igienici destinati agli addetti

PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE E PULIZIA

Dovranno essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti.

Le operazioni di pulizia, in particolare quelle che richiedono l'utilizzo di detersivi o che possono sollevare polvere, devono essere evitate nel momento della preparazione dei cibi

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PRODOTTI (etichettatura)

Per gli alimenti non confezionati prodotti presso il laboratorio o prodotti da terzi e commercializzati presso il negozio, deve essere esposto al pubblico:

- denominazione di vendita
- elenco ingredienti
- scadenza e modalità di conservazione (nel caso di prodotti deperibili)

Tali indicazioni obbligatorie possono essere riportate su cartello, singoli cartellini oppure registro facilmente visibili e consultabili dai clienti.

CONGELAMENTO

Nel caso si intenda effettuare il congelamento di semilavorati da utilizzare successivamente sul posto è necessario:

- disporre di apposita attrezzatura che consenta un rapido abbassamento della temperatura del prodotto al disotto del punto di gelo
- che tale attività venga espressamente indicata nella dichiarazione di inizio attività produttiva
- che all'interno del documento di autocontrollo risulti una specifica procedura di controllo dei rischi legati a tale attività
- che i prodotti congelati riportino sufficienti indicazioni per stabilirne provenienza e conservabilità

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Vedere "Scheda Scarichi Idrici".

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere "Scheda Inquinamento Acustico".

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli, richiamo di insetti roditori ecc.) ,sarà cura del titolare ottenere dal gestore del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. E' comunque responsabilità del titolare adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati.

Eventuali oli alimentari usati (oli di frittura) dovranno essere raccolti ed allontanati tramite ditta autorizzata oppure tramite centro di raccolta comunale se attivato nel Comune di appartenenza.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso essere agibili nelle forme di legge e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08.

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Il documento di autocontrollo deve:

- contenere tutte le procedure adottate per garantire l'igenicità dei prodotti
- essere personalizzato e cioè specifico per l'attività effettivamente svolta
- essere facilmente comprensibile ai collaboratori.

Il documento di autocontrollo deve essere predisposto a cura del titolare dell'azienda alimentare e deve, in particolare, contenere:

- Identificazione della struttura (denominazione, indirizzo ecc.)
- Il riferimento delle autorizzazioni sanitarie concesse/dichiarazioni di inizio attività presentate
- Nominativo del/dei responsabili dell'autocontrollo
- Descrizione dell'attività, dei locali in cui viene svolta, delle attrezzature utilizzate
- Analisi dei rischi e individuazione dei punti critici esistenti
- Descrizione delle procedure per:
 - la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - il monitoraggio dei punti critici di controllo

- la gestione dei prodotti con particolare riferimento alle procedure di stoccaggio e di utilizzo per quelli che necessitano di particolari modalità e temperature di conservazione
- la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
- la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
- la rintracciabilità dei prodotti alimentari in ingresso e, se del caso, in uscita
- la formazione del personale
- la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
- documentare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

Devono essere mantenuti a disposizione dell'Autorità competente il documento di Autocontrollo e la documentazione/registrazioni relative alla sua applicazione, alle verifiche effettuate, ai risultati ottenuti ed alle misure correttive poste in essere nei casi di non conformità

SANZIONI

Con l'entrata in vigore nel novembre 2007 del D.Lgs 193/07 il quadro sanzionatorio relativo alle irregolarità concernenti gli atti abilitativi ed i piani di autocontrollo è stato profondamente modificato ed in particolare risulta immediatamente sanzionata la mancanza del documento di autocontrollo.

Per opportuna conoscenza vengono di seguito specificate le principali sanzioni previste da tale norma:

- **La mancata presentazione della notifica per l'inizio di una nuova attività** di preparazione o somministrazione o deposito o vendita o trasporto di alimenti (DIAP mod A) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1500 a euro 9000
- **La mancata presentazione della notifica per ampliamento o modifica** delle condizioni di esercizio di un'attività già esistente (DIAP mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (DIAP mod B) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione di da euro 500 a euro 3000
- **Il condurre l'attività in assenza del documento di autocontrollo** comporta la violazione dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000. Alla stessa sanzione soggiace chi non applica o non applica correttamente le procedure previste dal documento di autocontrollo adottato
- **Il condurre l'attività in assenza dei requisiti** previsti dall'allegato II del Regolamento CE 852/2004 comporta la sanzione da euro 500 a euro 3000. Alla stessa sanzione soggiace mantiene il locale/la struttura/le attrezzature/i mezzi di trasporto in condizioni igieniche insufficienti
- **Il mancato rispetto delle formali prescrizioni impartite dall'Autorità di controllo** a seguito di accertamento di inadeguatezze del documento di autocontrollo o delle condizioni strutturali, igieniche od operative comporta la violazione dell'art.6 comma 7 del D.Lgs 193/07 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000.

ALLEGATO I: NEGOZIO VENDITA ALIMENTARI

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A: VENDITA ALIMENTI in:

esercizi di vicinato: esercizi di commercio al dettaglio aventi superficie di vendita non superiore a 150 m² nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e non superiore a 250 m² nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti)

media struttura: gli esercizi di commercio al dettaglio aventi superficie superiore ai limiti degli esercizi di vicinato e fino a 1.500 m² nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 2.500 m² nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti;

grande struttura: gli esercizi di commercio al dettaglio aventi superficie superiore a 1.500 m² nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 2.500 m² nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti;

PREMESSA

Con l'entrata in vigore della Legge Regionale n. 1/2007 e della Legge Regionale n. 8/2007, integrate dalla Circolare Regionale 11/SAN/2007 e dalle successive Delibere Regionali, anche per gli esercizi commerciali di vendita di prodotti alimentari in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la “**Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva**” al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria.

L'ufficio comunale preposto, ricevuta la Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva, procederà alla sua trasmissione alla ASL competente per territorio. Tale procedura assolve anche all'obbligo di notifica previsto dal regolamento CE 852/2004.

L'ASL, ai sensi delle norme comunitarie sopra specificate, provvederà a registrare l'attività ed a comunicare all'interessato l'avvenuta registrazione.

Quindi per iniziare l'attività di vendita prodotti alimentari non è più necessario attendere la verifica preliminare dei requisiti da parte dell'ASL, ma gli stessi dovranno essere autocertificati dal titolare dell'attività e la loro mancanza comporterà da parte della ASL l'assunzione di provvedimenti di legge ivi compresa la sospensione dell'attività

I requisiti strutturali e organizzativi necessari per lo svolgimento dell'attività fanno riferimento in particolare a:

Legge n. 283/62

Titolo III e IV del Regolamento Locale di Igiene

Regolamento CE N. 852/04

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di vendita prodotti alimentari, si elencano di seguito i

requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

Si rammenta che in fase di progettazione e realizzazione delle strutture è necessario tenere in giusta considerazione la disposizione spaziale dei locali e delle attrezzature onde facilitare la successiva applicazione dell'autocontrollo come previsto dal Regolamento CE N. 852/04

LOCALI NECESSARI:

Esercizi di vicinato

1. Vendita
2. Retro/deposito alimenti
3. Servizio/i igienici esclusivamente destinati agli addetti (compresi i titolari)

Medie e Grandi strutture

1. Vendita
2. Deposito alimenti
3. Servizio/i igienici esclusivamente destinati agli addetti (compresi i titolari)
4. Spogliatoio addetti
5. Servizio/i igienici destinati esclusivamente al pubblico

I locali di indicati ai punti 4 e 5 sono necessari nei supermercati ed ipermercati

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
Locale vendita	m 2,70	m ² 8 calpestabili (escluso ingombro scaffali, bancone ecc)	1/8
Retro/Deposito materie prime	m 2.40	Adeguate alla potenzialità dell'attività	(2)
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata (3)
Antibagno	m 2.40	m ² 1	

NOTE

1. Superficie finestrata apribile/superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affaccianti su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)

N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI 10339 (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se

ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)

2. Adeguatamente aerato in modo tale da garantire la corretta conservazione degli alimenti conservati
3. Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

REQUISITI SINGOLI LOCALI

LOCALE VENDITA	REQUISITI - deve avere accesso diretto dalla pubblica via o di uso pubblico - le attrezzature e le eventuali scaffalature devono essere disposte in modo che gli spazi liberi per la circolazione abbiano una larghezza di almeno 1 m. DOTAZIONE - deve essere dotato attrezzatura frigorifera (bancone, vetrine espositive, armadi frigoriferi ecc) per la conservazione degli alimenti per cui è prevista una specifica temperatura di conservazione. Le attrezzature frigorifere dovranno essere dotate di termometro facilmente leggibile dall'esterno. - le lampade delle attrezzature frigorifere devono essere dotate di idonea protezione al fine di evitare dispersione di vetri in caso di rottura accidentale - i banconi, eventualmente presenti, dovranno essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile la zona bancone dovrà essere dotata di: - lavello con acqua potabile corrente calda e fredda - contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale - attrezzature, utensili, carte e contenitori alimenti in materiale idoneo al contatto con alimenti - idonei armadietti/contenitori/sistemi per conservare le attrezzature al riparo della polvere Se il retro banco viene dotato di pedana la stessa dovrà essere realizzata in materiale di facile pulizia e lavabile e dovrà essere facilmente rimuovibile per consentire la pulizia della zona sottostante - gli alimenti conservati all'interno di una stessa attrezzatura frigorifera, al fine di evitare contaminazioni o alterazioni, <u>devono essere adeguatamente separati</u> (es. salumi separati dai formaggi, alimenti pronti quali insalata russa ecc. separati da carni fresche ecc.)
---------------------------	---

	- il taglio, la porzionatura ecc. di alimenti che verranno consumati senza ulteriori trattamenti (sbucciatura, lavaggio, cottura ecc.) deve avvenire utilizzando idonei strumenti al fine di evitare il più possibile il contatto diretto con le mani - gli alimenti esposti e non confezionati devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori (alimenti che possono essere conservati a temperatura ambiente) o in vetrine refrigerate dotate di termometro facilmente leggibile dall'esterno. - gli alimenti confezionati (ed in generale tutti gli alimenti) devono essere esposti in apposite scaffalature e comunque sempre sollevati da terra. Le scaffalature devono essere realizzate in materiale liscio e di facile pulizia. - gli eventuali prodotti non alimentari commercializzati devono essere collocati in reparti/spazi ben distinti e separati -
Vendita Pane	- i vari tipi di pane devono essere collocati in scomparti o recipienti separati al riparo del pubblico - ogni scomparto/ recipiente deve recare un cartellino corrispondente al pane contenuto e riportante tipo di pane e prezzo. Gli ingredienti possono essere riportati sul cartellino stesso oppure su apposito registro facilmente visibile e consultabile dai clienti - il cartellino deve essere fornito dal produttore del pane in occasione della prima consegna e ogni volta che viene variata la composizione o altre indicazioni riportate sul cartellino stesso - il pane sfuso deve essere pesato su apposita bilancia oppure avvolto in involucri in materiale idoneo
RETRO/DEPOSITO MATERIE PRIME (esercizio di vicinato)	REQUISITI - dovrà essere di uso esclusivo, contiguo e in rapporto diretto con locale vendita - aerato in maniera indipendente, DOTAZIONE - munito di lavabo con acqua potabile corrente - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra
DEPOSITO MATERIE PRIME (medie e grandi strutture)	REQUISITI - dovrà essere di uso esclusivo - il pavimento dovrà essere ben connesso e le pareti intonacate, - dovrà essere aerato e le superfici apribili dovranno essere dotate di zanzariere

	DOTAZIONE - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra						
SERVIZI IGIENICI	REQUISITI e DOTAZIONE dovranno essere dotati di: - riscaldamento - pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2, - lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili, - antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso. Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti <table border="1"> <tr> <td>Sino a 3 addetti</td><td>n. 1 servizio igienico</td></tr> <tr> <td>Da 3 a 10 addetto</td><td>n. 2 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> <tr> <td>Da 11 a 40 addetti</td><td>n. 3 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> </table> Numero Servizi Igienici Pubblico (solo per medie e grandi strutture) Almeno un servizio igienico	Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico	Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso	Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso
Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico						
Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso						
Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso						
SPOGLIATOIO	REQUISITI e DOTAZIONE (solo per medie e grandi strutture) Dovrà essere dotato di un armadietti a doppio scomparto: uno per <u>ciascun</u> operatore. E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno dei servizi igienici purché sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.						

ULTERIORI INDICAZIONI

Ai sensi dell'art. 3 punto f-bis della Legge 4 agosto 2006 n. 248 (conversione in legge, con modificazioni, del DL 4 luglio 2006 n 223 – “Decreto Bersani”) è consentito il consumo immediato di prodotti di gastronomia presso i negozi di vicinato, anche annessi a laboratori di produzione, **SENZA** servizio assistito di somministrazione (non

è consentito il servizio ai tavoli, presso il bancone di vendita possono essere messi a disposizione del pubblico tovaglioli e bicchieri usa e getta).

Nel caso si intenda fornire questo servizio, è preferibile che la struttura disponga di almeno un servizio igienico destinato al pubblico con requisiti analoghi a quanto indicato per i servizi igienici destinati agli addetti

ACCESIBILITA' PER PORTATORI DI HANDICAP

A riguardo della accessibilità da parte di portatori di handicap alla struttura ed ai servizi igienici si rinvia alle indicazioni degli Uffici Comunali in quanto competenti per legge in tale materia

PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE E PULIZIA

Dovranno essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PRODOTTI (etichettatura)

Per gli alimenti venduti sfusi quali prodotti di gastronomia e/o pasta fresca prodotti presso laboratori autorizzati, brioches, biscotti, fette di torta, focacce, pizzette ecc. deve essere esposto al pubblico:

- elenco ingredienti
- data di scadenza (nel caso di prodotti deperibili)

Tali indicazioni obbligatorie possono essere riportate su cartello, singoli cartellini oppure registro purché facilmente visibili e consultabili dai clienti

DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PANE

La denominazione di vendita del pane prevista dalla L. 580/67 deve uniformarsi alle seguenti indicazioni.

- 1) Nella denominazione di vendita deve essere indicato il tipo di farina utilizzata :

"pane di tipo 00" nel caso di pane prodotto con farina tipo 00

"pane di semola" nel caso di pane prodotto con semola

"pane di grano duro" nel caso di pane prodotto con farina di grano duro
ecc

- 2) Il pane contenente gli ingredienti indicati nell'art. 3 DPR 502/98 in concentrazioni superiori a quanto indicato nell'art. 4 DPR 502/98 (Sostanza grassa $\geq 3\%$ - Malto $\geq 4\%$ -Zuccheri $\geq 2\%$) deve riportare nella denominazione di vendita, oltre alle indicazioni previste al punto 1, anche la menzione degli ingredienti di cui all'art 3 DPR 502/98

es " pane di tipo 00 con strutto" nel caso di pane prodotto con farina tipo 00 e contenente nell'impasto strutto in concentrazione superiore od uguale al 3%.

Se presenti in concentrazioni inferiori a quanto indicato nell'art. 4 DPR 502/98 , tali sostanze non devono essere menzionate nella denominazione di vendita ma devono comparire solo nell'elenco degli ingredienti.

- 3) Il pane contenente ingredienti caratterizzanti costituiti da sfarinati diversi dal frumento, deve essere posto in vendita con la denominazione "pane al ..." seguito dal nome dello sfarinato che lo caratterizza e solo in questo caso non è prevista l'indicazione "pane di tipo...".

es. " pane alla segale"

Il quantitativo dello sfarinato caratterizzante deve essere specificato nell'indicazione degli ingredienti.

- 4) Il pane contenente altri ingredienti alimentari es. olive, uvetta, semi di finocchio deve essere posto in vendita con la denominazione "pane di tipo...con..." seguito dal nome dell'ingrediente
es. "pane di tipo 00 con uvetta"

VENDITA FRUTTA E VERDURA

E' preferibile esporre i prodotti ortofrutticoli freschi da vendersi sfusi nelle loro cassette/contenitori originali e le indicazioni (marcature) riportate sulle confezioni devono essere in posizione leggibile.

I prodotti possono essere esposti privi dell'imballaggio originale purché il titolare apponga alla merce un cartello riportante la varietà, l'origine e la categoria del prodotto stesso

VENDITA FUNGHI SECCHI SFUSI E/O FUNGHI FRESCHI SPONTANEI

La vendita di funghi freschi spontanei e funghi secchi sfusi è soggetta ad autorizzazione comunale

L'autorizzazione può essere ottenuta solo previa acquisizione di attestato di idoneità alla identificazione delle specie fungine che si intendono commercializzare. Tale attestato viene rilasciato dalla ASL di competenza a seguito di presentazione di specifica domanda e superamento di prova pratica di riconoscimento

I funghi freschi spontanei venduti al dettaglio devono essere accompagnati da certificato di avvenuto controllo da parte dell'azienda ASL (normalmente tale certificazione viene apposta alle cassette all'origine o presso i mercati ortofrutticoli generali, sarà cura del titolare dell'esercizio di vendita verificare che alle cassette o contenente i funghi da vendersi sfusi sia apposto il prescritto certificato)

E' consentita la vendita di funghi secchi sfusi dei soli funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Vedere "Scheda Scarichi Idrici".

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere "Scheda Inquinamento Acustico".

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti urbani, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli,

richiamo di insetti roditori ecc.) ,sarà cura del titolare ottenere dal gestore del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. E' comunque responsabilità del titolare adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso in possesso dei requisiti di agibilità e tutti gli impianti (elettrico, termoidraulico, condizionamento ecc.) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08.

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Il documento di autocontrollo deve essere personalizzato cioè specifico per l'attività effettivamente svolta e facilmente comprensibile ai collaboratori.

Il documento di autocontrollo deve essere predisposto a cura del titolare dell'azienda alimentare e deve, in particolare, contenere:

- Identificazione della struttura (denominazione, indirizzo ecc.)
- Il riferimento delle autorizzazioni sanitarie concesse
- Nominativo del/dei responsabili dell'autocontrollo
- Descrizione dell'attività, dei locali in cui viene svolta delle attrezzature utilizzate
- Analisi dei rischi connessi e individuazione dei punti critici esistenti
- Descrizione delle procedure per:
 - la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - il monitoraggio dei punti critici di controllo
 - la gestione dei prodotti con particolare riferimento alle procedure di stoccaggio e di utilizzo per quelli che necessitano di particolari modalità e temperature di conservazione
 - la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
 - la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
 - la formazione del personale
 - la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
 - documentare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

Devono essere mantenuti a disposizione dell'Autorità competente il documento di Autocontrollo e la documentazione/registrazioni relative alla sua applicazione, alle verifiche effettuate, ai risultati ottenuti ed alle misure correttive poste in essere nei casi di non conformità

SANZIONI

Con l'entrata in vigore nel novembre 2007 del D.Lgs 193/07 il quadro sanzionatorio relativo alle irregolarità concernenti gli atti abilitativi ed i piani di autocontrollo è stato profondamente modificato ed in particolare risulta immediatamente sanzionata la mancanza del documento di autocontrollo.

Per opportuna conoscenza vengono di seguito specificate le principali sanzioni previste da tale norma:

- **La mancata presentazione della notifica per l'inizio di una nuova attività** di preparazione o somministrazione o deposito o vendita o trasporto di alimenti (DIAP mod A) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1500 a euro 9000
- **La mancata presentazione della notifica per ampliamento o modifica** delle condizioni di esercizio di un'attività già esistente (DIAP mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (DIAP mod B) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione di da euro 500 a euro 3000
- **Il condurre l'attività in assenza del documento di autocontrollo** comporta la violazione dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000. Alla stessa sanzione soggiace chi non applica o non applica correttamente le procedure previste dal documento di autocontrollo adottato
- **Il condurre l'attività in assenza dei requisiti** previsti dall'allegato II del Regolamento CE 852/2004 comporta la sanzione da euro 500 a euro 3000. Alla stessa sanzione soggiace mantiene il locale/la struttura/le attrezzature/i mezzi di trasporto in condizioni igieniche insufficienti
- **Il mancato rispetto delle formali prescrizioni impartite dall'Autorità di controllo** a seguito di accertamento di inadeguatezze del documento di autocontrollo o delle condizioni strutturali, igieniche od operative comporta la violazione dell'art.6 comma 7 del D.Lgs 193/07 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000.

ALLEGATO L: STRUTTURE DA ADIBIRE A PREPARAZIONE PASTI PRESSO SCUOLE, RSA, AZIENDE.

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A PREPARAZIONE PASTI PRESSO SCUOLE, RSA, AZIENDE.

PREMESSA

Con l'entrata in vigore il 07 aprile 2007 della Legge Regionale n 8 del 02.04.2007, in Lombardia, le autorizzazioni sanitarie previste dall'art. 2 Legge 283/62 per lo svolgimento dell'attività di produzione, preparazione, somministrazione e deposito di sostanze alimentari sono state abolite e sostituite dall'obbligo della presentazione di Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva.

Successivamente il D.L.vo 193 del 6 novembre 2007 ha abolito a livello nazionale l'art. 2 della Legge 283/62

Più precisamente la nuova norma regionale prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la “**Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva**” al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria.

L'ufficio comunale preposto, ricevuta la Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva, procederà alla sua trasmissione alla ASL competente per territorio. Tale procedura assolve anche all'obbligo di notifica previsto dal regolamento CE 852/2004.

L'ASL, ai sensi delle norme comunitarie sopra specificate, provvederà a registrare l'attività ed a comunicare all'interessato l'avvenuta registrazione.

Quindi per iniziare l'attività di preparazione pasti presso scuole, RSA, aziende non è più necessario attendere la verifica preliminare dei requisiti da parte dell'ASL, ma gli stessi dovranno essere autocertificati dal titolare dell'attività e la loro mancanza comporterà da parte della ASL l'assunzione di provvedimenti di legge ivi compresa la sospensione dell'attività

I requisiti strutturali e organizzativi necessari per lo svolgimento dell'attività fanno riferimento in particolare a:

Legge n. 283/62

Titolo III e IV del Regolamento Locale di Igiene

Regolamento CE N. 852/04

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di ristorazione, si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

Si rammenta che in fase di progettazione e realizzazione delle strutture è necessario tenere in giusta considerazione la disposizione spaziale dei locali e delle attrezzature

onde facilitare la successiva applicazione dell'autocontrollo come previsto dal Regolamento CE N. 852/04

LOCALI NECESSARI:

1. Cucina con zona/locale Lavaggio stoviglie
2. Deposito materie prime
3. Somministrazione (qualora previsto)
4. Spogliatoio addetti alla cucina
5. Servizio/i igienici esclusivamente destinati agli addetti della cucina

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
Cucina con Zona/locale lavaggio stoviglie	m 2.70	adeguata al numero dei pasti prodotti	1/8
Deposito materie prime	m 2.40		(2)
Locale somministrazione	m 2.70	adeguata al numero degli utilizzatori	1/8
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione e forzata (4)
Antibagno	m 2.40	m ² 1 - e m ² 3 se utilizzato come spogliatoio	
Spogliatoio addetti	m 2.40	m ² 1 per ogni addetto con una superficie minima di m ² 3	Ventilazione e naturale o forzata (3)

NOTE

1. Superficie finestrata apribile / superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affacciate su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)
N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI 10339 (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)
2. Adeguatamente aerato in modo tale da garantire la corretta conservazione degli alimenti conservati

3. Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

DISPOSIZIONE LOCALI E ATTREZZATURE:

In linea generale la disposizione dei locali e delle attrezzature ed in particolare del locale cucina e delle relative attrezzature deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della “marcia in avanti” partendo dalla punto/zona ricezione merci sino al punto di somministrazione cercando di evitare incroci tra percorsi ed operazioni “sporche” e percorsi ed operazioni “pulite”.

Tutti i locali devono essere sufficientemente ampi al fine di evitare l’ingombro di attrezzature e affollamento degli addetti, realizzati in modo di consentire una facile pulizia e devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono stati destinati.

Le attrezzature devono essere installate in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature stesse e del locale in cui sono installate.

In relazione all’effettiva entità dell’attività svolta, non sempre è indispensabile disporre di locali separati per “cucina” e per “lavaggio stoviglie” ma può essere sufficiente disporre di spazi, anche in uno stesso locale, sufficientemente ampi e convenientemente separati

REQUISITI SPECIFICI DEI SINGOLI LOCALI

CUCINA	REQUISITI - le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia - le aperture verso l'esterno dovranno essere dotate di zanzariere DOTAZIONE - lavelli con acqua corrente calda e fredda separati per lavaggio alimenti e stoviglie - contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale - idonei armadi per riporre gli utensili - banchi o perlomeno taglieri separati per
---------------	--

	preparazione di verdure e carni. I piani di lavoro devono essere in materiale liscio lavabile e disinfettabile, i taglieri devono essere in materiale liscio e non devono presentare scalfitture o incisioni in cui lo sporco potrebbe insinuarsi - attrezzature frigorifere in materiale di facile pulizia, di capienza adeguata all'attività svolta e dotati di termometro Gli alimenti devono essere conservati in modo razionale separando i salumi e formaggi dalla frutta e verdura, dalla carne, dai piatti pronti ecc. Gli alimenti, in particolare i piatti pronti, devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate - tutte le attrezzature (utensili, stoviglie, contenitori, piani di lavoro, frigoriferi ecc.) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti - Apparecchio di cottura gli apparecchi di cottura (comprese eventuali friggitrici) devono essere dotati di cappa di aspirazione fumi e vapori di cottura la cappa di aspirazione dovrà essere collegata in canna di esalazione <u>indipendente</u> sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiale se trattasi di apparecchi di cottura a fiamma libera, il locale ove sono installati deve disporre di presa d'aria diretta con l'esterno di superficie adeguata alla potenzialità di tutti gli apparecchi di combustione presenti (fuochi di cottura, forni, eventuali caldaie per riscaldamento o produzione acqua calda).
LAVAGGIO STOVIGLIE	REQUISITI e DOTAZIONE Dovrà essere attrezzato con vasche/a destinate/a al solo lavaggio stoviglie e lavastoviglie. Se il lavaggio delle stoviglie viene effettuato all'interno della cucina, dovrà avvenire in zona apposita posizionata in modo da non interferire con l'attività di preparazione pasti. Se il lavaggio delle stoviglie viene effettuato in un locale apposito questo dovrà disporre almeno dei seguenti requisiti/dotazione - le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini

	- i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia
DEPOSITO PRIME	MATERIE REQUISITI - dovrà essere ad uso esclusivo dell'esercizio - il pavimento dovrà essere ben connesso e le pareti intonacate, - dovrà essere aerato e le superfici apribili dovranno essere dotate di zanzariere - l'ingresso delle materie prime dovrà avvenire senza transitare dal laboratorio di produzione. DOTAZIONE - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra
LOCALE SOMMINISTRAZIONE (qualora previsto)	REQUISITI - dovrà avere pavimenti lavabili e disinfettabili e pareti intonacate - dovrà essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela; - dovrà essere illuminato e aerato in modo naturale e/o artificiale DOTAZIONE gli alimenti non confezionati esposti a libero servizio devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori (alimenti che possono essere conservati a temperatura ambiente) o in vetrine condizionate(caldo/freddo) dotate di termometro al fine di rispettare le temperature di conservazione
SERVIZI IGIENICI	REQUISITI e DOTAZIONE dovranno essere dotati di: - riscaldamento - pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2, - lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, preferibilmente a pedale, distributore di

	sapone ed asciugamani non riutilizzabili, - antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso. Nel caso di antibagni di servizi igienici adeguati alle norme handicap, le porte di accesso sia al servizio sia all'antibagno dovranno avere apertura verso l'esterno. Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti <table border="1" data-bbox="627 880 1474 1193"> <tr> <td>Sino a 3 addetti</td><td>n. 1 servizio igienico</td></tr> <tr> <td>Da 3 a 10 addetto</td><td>n. 2 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> <tr> <td>Da 11 a 40 addetti</td><td>n. 3 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> </table>	Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico	Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso	Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso
Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico						
Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso						
Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso						
SPOGLIATOIO	REQUISITI e DOTAZIONE Dovrà essere distinto dallo spogliatoio dell'altro personale non addetto alla preparazione pasti. Dovrà essere dotato di un armadietti a doppio scomparto: uno per <u>ciascun</u> operatore. E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno del servizio igienico purché sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.						

ULTERIORI INDICAZIONI

CONGELAMENTO

Nel caso si intenda effettuare il congelamento di semilavorati da utilizzare successivamente sul posto è necessario:

- disporre di apposita attrezzatura che consenta un rapido abbassamento della temperatura del prodotto al disotto del punto di gelo
- che tale attività venga espressamente indicata nella dichiarazione di inizio attività produttiva
- che all'interno del documento di autocontrollo risulti una specifica procedura di controllo dei rischi legati a tale attività

- che i prodotti congelati riportino sufficienti indicazioni per stabilirne provenienza e conservabilità

PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE E PULIZIA

Dovranno essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti.

Le operazioni di pulizia, in particolare quelle che richiedono l'utilizzo di detersivi o che possono sollevare polvere, devono essere evitate nel momento della preparazione dei cibi.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Vedere "Scheda Scarichi Idrici".

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere "Scheda Inquinamento Acustico".

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti urbani, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli, richiamo di insetti roditori ecc.) ,sarà cura del titolare ottenere dal gestore del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. E' comunque responsabilità del titolare adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati.

Gli oli alimentari usati (oli di frittura) dovranno essere raccolti ed allontanati tramite ditta autorizzata oppure tramite centro di raccolta comunale se attivato nel Comune di appartenenza.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso essere agibili nelle forme di legge e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08.

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Il documento di autocontrollo deve:

- contenere tutte le procedure adottate per garantire l'igenicità dei prodotti
- essere personalizzato e cioè specifico per l'attività effettivamente svolta
- essere facilmente comprensibile ai collaboratori.

Il documento di autocontrollo deve essere predisposto a cura del titolare dell'azienda alimentare e deve, in particolare, contenere:

- Identificazione della struttura (denominazione, indirizzo ecc.)
- Il riferimento delle autorizzazioni sanitarie concesse/dichiarazioni di inizio attività presentate
- Nominativo del/dei responsabili dell'autocontrollo
- Descrizione dell'attività, dei locali in cui viene svolta, delle attrezzature utilizzate
- Analisi dei rischi e individuazione dei punti critici esistenti
- Descrizione delle procedure per:
 - la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - il monitoraggio dei punti critici di controllo
 - la gestione dei prodotti con particolare riferimento alle procedure di stoccaggio e di utilizzo per quelli che necessitano di particolari modalità e temperature di conservazione
 - la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
 - la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
 - la rintracciabilità dei prodotti alimentari in ingresso
 - la formazione del personale
 - la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
 - documentare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

Devono essere mantenuti a disposizione dell'Autorità competente il documento di Autocontrollo e la documentazione/registrazioni relative alla sua applicazione, alle verifiche effettuate, ai risultati ottenuti ed alle misure correttive poste in essere nei casi di non conformità

SANZIONI

Con l'entrata in vigore nel novembre 2007 del D.Lgs 193/07 il quadro sanzionatorio relativo alle irregolarità concernenti gli atti abilitativi ed i piani di autocontrollo è stato profondamente modificato ed in particolare risulta immediatamente sanzionata la mancanza del documento di autocontrollo.

Per opportuna conoscenza vengono di seguito specificate le principali sanzioni previste da tale norma:

- **La mancata presentazione della notifica per l'inizio di una nuova attività** di preparazione o somministrazione o deposito o vendita o trasporto di alimenti (DIAP mod A) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1500 a euro 9000
- **La mancata presentazione della notifica per ampliamento o modifica** delle condizioni di esercizio di un'attività già esistente (DIAP mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (DIAP mod B) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione di da euro 500 a euro 3000
- **Il condurre l'attività in assenza del documento di autocontrollo** comporta la violazione dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000. Alla stessa sanzione soggiace chi non applica o non applica correttamente le procedure previste dal documento di autocontrollo adottato

- **Il condurre l'attività in assenza dei requisiti** previsti dall'allegato II del Regolamento CE 852/2004 comporta la sanzione da euro 500 a euro 3000. Alla stessa sanzione soggiace mantenere il locale/la struttura/le attrezzature/i mezzi di trasporto in condizioni igieniche insufficienti
- **Il mancato rispetto delle formali prescrizioni impartite dall'Autorità di controllo** a seguito di accertamento di inadeguatezze del documento di autocontrollo o delle condizioni strutturali, igieniche od operative comporta la violazione dell'art.6 comma 7 del D.Lgs 193/07 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000.

ALLEGATO M: STRUTTURE DA ADIBIRE A RISTORANTE - PIZZERIA

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A RISTORANTE - PIZZERIA

PREMESSA

Con l'entrata in vigore il 07 aprile 2007 della Legge Regionale n 8 del 02.04.2007, in Lombardia, le autorizzazioni sanitarie previste dall'art. 2 Legge 283/62 per lo svolgimento dell'attività di produzione, preparazione, somministrazione e deposito di sostanze alimentari sono state abolite e sostituite dall'obbligo della presentazione di Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva.

Successivamente il D.L.vo 193 del 6 novembre 2007 ha abolito a livello nazionale l'art. 2 della Legge 283/62

Più precisamente la nuova norma regionale prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la “**Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva**” al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria.

L'ufficio comunale preposto, ricevuta la Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva, procederà alla sua trasmissione alla ASL competente per territorio. Tale procedura assolve anche all'obbligo di notifica previsto dal regolamento CE 852/2004.

L'ASL, ai sensi delle norme comunitarie sopra specificate, provvederà a registrare l'attività ed a comunicare all'interessato l'avvenuta registrazione.

Quindi per iniziare l'attività di ristorazione con forno pizza non è più necessario attendere la verifica preliminare dei requisiti da parte dell'ASL, ma gli stessi dovranno essere autocertificati dal titolare dell'attività e la loro mancanza comporterà da parte della ASL l'assunzione di provvedimenti di legge ivi compresa la sospensione dell'attività.

I requisiti strutturali e organizzativi necessari per lo svolgimento dell'attività fanno riferimento in particolare a:

Legge n.283/62

Titolo III e IV del Regolamento Locale di Igiene

Regolamento CE N. 852/04

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di ristorazione con forno pizza, si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

Si rammenta che in fase di progettazione e realizzazione delle strutture è necessario tenere in giusta considerazione la disposizione spaziale dei locali e delle attrezzature

onde facilitare la successiva applicazione dell'autocontrollo come previsto dal Regolamento CE N. 852/04

LOCALI NECESSARI:

1. Cucina con zona/locale Lavaggio stoviglie
2. Deposito materie prime
3. Zona preparazione e cottura pizza
4. Somministrazione
5. Spogliatoio addetti
6. Servizio/i igienici esclusivamente destinati agli addetti (cuochi, pizzaioli, camerieri ecc. compresi i titolari) allo scopo non possono essere utilizzati i servizi igienici di abitazioni private anche se poste nelle immediate vicinanze del pubblico esercizio
7. Servizio/i igienici destinati esclusivamente al pubblico

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
Cucina con Zona/locale lavaggio stoviglie	m 2.70	m ² 9 calpestabili (2)	1/8
Deposito materie prime	m 2.40	(2)	(3)
Zona/locale preparazione pizza	m 2.70	adeguata al volume dell'attività	1/8
Locale somministrazione	m 2.70	adeguata al numero dei clienti	1/8
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata (4)
Antibagno	m 2.40	m ² 1 - e m ² 3 se utilizzato come spogliatoio	
Spogliatoio addetti	m 2.40	m ² 1 per ogni addetto con una superficie minima di m ² 3	Ventilazione naturale o forzata (4)

NOTE

1. Superficie finestrata apribile / superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affaccianti su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)
N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI 10339 (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se

ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)

2. La superficie complessiva del locale cucina, della zona lavaggio e del locale deposito deve essere di almeno m² 0,5 per ogni posto a sedere previsto e comunque non inferiore a 20 m²
3. Adeguatamente aerato in modo tale da garantire la corretta conservazione degli alimenti conservati
4. Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

DISPOSIZIONE LOCALI E ATTREZZATURE:

In linea generale la disposizione dei locali e delle attrezzature ed in particolare del locale cucina e delle relative attrezzature deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della “marcia in avanti” partendo dalla punto/zona ricezione merci sino al punto di somministrazione cercando di evitare incroci tra percorsi ed operazioni “sporche” e percorsi ed operazioni “pulite”.

Tutti i locali devono essere sufficientemente ampi al fine di evitare l'ingombro di attrezzature e affollamento degli addetti, realizzati in modo di consentire una facile pulizia e devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono stati destinati.

Le attrezzature devono essere installate in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature stesse e dell'area circostante.

In relazione all'effettiva entità dell'attività svolta, non sempre è indispensabile disporre di locali separati per “cucina”, “lavaggio stoviglie” e per “preparazione cottura pizze” oppure per “preparazione e cottura pizze” e per “somministrazione” ma può essere sufficiente disporre di spazi, anche in uno stesso locale, sufficientemente ampi e convenientemente separati

Eventuali locali d'abitazione contigui al Pubblico Esercizio dovranno avere accesso indipendente. Gli alloggi privati / le abitazioni NON possono essere accessibili unicamente dall'interno di un esercizio pubblico

REQUISITI SPECIFICI DEI SINGOLI LOCALI

CUCINA	REQUISITI - le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di
---------------	--

	facile pulizia - le aperture verso l'esterno dovranno essere dotate di zanzariere DOTAZIONE - lavelli con acqua corrente calda e fredda separati per lavaggio alimenti e stoviglie - contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale - idonei armadi per riporre gli utensili - banchi o perlomeno taglieri separati per preparazione di verdure e carni. I piani di lavoro devono essere in materiale liscio lavabile e disinfettabile, i taglieri devono essere in materiale liscio e non devono presentare scalfitture o incisioni in cui lo sporco potrebbe insinuarsi - attrezzature frigorifere in materiale di facile pulizia, di capienza adeguata all'attività svolta e dotati di termometro Gli alimenti devono essere conservati in modo razionale separando i salumi e formaggi dalla frutta e verdura, dalla carne, dai piatti pronti ecc. Gli alimenti, in particolare i piatti pronti, devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate - tutte le attrezzature (utensili, stoviglie, contenitori, piani di lavoro, frigoriferi ecc) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti - Apparecchio di cottura gli apparecchi di cottura (comprese eventuali friggitrici) devono essere dotati di cappa di aspirazione fumi e vapori di cottura la cappa di aspirazione dovrà essere collegata in canna di esalazione <u>indipendente</u> sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiale se trattasi di apparecchi di cottura a fiamma libera, il locale ove sono installati deve disporre di presa d'aria diretta con l'esterno di superficie adeguata alla potenzialità di tutti gli apparecchi di combustione presenti (fuochi di cottura, forni, eventuali caldaie per riscaldamento o produzione acqua calda).
LAVAGGIO STOVIGLIE	REQUISITI e DOTAZIONE Dovrà essere attrezzato con vasche destinata al solo lavaggio stoviglie e lavastoviglie. Se collocata all'interno della cucina dovrà essere posizionato in modo da non interferire con l'attività di preparazione pasti.

	Se il lavaggio delle stoviglie viene effettuato in un locale apposito questo dovrà disporre almeno dei seguenti requisiti/dotazione - le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia
DEPOSITO MATERIE PRIME	REQUISITI - dovrà essere ad uso esclusivo dell'esercizio - il pavimento dovrà essere ben connesso e le pareti intonacate, - dovrà essere aerato e le superfici apribili dovranno essere dotate di zanzariere - l'ingresso delle materie prime dovrà avvenire senza transitare dalla cucina. DOTAZIONE - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra
PREPARAZIONE PIZZA	REQUISITI e DOTAZIONE - Forno dovrà essere dotato di condotto di espulsione fumi e vapori di cottura <u>indipendente</u> e sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali Nel caso il laboratorio disponga di un apparecchio di cottura dotato di cappa di aspirazione ed il forno cottura pizza sia <u>elettrico</u>, lo scarico di entrambi gli apparecchi potrà essere convogliato in un'unica canna di esalazione (sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiale) a condizione che il sistema di estrazione utilizzato non determini inconvenienti all'allontanamento dei fumi e vapori di cottura prodotti. - Deposito legna (nel caso di forni a legna) La legna posizionata nei pressi della zona preparazione pizza dovrà essere riposta in contenitore/vano chiusi Se la zona preparazione è ubicata all'esterno della cucina,

	dovrà: - avere pareti piastrellate o rivestite con materiale lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - pavimento con superficie unita e lavabile - essere dotata di lavello con acqua calda e fredda - il banco preparazione pizze dovrà essere dotato di idonea protezione. se ubicato in zona accessibile al pubblico
LOCALE SOMMINISTRAZIONE	REQUISITI - dovrà avere pavimenti lavabili e disinfettabili e pareti intonacate - dovrà essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela; - dovrà essere illuminato e aerato in modo naturale e/o artificiale - dovrà esporre cartello recante divieto di introdurre animali ad eccezione dei cani guida per ciechi; DOTAZIONE - gli alimenti non confezionati esposti a libero servizio devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori (alimenti che possono essere conservati a temperatura ambiente) o in vetrine condizionate(caldo/freddo) dotate di termometro al fine di rispettare le temperature di conservazione

SERVIZI IGIENICI	REQUISITI e DOTAZIONE dovranno essere dotati di: - riscaldamento - pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2, - lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale preferibilmente a pedale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili, - antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso. Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti <table border="1" data-bbox="587 958 1433 1193"> <tr> <td>Sino a 3 addetti</td><td>n. 1 servizio igienico</td></tr> <tr> <td>Da 3 a 10 addetto</td><td>n. 2 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> <tr> <td>Da 11 a 40 addetti</td><td>n. 3 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> </table> Numero Servizi Igienici Pubblico il loro numero varia in relazione alla superficie destinata al pubblico (al netto dei locali accessori: spogliatoio, servizio personale, depositi, spazio destinato a banco bar ecc.). <table border="1" data-bbox="555 1462 1433 1776"> <tr> <td>superficie destinata al pubblico sino a 60 m²</td><td>n. 1 servizio igienico</td></tr> <tr> <td>superficie destinata al pubblico da 61 a 120 m²</td><td>n. 2 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> <tr> <td>superficie destinata al pubblico da 121 a 240 m²</td><td>n. 3 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> <tr> <td>superficie destinata al pubblico da 241 a 480 m²</td><td>n. 4 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> </table>	Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico	Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso	Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso	superficie destinata al pubblico sino a 60 m ²	n. 1 servizio igienico	superficie destinata al pubblico da 61 a 120 m ²	n. 2 servizi igienici distinti per sesso	superficie destinata al pubblico da 121 a 240 m ²	n. 3 servizi igienici distinti per sesso	superficie destinata al pubblico da 241 a 480 m ²	n. 4 servizi igienici distinti per sesso
Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico														
Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso														
Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso														
superficie destinata al pubblico sino a 60 m ²	n. 1 servizio igienico														
superficie destinata al pubblico da 61 a 120 m ²	n. 2 servizi igienici distinti per sesso														
superficie destinata al pubblico da 121 a 240 m ²	n. 3 servizi igienici distinti per sesso														
superficie destinata al pubblico da 241 a 480 m ²	n. 4 servizi igienici distinti per sesso														
SPOGLIATOIO	REQUISITI e DOTAZIONE Dovrà essere dotato di un armadietti a doppio scomparto: uno per <u>ciascun</u> operatore. E' preferibile che l'accesso allo spogliatoio avvenga senza dover transitare necessariamente dal laboratorio di														

	produzione E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno del servizio igienico purché sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.
--	---

ULTERIORI INDICAZIONI

ACCESIBILITA' PER PORTATORI DI HANDICAP

A riguardo della accessibilità da parte di portatori di handicap alla struttura ed ai servizi igienici si rinvia alle indicazioni degli Uffici Comunali in quanto competenti per legge in tale materia

CONGELAMENTO

Nel caso si intenda effettuare il congelamento di semilavorati da utilizzare successivamente sul posto è necessario:

- disporre di apposita attrezzatura che consenta un rapido abbassamento della temperatura del prodotto al disotto del punto di gelo
- che tale attività venga espressamente indicata nella dichiarazione di inizio attività produttiva
- che all'interno del documento di autocontrollo risulti una specifica procedura di controllo dei rischi legati a tale attività
- che i prodotti congelati riportino sufficienti indicazioni per stabilirne provenienza e conservabilità

OLIO DI FRITTURA

Gli oli sottoposti a riscaldamento, come avviene durante la frittura, subiscono una complessa serie di trasformazioni della struttura chimica con formazione di perossidi, derivati carbonilici, acidi grassi liberi ecc.

Poiché alcune delle sostanze derivate dalla trasformazione dei grassi possono essere notevolmente dannose all'organismo umano, e la concentrazioni di tali sostanze dipende dalla temperatura, dal tempo di utilizzo e dalle caratteristiche specifiche del grasso utilizzato è necessario, oltre che utilizzare grassi di buona qualità, sostituire regolarmente l'olio utilizzato per friggere.

Si evidenzia che il riscontro della presenza nell'olio utilizzato per la frittura di un quantitativo di perossidi superiore alla norma (25 gr/100 gr) comporta l'applicazione di sanzioni penali.

PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE E PULIZIA

Dovranno essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti.

Le operazioni di pulizia, in particolare quelle che richiedono l'utilizzo di detersivi o che possono sollevare polvere, devono essere evitate nel momento della preparazione dei cibi

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato), dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Vedere "Scheda Scarichi Idrici".

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere "Scheda Inquinamento Acustico".

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti urbani, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli, richiamo di insetti roditori ecc.) ,sarà cura del titolare ottenere dal gestore del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. E' comunque responsabilità del titolare adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati.

Gli oli alimentari usati (oli di frittura) dovranno essere raccolti ed allontanati tramite ditta autorizzata oppure tramite centro di raccolta comunale se attivato nel Comune di appartenenza.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso essere agibili nelle forme di legge e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08.

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Il documento di autocontrollo deve:

- contenere tutte le procedure adottate per garantire l'igenicità dei prodotti
- essere personalizzato e cioè specifico per l'attività effettivamente svolta
- essere facilmente comprensibile ai collaboratori.

Il documento di autocontrollo deve essere predisposto a cura del titolare dell'azienda alimentare e deve, in particolare, contenere:

- Identificazione della struttura (denominazione, indirizzo ecc.)
- Il riferimento delle autorizzazioni sanitarie concesse/dichiarazioni di inizio attività presentate
- Nominativo del/dei responsabili dell'autocontrollo
- Descrizione dell'attività, dei locali in cui viene svolta, delle attrezzature utilizzate
- Analisi dei rischi e individuazione dei punti critici esistenti
- Descrizione delle procedure per:
 - la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - il monitoraggio dei punti critici di controllo

- la gestione dei prodotti con particolare riferimento alle procedure di stoccaggio e di utilizzo per quelli che necessitano di particolari modalità e temperature di conservazione
- la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
- la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
- la rintracciabilità dei prodotti alimentari in ingresso
- la formazione del personale
- la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
- documentare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

Devono essere mantenuti a disposizione dell'Autorità competente il documento di Autocontrollo e la documentazione/registrazioni relative alla sua applicazione, alle verifiche effettuate, ai risultati ottenuti ed alle misure correttive poste in essere nei casi di non conformità

SANZIONI

Con l'entrata in vigore nel novembre 2007 del D.Lgs 193/07 il quadro sanzionatorio relativo alle irregolarità concernenti gli atti abilitativi ed i piani di autocontrollo è stato profondamente modificato ed in particolare risulta immediatamente sanzionata la mancanza del documento di autocontrollo.

Per opportuna conoscenza vengono di seguito specificate le principali sanzioni previste da tale norma:

- **La mancata presentazione della notifica per l'inizio di una nuova attività** di preparazione o somministrazione o deposito o vendita o trasporto di alimenti (DIAP mod A) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1500 a euro 9000
- **La mancata presentazione della notifica per ampliamento o modifica** delle condizioni di esercizio di un'attività già esistente (DIAP mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (DIAP mod B) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione di da euro 500 a euro 3000
- **Il condurre l'attività in assenza del documento di autocontrollo** comporta la violazione dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000. Alla stessa sanzione soggiace chi non applica o non applica correttamente le procedure previste dal documento di autocontrollo adottato
- **Il condurre l'attività in assenza dei requisiti** previsti dall'allegato II del Regolamento CE 852/2004 comporta la sanzione da euro 500 a euro 3000. Alla stessa sanzione soggiace mantiene il locale/la struttura/le attrezzature/i mezzi di trasporto in condizioni igieniche insufficienti
- **Il mancato rispetto delle formali prescrizioni impartite dall'Autorità di controllo** a seguito di accertamento di inadeguatezze del documento di autocontrollo o delle condizioni strutturali, igieniche od operative comporta la violazione dell'art.6 comma 7 del D.Lgs 193/07 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000.

ALLEGATO N: STRUTTURE DA ADIBIRE A RISTORANTE

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A RISTORANTE

PREMESSA

Con l'entrata in vigore il 07 aprile 2007 della Legge Regionale n 8 del 02.04.2007, in Lombardia, le autorizzazioni sanitarie previste dall'art. 2 Legge 283/62 per lo svolgimento dell'attività di produzione, preparazione, somministrazione e deposito di sostanze alimentari sono state abolite e sostituite dall'obbligo della presentazione di Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva.

Successivamente il D.L.vo 193 del 6 novembre 2007 ha abolito a livello nazionale l'art. 2 della Legge 283/62

Più precisamente la nuova norma regionale prevede che in caso di:

- inizio di una nuova attività
- ampliamento o modifica delle condizioni di esercizio di attività esistente
- cambio ragione sociale e/o acquisizione/affitto.

deve essere presentata la “**Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva**” al Comune ove è ubicata la struttura e più precisamente allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) o ad altra struttura individuata allo scopo dal Comune.

L'ufficio comunale preposto provvederà a fornire agli interessati la modulistica necessaria.

L'ufficio comunale preposto, ricevuta la Dichiarazione di Inizio di Attività Produttiva, procederà alla sua trasmissione alla ASL competente per territorio. Tale procedura assolve anche all'obbligo di notifica previsto dal regolamento CE 852/2004.

L'ASL, ai sensi delle norme comunitarie sopra specificate, provvederà a registrare l'attività ed a comunicare all'interessato l'avvenuta registrazione.

Quindi per iniziare l'attività di ristorazione non è più necessario attendere la verifica preliminare dei requisiti da parte dell'ASL, ma gli stessi dovranno essere autocertificati dal titolare dell'attività e la loro mancanza comporterà da parte della ASL l'assunzione di provvedimenti di legge ivi compresa la sospensione dell'attività

I requisiti strutturali e organizzativi necessari per lo svolgimento dell'attività fanno riferimento in particolare a:

Legge n.283/62

Titolo III e IV del Regolamento Locale di Igiene

Regolamento CE N. 852/04

Al fine di agevolare ed indirizzare la progettazione di strutture che poi verranno utilizzate per svolgere l'attività di ristorazione, si elencano di seguito i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica.

Si rammenta che in fase di progettazione e realizzazione delle strutture è necessario tenere in giusta considerazione la disposizione spaziale dei locali e delle attrezzature onde facilitare la successiva applicazione dell'autocontrollo come previsto dal Regolamento CE N. 852/04

LOCALI NECESSARI:

1. Cucina con zona/locale Lavaggio stoviglie
2. Deposito materie prime
3. Somministrazione
4. Spogliatoio addetti
5. Servizio/i igienici esclusivamente destinati agli addetti (cuochi, pizzaioli, camerieri ecc. compresi i titolari) allo scopo non possono essere utilizzati i servizi igienici di abitazioni private anche se poste nelle immediate vicinanze del pubblico esercizio
6. Servizio/i igienici destinati esclusivamente al pubblico

ALTEZZE E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:

Locale	Altezza minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
Cucina con Zona/locale lavaggio stoviglie	m 2.70	m ² 9 calpestabili (2)	1/8
Deposito materie prime	m 2.40	(2)	(3)
Locale somministrazione	m 2.70	adeguata al numero dei clienti	1/8
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione e forzata (4)
Antibagno	m 2.40	m ² 1 - e m ² 3 se utilizzato come spogliatoio	
Spogliatoio addetti	m 2.40	m ² 1 per ogni addetto con una superficie minima di m ² 3	Ventilazione naturale o forzata (4)

NOTE

1. Superficie finestrata apribile / superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affacciate su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)
N.B. L'aerazione naturale può essere integrata, o sostituita, dall'installazione di impianto di condizionamento realizzato conformemente alla norma tecnica UNI 10339 (con relazione tecnica dell'impianto stesso indicante tra l'altro i ricambi volume/ora, l'ubicazione delle prese d'aria – ad altezza di almeno 3 m dal suolo se ubicate all'interno di cortili e di almeno 6 m se su spazi pubblici - dei punti di espulsione esterni – a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali)
2. La superficie complessiva del locale cucina, della zona lavaggio e del locale deposito deve essere almeno m² 0,5 per ogni posto a sedere previsto e comunque non inferiore a 20 m²
3. Adeguatamente aerato in modo tale da garantire la corretta conservazione degli alimenti conservati

4. Il dispositivo per aerazione forzata dei servizi igienici dovrà essere dotato di canna di esalazione sfociante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio minimo di 6 volumi/ora se in aspirazione continua ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente

DISPOSIZIONE LOCALI E ATTREZZATURE:

In linea generale la disposizione dei locali e delle attrezzature ed in particolare del locale cucina e delle relative attrezzature deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della “marcia in avanti” partendo dalla punto/zona ricezione merci sino al punto di somministrazione cercando di evitare incroci tra percorsi ed operazioni “sporche” e percorsi ed operazioni “pulite”.

Tutti i locali devono essere sufficientemente ampi al fine di evitare l’ingombro di attrezzature e affollamento degli addetti, realizzati in modo di consentire una facile pulizia e devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono stati destinati.

Le attrezzature devono essere installate in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature stesse e del locale in cui sono installate.

In relazione all’effettiva entità dell’attività svolta, non sempre è indispensabile disporre di locali separati per “cucina” e per “lavaggio stoviglie” ma può essere sufficiente disporre di spazi, anche in uno stesso locale, sufficientemente ampi e convenientemente separati

Eventuali locali d’abitazione contigui al Pubblico Esercizio dovranno avere accesso indipendente. Gli alloggi privati/le abitazioni NON possono essere accessibili unicamente dall’interno di un esercizio pubblico

REQUISITI SPECIFICI DEI SINGOLI LOCALI

CUCINA	REQUISITI - le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia - le aperture verso l’esterno dovranno essere dotate di zanzariere DOTAZIONE - lavelli con acqua corrente calda e fredda separati per lavaggio alimenti e stoviglie - contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati
---------------	---

	di coperchio con apertura a pedale - idonei armadi per riporre gli utensili - banchi o perlomeno taglieri separati per preparazione di verdure e carni. I piani di lavoro devono essere in materiale liscio lavabile e disinfettabile, i taglieri devono essere in materiale liscio e non devono presentare scalfitture o incisioni in cui lo sporco potrebbe insinuarsi - attrezzature frigorifere in materiale di facile pulizia, di capienza adeguata all'attività svolta e dotati di termometro Gli alimenti devono essere conservati in modo razionale separando i salumi e formaggi dalla frutta e verdura, dalla carne, dai piatti pronti ecc. Gli alimenti, in particolare i piatti pronti, devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate - tutte le attrezzature (utensili, stoviglie, contenitori, piani di lavoro, frigoriferi ecc.) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti - Apparecchio di cottura gli apparecchi di cottura (comprese eventuali friggitrici) devono essere dotati di cappa di aspirazione fumi e vapori di cottura la cappa di aspirazione dovrà essere collegata in canna di esalazione <u>indipendente</u> sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiale se trattasi di apparecchi di cottura a fiamma libera, il locale ove sono installati deve disporre di presa d'aria diretta con l'esterno di superficie adeguata alla potenzialità di tutti gli apparecchi di combustione presenti (fuochi di cottura, forni, eventuali caldaie per riscaldamento o produzione acqua calda).
LAVAGGIO STOVIGLIE	REQUISITI e DOTAZIONE Dovrà essere attrezzato con vasche/a destinate/a al solo lavaggio stoviglie e lavastoviglie. Se il lavaggio delle stoviglie viene effettuato all'interno della cucina, dovrà avvenire in zona apposita posizionata in modo da non interferire con l'attività di preparazione pasti. Se il lavaggio delle stoviglie viene effettuato in un locale apposito questo dovrà disporre almeno dei seguenti requisiti/dotazione

		- le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - il pavimento dovrà essere lavabile e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini - i raccordi tra parete - parete e pavimento - pareti dovranno avere sagoma curva (concava) - pareti e pavimento dovranno essere di colore chiaro. La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia
DEPOSITO PRIME	MATERIE	REQUISITI - dovrà essere ad uso esclusivo dell'esercizio - il pavimento dovrà essere ben connesso e le pareti intonacate, - dovrà essere aerato e le superfici apribili dovranno essere dotate di zanzariere - l'ingresso delle materie prime dovrà avvenire senza transitare dal laboratorio di produzione. DOTAZIONE - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra
LOCALE SOMMINISTRAZIONE		REQUISITI - dovrà avere pavimenti lavabili e disinfettabili e pareti intonacate - dovrà essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela; - dovrà essere illuminato e aerato in modo naturale e/o artificiale - dovrà esporre cartello recante divieto di introdurre animali ad eccezione dei cani guida per ciechi; DOTAZIONE gli alimenti non confezionati esposti a libero servizio devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori (alimenti che possono essere conservati a temperatura ambiente) o in vetrine condizionate(caldo/freddo) dotate di termometro al fine di rispettare le temperature di

	conservazione.																
SERVIZI IGIENICI	REQUISITI e DOTAZIONE dovranno essere dotati di: - riscaldamento - pareti rivestite con materiale lavabile sino ad un'altezza di m 2, - lavabo munito di rubinetteria a comando non manuale, preferibilmente a pedale, distributore di sapone ed asciugamani non riutilizzabili, - antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici. Nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso. Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti <table border="1"> <tr> <td>Sino a 3 addetti</td><td>n. 1 servizio igienico</td></tr> <tr> <td>Da 3 a 10 addetto</td><td>n. 2 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> <tr> <td>Da 11 a 40 addetti</td><td>n. 3 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> </table> Numero Servizi Igienici Pubblico il loro numero varia in relazione alla superficie destinata al pubblico (al netto dei locali accessori: spogliatoio, servizio personale, depositi, spazio destinato a banco bar ecc.) <table border="1"> <tr> <td>superficie destinata al pubblico sino a 60 m²</td><td>n. 1 servizio igienico</td></tr> <tr> <td>superficie destinata al pubblico da 61 a 120 m²</td><td>n. 2 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> <tr> <td>superficie destinata al pubblico da 121 a 240 m²</td><td>n. 2 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> <tr> <td>superficie destinata al pubblico da 241 a 480 m²</td><td>n. 4 servizi igienici distinti per sesso</td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> </table>	Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico	Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso	Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso	superficie destinata al pubblico sino a 60 m ²	n. 1 servizio igienico	superficie destinata al pubblico da 61 a 120 m ²	n. 2 servizi igienici distinti per sesso	superficie destinata al pubblico da 121 a 240 m ²	n. 2 servizi igienici distinti per sesso	superficie destinata al pubblico da 241 a 480 m ²	n. 4 servizi igienici distinti per sesso		
Sino a 3 addetti	n. 1 servizio igienico																
Da 3 a 10 addetto	n. 2 servizi igienici distinti per sesso																
Da 11 a 40 addetti	n. 3 servizi igienici distinti per sesso																
superficie destinata al pubblico sino a 60 m ²	n. 1 servizio igienico																
superficie destinata al pubblico da 61 a 120 m ²	n. 2 servizi igienici distinti per sesso																
superficie destinata al pubblico da 121 a 240 m ²	n. 2 servizi igienici distinti per sesso																
superficie destinata al pubblico da 241 a 480 m ²	n. 4 servizi igienici distinti per sesso																

SPOGLIATOIO	REQUISITI e DOTAZIONE Dovrà essere dotato di un armadietti a doppio scomparto: uno per <u>ciascun</u> operatore. E' preferibile che l'accesso allo spogliatoio avvenga senza dover transitare necessariamente dal laboratorio di produzione E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno del servizio igienico purché sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.
--------------------	---

ULTERIORI INDICAZIONI

ACCESIBILITA' PER PORTATORI DI HANDICAP

A riguardo della accessibilità da parte di portatori di handicap alla struttura ed ai servizi igienici si rinvia alle indicazioni degli Uffici Comunali in quanto competenti per legge in tale materia

CONGELAMENTO

Nel caso si intenda effettuare il congelamento di semilavorati da utilizzare successivamente sul posto è necessario:

- disporre di apposita attrezzatura che consenta un rapido abbassamento della temperatura del prodotto al disotto del punto di gelo
- che tale attività venga espressamente indicata nella dichiarazione di inizio attività produttiva
- che all'interno del documento di autocontrollo risulti una specifica procedura di controllo dei rischi legati a tale attività
- che i prodotti congelati riportino sufficienti indicazioni per stabilirne provenienza e conservabilità

OLIO DI FRITTURA

Gli oli sottoposti a riscaldamento, come avviene durante la frittura, subiscono una complessa serie di trasformazioni della struttura chimica con formazione di perossidi, derivati carbonilici, acidi grassi liberi ecc.

Poiché alcune delle sostanze derivate dalla trasformazione dei grassi possono essere notevolmente dannose all'organismo umano, e la concentrazioni di tali sostanze dipende dalla temperatura, dal tempo di utilizzo e dalle caratteristiche specifiche del grasso utilizzato è necessario, oltre che utilizzare grassi di buona qualità, sostituire regolarmente l'olio utilizzato per friggere.

Si evidenzia che il riscontro della presenza nell'olio utilizzato per la frittura di un quantitativo di perossidi superiore alla norma (25 gr/100 gr) comporta l'applicazione di sanzioni penali.

PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE E PULIZIA

Dovranno essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti.

Le operazioni di pulizia, in particolare quelle che richiedono l'utilizzo di detersivi o che possono sollevare polvere, devono essere evitate nel momento della preparazione dei cibi

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

RECAPITO SCARICHI IDRICI

Vedere "Scheda Scarichi Idrici".

INQUINAMENTO ACUSTICO

Vedere "Scheda Inquinamento Acustico".

RIFIUTI

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana.

Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti urbani, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli, richiamo di insetti roditori ecc.) ,sarà cura del titolare ottenere dal gestore del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. E' comunque responsabilità del titolare adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati.

Gli oli alimentari usati (oli di frittura) dovranno essere raccolti ed allontanati tramite ditta autorizzata oppure tramite centro di raccolta comunale se attivato nel Comune di appartenenza.

AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso essere agibili nelle forme di legge e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente normativa ai sensi della DM 37/08.

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

Il documento di autocontrollo deve:

- contenere tutte le procedure adottate per garantire l'igenicità dei prodotti
- essere personalizzato e cioè specifico per l'attività effettivamente svolta
- essere facilmente comprensibile ai collaboratori.

Il documento di autocontrollo deve essere predisposto a cura del titolare dell'azienda alimentare e deve, in particolare, contenere:

- Identificazione della struttura (denominazione, indirizzo ecc.)
- Il riferimento delle autorizzazioni sanitarie concesse/dichiarazioni di inizio attività presentate
- Nominativo del/dei responsabili dell'autocontrollo
- Descrizione dell'attività, dei locali in cui viene svolta, delle attrezzature utilizzate
- Analisi dei rischi e individuazione dei punti critici esistenti

- Descrizione delle procedure per:
 - la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - il monitoraggio dei punti critici di controllo
 - la gestione dei prodotti con particolare riferimento alle procedure di stoccaggio e di utilizzo per quelli che necessitano di particolari modalità e temperature di conservazione
 - la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
 - la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
 - la rintracciabilità dei prodotti alimentari in ingresso
 - la formazione del personale
 - la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
 - documentare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

Devono essere mantenuti a disposizione dell'Autorità competente il documento di Autocontrollo e la documentazione/registrazioni relative alla sua applicazione, alle verifiche effettuate, ai risultati ottenuti ed alle misure correttive poste in essere nei casi di non conformità

SANZIONI

Con l'entrata in vigore nel novembre 2007 del D.Lgs 193/07 il quadro sanzionatorio relativo alle irregolarità concernenti gli atti abilitativi ed i piani di autocontrollo è stato profondamente modificato ed in particolare risulta immediatamente sanzionata la mancanza del documento di autocontrollo.

Per opportuna conoscenza vengono di seguito specificate le principali sanzioni previste da tale norma:

- **La mancata presentazione della notifica per l'inizio di una nuova attività** di preparazione o somministrazione o deposito o vendita o trasporto di alimenti (DIAP mod A) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1500 a euro 9000
- **La mancata presentazione della notifica per ampliamento o modifica** delle condizioni di esercizio di un'attività già esistente (DIAP mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (DIAP mod B) comporta la violazione dell'art. 6 punto 2 comma 2 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione di da euro 500 a euro 3000
- **Il condurre l'attività in assenza del documento di autocontrollo** comporta la violazione dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000. Alla stessa sanzione soggiace chi non applica o non applica correttamente le procedure previste dal documento di autocontrollo adottato
- **Il condurre l'attività in assenza dei requisiti** previsti dall'allegato II del Regolamento CE 852/2004 comporta la sanzione da euro 500 a euro 3000. Alla stessa sanzione soggiace mantiene il locale/la struttura/le attrezzature/i mezzi di trasporto in condizioni igieniche insufficienti
- **Il mancato rispetto delle formali prescrizioni impartite dall'Autorità di controllo** a seguito di accertamento di inadeguatezze del documento di autocontrollo o delle condizioni strutturali, igieniche od operative comporta la

violazione dell'art.6 comma 7 del D.Lgs 193/07 con conseguente sanzione da euro 1000 a euro 6000.

8. MODULISTICA

Decreto n° del

CARATTERISTICHE DELL'ATTIVITÀ

ANNO DI ISCRIZIONE ALLA CAMERA DI COMMERCIO

□ □ □ □

A3

CODICE ATECO

□ □ □ □ □ □ □ □

dell'anno

□ □ □ □

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

N.B. Per attività di vendita o somministrazione, si intende la descrizione merceologica dell'attività, ai sensi del DPR 581/95 e relativo allegato.

Attività prevalente:

Eventuale attività secondaria:

SEDE DI SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ

N.B. In caso di più sedi operative, presentare una dichiarazione per ciascuna di esse.

A4

Via, Piazza _____ n° _____ C.A.P. □ □ □ □ □ □

E-mail: _____

Telefono: _____ FAX: _____

All'interno di altra struttura/attività: SI ☐ NO ☐

Se sì, indicare quale: _____

DURATA DELL'ATTIVITÀ

A5

☐ Permanente

☐ Stagionale dal ____/____/____ al ____/____/____

☐ Temporanea dal ____/____/____ al ____/____/____

N.B. La presente dichiarazione NON si applica alle attività di somministrazione temporanea soggette anche a licenza di Pubblica Sicurezza per trattenimenti e spettacoli ex artt. 68/69 del TULPS (Testo Unico Leggi Pubblica Sicurezza)

NUMERO ADDETTI

(Numero addetti previsto al momento della presentazione della DIAP, indipendentemente dalla tipologia contrattuale)

□ □ □ □

A6

DICHIARAZIONI E NOTIFICHE																
Il/la sottoscritto/a inoltre DICHIARA																
• che non sussistono nei propri confronti, cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della Legge 575/1965 (Autocertificazione Antimafia) • che l'edificio/i/locale/i in cui si svolge l'attività ha/hanno una destinazione d'uso compatibile con l'attività stessa e che, <u>in caso di attività di somministrazione di alimenti e bevande</u>, vengono rispettati i criteri di sorvegliabilità stabiliti, ove previsto, dal Ministero dell'Interno ai sensi del D.M. 564/92 • che l'attività sarà svolta nel rispetto delle norme vigenti in materia di urbanistica, igiene pubblica, igiene edilizia e tutela ambientale, tutela della salute nei luoghi di lavoro e di sicurezza alimentare • che l'attività sarà svolta secondo i regolamenti locali di polizia urbana annonaria • di essere in possesso delle autorizzazioni necessarie allo svolgimento dell'attività oggetto della dichiarazione (scarichi, rifiuti, emissioni, prevenzione incendi, ecc.) • di essere in possesso delle seguenti autorizzazioni di Pubblica Sicurezza: <table border="0"><tr><td>_____</td><td>n°/prot _____</td><td>del _____</td></tr><tr><td>_____</td><td>n°/prot _____</td><td>del _____</td></tr><tr><td>_____</td><td>n°/prot _____</td><td>del _____</td></tr></table> • nel caso l'attività sia svolta con utilizzo di locali chiusi sotterranei o semisotterranei da parte di lavoratori: <table border="0"><tr><td>☐</td><td>di assicurare idonee condizioni di aerazione, illuminazione e di microclima (art. 65, comma 2, D. Lgs. 81/08)</td></tr><tr><td>☐</td><td>di aver ottenuto dalla ASL il consenso all'uso dei locali (art. 65, comma 3, D. Lgs. 81/08)</td></tr></table> • di essere in possesso dei requisiti morali e professionali necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto della presente dichiarazione ☐ <u>in caso di attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande:</u> • che i requisiti morali sono posseduti da tutti i soggetti di cui all'art. 5 L.R. 30/2003 • che i requisiti professionali sono posseduti da: <table border="0"><tr><td>☐ Titolare o legale rappresentante</td><td>☐ Preposto o delegato dalla società</td></tr></table>		_____	n°/prot _____	del _____	_____	n°/prot _____	del _____	_____	n°/prot _____	del _____	☐	di assicurare idonee condizioni di aerazione, illuminazione e di microclima (art. 65, comma 2, D. Lgs. 81/08)	☐	di aver ottenuto dalla ASL il consenso all'uso dei locali (art. 65, comma 3, D. Lgs. 81/08)	☐ Titolare o legale rappresentante	☐ Preposto o delegato dalla società
_____	n°/prot _____	del _____														
_____	n°/prot _____	del _____														
_____	n°/prot _____	del _____														
☐	di assicurare idonee condizioni di aerazione, illuminazione e di microclima (art. 65, comma 2, D. Lgs. 81/08)															
☐	di aver ottenuto dalla ASL il consenso all'uso dei locali (art. 65, comma 3, D. Lgs. 81/08)															
☐ Titolare o legale rappresentante	☐ Preposto o delegato dalla società															
NOTIFICA LA PROPRIA ATTIVITÀ																
<table border="0"><tr><td>☐</td><td>nel caso si svolga nel settore alimentare, ai sensi del regolamento comunitario 852/2004</td></tr><tr><td>☐</td><td>nel caso di lavorazioni industriali con presenza di più di tre lavoratori, ai sensi dell'art. 67 del D. Lgs. 81/2008</td></tr></table>		☐	nel caso si svolga nel settore alimentare, ai sensi del regolamento comunitario 852/2004	☐	nel caso di lavorazioni industriali con presenza di più di tre lavoratori, ai sensi dell'art. 67 del D. Lgs. 81/2008											
☐	nel caso si svolga nel settore alimentare, ai sensi del regolamento comunitario 852/2004															
☐	nel caso di lavorazioni industriali con presenza di più di tre lavoratori, ai sensi dell'art. 67 del D. Lgs. 81/2008															
Decreto n° del																
MOD. A - Pag. 4																

ELENCO ALLEGATI E SOTTOSCRIZIONE

Il/la sottoscritto/a **ALLEGA**

- COPIA DEL DOCUMENTO DI IDENTITÀ DEL DICHIARANTE IN CORSO DI VALIDITÀ
Ai fini della verifica dell'autenticità della sottoscrizione ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000
- ☐ SCHEDA 1 - Attività di vendita ex art. 7 D.Lgs 114/98, somministrazione ex art. 8 comma 4 L.R. 30/03 e forme speciali di vendita
- ☐ SCHEDA 2 - Requisiti morali e professionali per le attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande
(N° totale di schede allegate: ____)
- ☐ SCHEDA 3 - Attività di servizi alla persona
- ☐ SCHEDA 4 - Attività di produzione
- ☐ SCHEDA 5 - Compatibilità ambientale
N.B. La scheda deve essere compilata in tutti i casi in cui l'attività presenti caratteristiche di rilevanza ambientale, indipendentemente dalla tipologia e dalla dimensione (es: emissioni in atmosfera, rischio incendio, impatto acustico ecc.).
- ☐ PLANIMETRIA DEI LOCALI IN SCALA NON INFERIORE A 1:100
Per le attività di produzione indicare anche, per ogni locale, destinazione d'uso, superficie, altezza, operazioni che vi si svolgono.
Non richiesta per apparecchi automatici, vendita per corrispondenza, televisione o altri sistemi di comunicazione e per vendite presso il domicilio dei consumatori.
- ☐ RELAZIONE TECNICA, solo per le attività di produzione, contenente descrizione del ciclo produttivo e tecnologico (con indicati le lavorazioni con i principali impianti, i sistemi di protezione e monitoraggio ambientale, i singoli prodotti e la loro quantità annua, le singole materie prime e il loro consumo annuo, la produzione di rifiuti con i relativi quantitativi per tipologia e loro destinazione).
- ☐ ALTRO: _____

**consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'Art.76 del DPR 445/2000
in caso di dichiarazioni mendaci e formazione o uso di atti falsi**

Firma: _____

Data: ____ / ____ / ____

N.B. Per le attività di vendita, copia del presente modello corredata degli estremi dell'avvenuta ricezione da parte del Comune va presentata al Registro Imprese della CCIAA della Provincia dove è ubicato l'esercizio e una ulteriore copia va tenuta esposta in modo visibile al pubblico all'interno dell'esercizio.

**MODELLO B: DICHIARAZIONE DI SUBINGRESSO/ CESSAZIONE/
SOSPENSIONE E RIPRESA/ CAMBIAMENTO RAGIONE SOCIALE**

	MODULISTICA REGIONALE UNIFICATA MODELLO B	Spazio per apposizione protocollo	Inserire qui stemma del Comune
	DICHIARAZIONE SUBINGRESSO / CESSAZIONE / SOSPENSIONE E RIPRESA / CAMBIAMENTO RAGIONE SOCIALE		
Al Comune di _____ Ai sensi delle L.R. 1/2007 e 8/2007 e delle DGR 4502/2007 e 6919/2008		Codice ISTAT Comune _____ A cura degli Uffici Comunali	
Il/la sottoscritto/a			
Cognome _____ Nome _____			
Codice Fiscale _____			
Data di nascita: ____ / ____ / ____ Cittadinanza: _____ Sesso M ☐ F ☐			
Luogo di nascita: Stato _____ Comune _____ Prov. _____			
Residenza: Comune _____ Prov. _____			
Via, Piazza _____ n° _____ C.A.P. _____			
E-mail: _____			
Telefono: _____ FAX: _____			
in qualità di:			
☐ Titolare ☐ Curatore fallimentare			
☐ Legale rappresentante ☐ Erede o avente causa			
☐ Altro _____			
dell'Impresa/Azienda/Ente			
Denominazione o ragione sociale: _____			
☐ Ditta individuale ☐ SNC ☐ SAPA ☐ SAS ☐ SRL ☐ SURL ☐ SPA			
☐ Ente pubblico ☐ Società Cooperativa ☐ SS ☐ Altro _____			
Codice Fiscale _____			
Partita IVA (se diversa da C.F.) _____			
con sede legale nel Comune di _____ Prov. _____			
Via, Piazza _____ n° _____ C.A.P. _____			
Telefono: _____ FAX: _____			
☐ Iscritto al Registro Imprese della C.C.I.A.A. di _____			
☐ Iscritto al R.E.A. al n° _____			
☐ Non tenuto all'iscrizione in quanto Ente o altra struttura ☐ In attesa di iscrizione al R.E.A.			
☐ Posizione INAIL _____			
☐ CODICE INAIL Impresa _____			
☐ Iscritto all'Albo Imprenditori Agricoli Professionali al n° _____ del ____ / ____ / ____ prov. _____			
☐ Iscritto all'Albo Imprese Artigiane al n° _____ del ____ / ____ / ____ prov. _____			
consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'Art.76 del DPR 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci e formazione o uso di atti falsi,			
DICHIARA			
☐ Il subingresso ☐ La sospensione / ripresa dell'attività			
☐ La cessazione dell'attività ☐ Il cambiamento di ragione sociale			
Decreto n° _____ del _____		MOD. B - Pag. 1	

II/la sottoscritto/a DICHIARA	
SUBINGRESSO A:	
Denominazione o ragione sociale:	B1
con sede legale nel Comune di _____ Prov. _____	
Via, Piazza _____ n° _____ C.A.P. _____	
a far tempo dal giorno ____/____/____ nell'attività con sede operativa in:	
Via, Piazza _____ n° _____ C.A.P. _____	
a seguito di:	
☐ compravendita	☐ affitto di azienda
☐ donazione	☐ cessazione di affitto di azienda
☐ successione per atto tra vivi	☐ successione mortis causa
☐ fusione di azienda	☐ altre cause (specificare sotto)
Il subingresso avviene: ☐ nella titolarità ☐ in gestione sino al ____/____/____	
DICHIARA inoltre	
☐ che i locali non hanno riportato modifiche rispetto alle planimetrie già in possesso di codesto Comune	
☐ che nulla è cambiato nelle condizioni di esercizio dell'attività precedentemente autorizzata / dichiarata	
☐ che i locali e/o l'attività hanno riportato modifiche per le quali sarà presentata apposita DIAP (MODELLO A)	
• che non sussistono nei propri confronti, cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della Legge 575/1965 (Autocertificazione Antimafia)	
• di essere in possesso dei requisiti morali e professionali (*) necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto della presente dichiarazione	
☐ in caso di attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande:	
• che i requisiti morali sono posseduti da tutti i soggetti di cui all'art. 5 l.r. 30/2003	
• che i requisiti professionali sono posseduti da:	
☐ Titolare o legale rappresentante	☐ Preposto o delegato dalla società
(Compilare e allegare Scheda 2 per ciascun soggetto)	
(*) Per attività di servizi alla persona, compilare e allegare Scheda 3	
SOSPENSIONE O RIPRESA DELL'ATTIVITÀ	
L'attività con sede operativa in:	B2
Via, Piazza _____ n° _____ C.A.P. _____	
☐ verrà SOSPESA fino al ____/____/____	
per i seguenti motivi: _____	
☐ precedentemente sospesa dal ____/____/____	verrà RIPRESA dal ____/____/____
CAMBIAMENTO RAGIONE SOCIALE	
La denominazione o ragione sociale cambia	B3
dall'attuale: _____	
alla nuova: _____	
DICHIARA INOLTRE	
☐ che i locali non hanno riportato modifiche rispetto alle planimetrie già in possesso di codesto Comune	
☐ che nulla è cambiato nelle condizioni di esercizio dell'attività precedentemente autorizzata / dichiarata	
☐ che i locali e/o l'attività hanno riportato modifiche per le quali sarà presentata apposita DIAP (MODELLO A)	
Decreto n° del	
MOD. B - Pag. 2	

CESSAZIONE ATTIVITÀ PER:	
☐ Trasferimento di proprietà o di gestione dell'impresa ☐ Chiusura definitiva dell'attività a far tempo dal giorno ____/____/____ dell'attività con sede operativa in: Via, Piazza _____ n° ____ C.A.P. ____	B4
Per le sole attività di vendita al dettaglio in sede fissa ex art. 7 D.Lgs 114/98 e somministrazione ex art. 8 comma 4 L.R. 30/2003, segnalare i titoli autorizzativi delle attività cessate:	
☐ commercio di vicinato ☐ commercio in spazi interni	☐ autorizzazione n° prot. ____ del ____ Ente ____ ☐ COM n° prot. ____ del ____ Ente ____ ☐ DIAP (l.r. 1/07) n° prot. ____ del ____ Ente ____
☐ somministrazione alimenti e bevande	☐ autorizzazione n° prot. ____ del ____ Ente ____ ☐ DIA (241/90) n° prot. ____ del ____ Ente ____ ☐ DIAP (l.r. 1/07) n° prot. ____ del ____ Ente ____
☐ intrattenimento ex art. 68 Testo Unico Leggi Pubblica Sicurezza	☐ LICENZA P.S. n° prot. ____ del ____ Ente ____
☐ Intrattenimento ex art. 69 Testo Unico Leggi Pubblica Sicurezza	☐ LICENZA P.S. n° prot. ____ del ____ Ente ____
A seguito delle cessazioni indicate, nella suddetta sede operativa: ☐ cessa completamente ogni attività ☐ rimangono in essere altre attività N.B. IN ALLEGATO SI RICONSEGNANO N° ____ TITOLI AUTORIZZATIVI SOPRA INDICATI	
ALLEGA	
• COPIA DEL DOCUMENTO DI IDENTITÀ DEL DICHIARANTE IN CORSO DI VALIDITÀ Ai fini della verifica dell'autenticità della sottoscrizione ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000 ☐ SCHEDA 2 - Requisiti morali e professionali per le attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande (N° totale di schede allegate: ____) ☐ SCHEDA 3 - Attività di Servizi alla persona ☐ N° ____ TITOLI AUTORIZZATIVI per attività di vendita e somministrazione ☐ ALTRO: _____	
<u>consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'Art.76 del DPR 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci e formazione o uso di atti falsi</u>	
Firma: _____ Data: ____ / ____ / ____	
N.B. Per le attività di vendita, copia del presente modello corredata degli estremi dell'avvenuta ricezione da parte del Comune va presentata al Registro Imprese della CCIAA della Provincia dove è ubicato l'esercizio e una ulteriore copia va tenuta esposta in modo visibile al pubblico all'interno dell'esercizio.	
Decreto n° del MOD. B - Pag. 3	

SCHEDA 1: VENDITA, SOMMINISTRAZIONE E FORME SPECIALI

	MODULISTICA REGIONALE UNIFICATA SCHEDA 1	Allegato alla dichiarazione di C.F.
ATTIVITÀ DI VENDITA EX ART. 7 D.LGS 114/98, SOMMINISTRAZIONE EX ART. 8 COMMA 4 L.R. 30/03 E FORME SPECIALI DI VENDITA		
LOCALI DI SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ		
SUPERFICIE DELL'ESERCIZIO		
Riportare la distribuzione della superficie dell'esercizio presso cui si svolgerà l'attività, nei casi di: avvio nuova attività, variazione attività esistente, trasferimento attività in altra sede N.B. Tutte le superfici vanno arrotondate all'unità		1.1
SUPERFICIE DI VENDITA IN MQ	☐ Alimentari ☐ Non alimentari	A1 A2
TABELLE SPECIALI <i>N.B. Per superficie delle tabelle speciali si intende solo quella dei generi abbinati</i>	☐ Generi di monopolio ☐ Farmacie ☐ Carburanti	A3 A4 A5
TOTALE SUPERFICIE DI VENDITA (A1+A2+A3+A4+A5)		A
SUPERFICIE SOMMINISTRAZIONE		B
SUPERFICIE INTRATTENIMENTO E SVAGO		C
SUPERFICI ALTRE ATTIVITÀ (ingrosso, servizi, altro)		D
SUPERFICI ACCESSORIE (magazzini, servizi, uffici)		E
SUPERFICIE COMPLESSIVA DELL'ESERCIZIO (A+B+C+D+E)		
Eventuali altre attività svolte nella stessa unità locale:		1.2
☐ Nessuna ☐ Altra attività CODICE ATECO (prime tre cifre)		
L'attività è svolta al domicilio del dichiarante?		1.3
☐ SI ☐ NO		
Decreto n° del		SCHEDA 1 - Pag. 1

SITUAZIONE LOCALI ESISTENTI DA VARIARE	
L'attività oggetto della presente dichiarazione si svolge attualmente nei seguenti locali: 1.4	
Via, Piazza _____ n° _____ C.A.P.	
All'interno dell'Azienda/Ente (*) _____	
(*) solo se si tratta di spaccio interno o di somministrazione abbinata - tipologie "G", "M", "N", "O", "P" e "Q" del MODELLO A Punto A2	
SITUAZIONE AUTORIZZATIVA OGGETTO DI VARIAZIONE	
TITOLARE _____ 1.5	
N.B. Solo se diverso dall'azienda richiedente di cui al frontespizio della dichiarazione	
Indicare i titoli autorizzativi delle attività oggetto di variazione: 1.6	
TIPOLOGIA ATTIVITÀ	TITOLO ABILITATIVO
☐ commercio di vicinato	☐ autorizzazione n° prot. _____ del _____ Ente _____
☐ commercio in spazi interni	☐ COM n° prot. _____ del _____ Ente _____
	☐ DIAP (l.r. 1/07) n° prot. _____ del _____ Ente _____
☐ somministrazione alimenti e bevande	☐ autorizzazione n° prot. _____ del _____ Ente _____
	☐ DIA (241/90) n° prot. _____ del _____ Ente _____
	☐ DIAP (l.r. 1/07) n° prot. _____ del _____ Ente _____
SUPERFICIE DELL'ESERCIZIO PRIMA DELLE VARIAZIONI	
Riportare la distribuzione della superficie dell'esercizio prima delle variazioni o del trasferimento in altra sede 1.7	
N.B. Tutte le superfici vanno arrotondate all'unità	
SUPERFICIE DI VENDITA IN MQ	☐ Alimentari A1 ☐ Non alimentari A2
TABELLE SPECIALI	☐ Generi di monopolio A3 ☐ Farmacie A4 ☐ Carburanti A5
N.B. Per superficie delle tabelle speciali si intende solo quella dei generi abbinati	
TOTALE SUPERFICIE DI VENDITA (A1+A2+A3+A4+A5)	A
SUPERFICIE SOMMINISTRAZIONE	B
SUPERFICIE INTRATTENIMENTO E SVAGO	C
SUPERFICI ALTRE ATTIVITA' (ingrosso, servizi, altro _____)	D
SUPERFICI ACCESSORIE (magazzini, servizi, uffici)	E
SUPERFICIE COMPLESSIVA DELL'ESERCIZIO (A+B+C+D+E)	
Decreto n° del	
SCHEDA 1 - Pag. 2	

VARIAZIONI ALL'ATTIVITÀ			
IL PREDETTO ESERCIZIO SUBIRÀ LE SEGUENTI VARIAZIONI			
☐	TRASFERIMENTO DI SEDE		1.8
- all'indirizzo indicato nel MODELLO A - Punto A4 "Sede di svolgimento dell'attività" - presso i locali aventi le caratteristiche specificate nella presente scheda ai Punti 1.1, 1.2 e 1.3 N.B. Qualora il trasferimento di sede comporti variazioni merceologiche o modifiche alla superficie attuale dell'esercizio indicata al Punto 1.7, specificare le variazioni intervenute compilando anche i seguenti Punti 1.9 e 1.10			
☐	VARIAZIONE DI SUPERFICIE		1.9
		Aumento Diminuzione Entità della variazione	
☐	Alimentare	☐	☐
		☐	☐
☐	Non alimentare	☐	☐
		☐	☐
Tabelle speciali:			
☐	Generi monopolio	☐	☐
		☐	☐
☐	Farmacie	☐	☐
		☐	☐
☐	Carburanti	☐	☐
		☐	☐
☐	Somministrazione alimenti e bevande	☐	☐
		☐	☐
☐	VARIAZIONE MERCEOLOGICA O DI ATTIVITÀ		1.10
☐	Alimentare	☐	☐
		☐	☐
☐	Non alimentare	☐	☐
		☐	☐
Tabelle speciali:			
☐	Generi monopolio	☐	☐
		☐	☐
☐	Farmacie	☐	☐
		☐	☐
☐	Carburanti	☐	☐
		☐	☐
☐	Somministrazione alimenti e bevande	☐	☐
		☐	☐
Decreto n° del		SCHEDA 1 - Pag. 3	

FORME SPECIALI DI VENDITA - AVVIO (Vendita per corrispondenza, televisione ecc., commercio elettronico, vendita diretta al domicilio del consumatore)	
INIZIO VENDITA PER CORRISPONDENZA, TELEVISIONE, ECC.	
1.11 L'ATTIVITÀ VERRÀ SVOLTA: ☐ Per Corrispondenza ☐ Per Televisione ☐ Commercio Elettronico ☐ Con altri sistemi di comunicazione (specificare) _____ _____	
1.12 PER IL COMMERCIO ELETTRONICO, SPECIFICARE INOLTRE: L'ATTIVITÀ È SVOLTA INSIEME AD ALTRA ATTIVITÀ? ☐ SI, negli stessi locali ☐ SI, in locali separati ☐ NO Altra attività CODICE ATECO (prime tre cifre) Deposito merci utilizzato: ☐ in proprio ☐ di terzi Indirizzo: _____ _____	
SITI WEB UTILIZZATI (*) ☐ Sito individuale WWW. _____ ☐ Sito collettivo WWW. _____ (*) Il sito WEB deve essere sempre quello di appartenenza del soggetto che svolge effettivamente attività di vendita sul territorio italiano	
INIZIO ATTIVITÀ DI VENDITA AL DOMICILIO DEL CONSUMATORE	
1.13 ☐ INIZIO ATTIVITÀ DI VENDITA AL DOMICILIO DEL CONSUMATORE	
Decreto n° del	

SCHEDA 1 - Pag. 4

FORME SPECIALI DI VENDITA - VARIAZIONI (Vendita per corrispondenza, televisione ecc., commercio elettronico, vendita diretta al domicilio del consumatore)	
L'ATTIVITÀ OGGETTO DELLA PRESENTE DICHIARAZIONE SUBIRÀ LE SEGUENTI VARIAZIONI:	
☐ TRASFERIMENTO DI SEDE	1.14
L'attività verrà trasferita all'indirizzo indicato MODELLO A - Punto A4 "Sede di svolgimento dell'attività" ☐ Mantenendo le stesse caratteristiche di attività N.B. In caso di ulteriori variazioni, compilare anche i quadri seguenti	
☐ VARIAZIONE O AGGIUNTA DI MERCEOLOGIE	1.15
La composizione merceologica dell'attività subirà le seguenti variazioni:	
☐ Settore alimentare (*)	☐ aggiunto ☐ eliminato
☐ Settore non alimentare	☐ aggiunto ☐ eliminato
(*) In caso di aggiunta di alimentari compilare la SCHEDA 2 , limitatamente ai requisiti professionali al Punto 2.3	
☐ VARIAZIONE SITO WEB	1.16
Il sito WEB sarà sostituito dal seguente: (*)	
☐ Sito individuale	WWW. _____
☐ Sito collettivo	WWW. _____
(*) Il sito WEB deve essere sempre quello di appartenenza del soggetto che svolge effettivamente attività di vendita sul territorio italiano	
Decreto n° del	
SCHEDA 1 - Pag. 5	

FORME SPECIALI DI VENDITA - AVVIO E VARIAZIONE			
(Vendita a mezzo di apparecchi automatici)			
NUOVE INSTALLAZIONI			
☐ DICHIARAZIONE INIZIALE	1.17		
☐ DICHIARAZIONE PERIODICA	dal ____ / ____ / ____		
☐ Mensile ☐ Bimestrale ☐ Semestrale	al ____ / ____ / ____		
N.B. La dichiarazione iniziale e le dichiarazioni periodiche devono essere trasmesse al Comune dove ha sede la ASL di riferimento rispetto alla collocazione degli apparecchi automatici, il quale provvederà a trasmetterle ai Comuni interessati ed alla ASL di riferimento.			
			1.18
NUMERO DISTRIBUTORI AUTOMATICI:	Alimentari		Non alimentari
COMUNE di _____	su AREA:	☐ Pubblica	☐ Privata
Via, Piazza, ecc. _____	N. _____		
PRESSO: _____			
NUMERO DISTRIBUTORI AUTOMATICI:	Alimentari		Non alimentari
COMUNE di _____	su AREA:	☐ Pubblica	☐ Privata
Via, Piazza, ecc. _____	N. _____		
PRESSO: _____			
NUMERO DISTRIBUTORI AUTOMATICI:	Alimentari		Non alimentari
COMUNE di _____	su AREA:	☐ Pubblica	☐ Privata
Via, Piazza, ecc. _____	N. _____		
PRESSO: _____			
NUMERO DISTRIBUTORI AUTOMATICI:	Alimentari		Non alimentari
COMUNE di _____	su AREA:	☐ Pubblica	☐ Privata
Via, Piazza, ecc. _____	N. _____		
PRESSO: _____			
NUMERO DISTRIBUTORI AUTOMATICI:	Alimentari		Non alimentari
COMUNE di _____	su AREA:	☐ Pubblica	☐ Privata
Via, Piazza, ecc. _____	N. _____		
PRESSO: _____			
NUMERO DISTRIBUTORI AUTOMATICI:	Alimentari		Non alimentari
COMUNE di _____	su AREA:	☐ Pubblica	☐ Privata
Via, Piazza, ecc. _____	N. _____		
PRESSO: _____			
NUMERO DISTRIBUTORI AUTOMATICI:	Alimentari		Non alimentari
COMUNE di _____	su AREA:	☐ Pubblica	☐ Privata
Via, Piazza, ecc. _____	N. _____		
PRESSO: _____			

Decreto n° del
SCHEDA 1 - Pag. 6

CESSAZIONE APPARECCHI			
☐	DICHIARAZIONE PERIODICA	dal ____ / ____ / ____	1.19
☐	Mensile ☐ Bimestrale ☐	Semestrale al ____ / ____ / ____	
			1.20
NUMERO DISTRIBUTORI AUTOMATICI:		Alimentari	Non alimentari
COMUNE di _____		su AREA: ☐ Pubblica ☐ Privata	
Via, Piazza, ecc. _____		N. _____	
PRESSO: _____			
NUMERO DISTRIBUTORI AUTOMATICI:		Alimentari	Non alimentari
COMUNE di _____		su AREA: ☐ Pubblica ☐ Privata	
Via, Piazza, ecc. _____		N. _____	
PRESSO: _____			
NUMERO DISTRIBUTORI AUTOMATICI:		Alimentari	Non alimentari
COMUNE di _____		su AREA: ☐ Pubblica ☐ Privata	
Via, Piazza, ecc. _____		N. _____	
PRESSO: _____			
NUMERO DISTRIBUTORI AUTOMATICI:		Alimentari	Non alimentari
COMUNE di _____		su AREA: ☐ Pubblica ☐ Privata	
Via, Piazza, ecc. _____		N. _____	
PRESSO: _____			
NUMERO DISTRIBUTORI AUTOMATICI:		Alimentari	Non alimentari
COMUNE di _____		su AREA: ☐ Pubblica ☐ Privata	
Via, Piazza, ecc. _____		N. _____	
PRESSO: _____			
NUMERO DISTRIBUTORI AUTOMATICI:		Alimentari	Non alimentari
COMUNE di _____		su AREA: ☐ Pubblica ☐ Privata	
Via, Piazza, ecc. _____		N. _____	
PRESSO: _____			
NUMERO DISTRIBUTORI AUTOMATICI:		Alimentari	Non alimentari
COMUNE di _____		su AREA: ☐ Pubblica ☐ Privata	
Via, Piazza, ecc. _____		N. _____	
PRESSO: _____			

Decreto n° del
SCHEDA 1 - Pag. 7

SCHEDA 2: REQUISITI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

	MODULISTICA REGIONALE UNIFICATA	Allegato alla dichiarazione di																																																			
	SCHEDA 2	C.F. <table border="1" style="display: inline-table; width: 150px; height: 15px;"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																																			
REQUISITI MORALI E PROFESSIONALI PER LE ATTIVITÀ DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE																																																					
NOTA DI COMPILAZIONE: I requisiti morali devono essere posseduti e dichiarati da ciascuno dei seguenti soggetti: titolare o legale rappresentante, preposto o delegato se designato, ciascuno dei soci e degli amministratori in caso di società ai sensi dell'art. 2 D.P.R. 252/1998.																																																					
Il/la sottoscritto/a																																																					
2.1																																																					
<table style="width: 100%;"><tr><td style="width: 50%;">Cognome _____</td><td style="width: 50%;">Nome _____</td></tr><tr><td colspan="2">C.F. <table border="1" style="display: inline-table; width: 150px; height: 15px;"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr><tr><td>Data di nascita: ____ / ____ / ____</td><td>Cittadinanza: _____</td><td>Sesso M ☐ F ☐</td></tr><tr><td>Luogo di nascita: Stato _____</td><td>Comune _____</td><td>Prov. <table border="1" style="display: inline-table; width: 20px; height: 15px;"><tr><td></td><td></td></tr></table></td></tr><tr><td>Residenza: Comune _____</td><td></td><td>Prov. <table border="1" style="display: inline-table; width: 20px; height: 15px;"><tr><td></td><td></td></tr></table></td></tr><tr><td>Via, Piazza _____</td><td>n° _____</td><td>C.A.P. <table border="1" style="display: inline-table; width: 40px; height: 15px;"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr></table> <table style="width: 100%;"><tr><td>☐ TITOLARE DELL'ATTIVITÀ</td></tr><tr><td>☐ LEGALE RAPPRESENTANTE della società _____</td></tr><tr><td>☐ DELEGATO O PREPOSTO dalla società _____ in data ____ / ____ / ____</td></tr><tr><td>☐ SOCIO</td></tr><tr><td>☐ MEMBRO DELL'ORGANO DI AMMINISTRAZIONE</td></tr></table>			Cognome _____	Nome _____	C.F. <table border="1" style="display: inline-table; width: 150px; height: 15px;"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																						Data di nascita: ____ / ____ / ____	Cittadinanza: _____	Sesso M ☐ F ☐	Luogo di nascita: Stato _____	Comune _____	Prov. <table border="1" style="display: inline-table; width: 20px; height: 15px;"><tr><td></td><td></td></tr></table>			Residenza: Comune _____		Prov. <table border="1" style="display: inline-table; width: 20px; height: 15px;"><tr><td></td><td></td></tr></table>			Via, Piazza _____	n° _____	C.A.P. <table border="1" style="display: inline-table; width: 40px; height: 15px;"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							☐ TITOLARE DELL'ATTIVITÀ	☐ LEGALE RAPPRESENTANTE della società _____	☐ DELEGATO O PREPOSTO dalla società _____ in data ____ / ____ / ____	☐ SOCIO	☐ MEMBRO DELL'ORGANO DI AMMINISTRAZIONE
Cognome _____	Nome _____																																																				
C.F. <table border="1" style="display: inline-table; width: 150px; height: 15px;"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																																					
Data di nascita: ____ / ____ / ____	Cittadinanza: _____	Sesso M ☐ F ☐																																																			
Luogo di nascita: Stato _____	Comune _____	Prov. <table border="1" style="display: inline-table; width: 20px; height: 15px;"><tr><td></td><td></td></tr></table>																																																			
Residenza: Comune _____		Prov. <table border="1" style="display: inline-table; width: 20px; height: 15px;"><tr><td></td><td></td></tr></table>																																																			
Via, Piazza _____	n° _____	C.A.P. <table border="1" style="display: inline-table; width: 40px; height: 15px;"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																																			
☐ TITOLARE DELL'ATTIVITÀ																																																					
☐ LEGALE RAPPRESENTANTE della società _____																																																					
☐ DELEGATO O PREPOSTO dalla società _____ in data ____ / ____ / ____																																																					
☐ SOCIO																																																					
☐ MEMBRO DELL'ORGANO DI AMMINISTRAZIONE																																																					
DICHIARA																																																					
2.2																																																					
REQUISITI MORALI • Di essere in possesso dei seguenti requisiti morali di cui agli articoli:<table style="width: 100%;"><tr><td>☐ art. 5, commi 2 e 4 del d.lgs. 114/98</td><td>(commercio in sede fissa)</td></tr><tr><td>☐ art. 5 L.R. 30/03</td><td>(pubblici esercizi)</td></tr></table> • Che non sussistono nei propri confronti "cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575" (Autocertificazione Antimafia) • Di essere a conoscenza che per il commercio di determinati prodotti posti in vendita nell'esercizio vanno rispettate le relative norme speciali (art.26,c.3 del d.lgs. 114/98)			☐ art. 5, commi 2 e 4 del d.lgs. 114/98	(commercio in sede fissa)	☐ art. 5 L.R. 30/03	(pubblici esercizi)																																															
☐ art. 5, commi 2 e 4 del d.lgs. 114/98	(commercio in sede fissa)																																																				
☐ art. 5 L.R. 30/03	(pubblici esercizi)																																																				
Decreto n° delSCHEDA 2 - Pag. 1																																																					

DICHIARA	
REQUISITI PROFESSIONALI	
• Di essere in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:	
☐	COMMERCIO ALIMENTARE IN SEDE FISSA D.Lgs.114/98, ART. 5, c. 5 2.3
☐	di essere stato iscritto al Registro Esercenti il Commercio (REC) presso la CCIAA di _____ con il n° _____ per il commercio delle tabelle merceologiche _____
☐	di aver frequentato con esito positivo il corso professionale per il commercio del settore alimentare nome dell'istituto _____ sede _____ oggetto del corso _____ anno di conclusione _____
☐	di aver esercitato in proprio l'attività di vendita dei prodotti alimentari tipo di attività _____ n° iscrizione Registro Imprese _____ CCIAA di _____ n° REA _____ dal _____ al _____
☐	di aver prestato la propria opera presso imprese esercenti l'attività di vendita di prodotti alimentari
☐	quale dipendente qualificato, regolarmente iscritto all'INPS, dal _____ al _____ nome impresa _____ sede impresa _____
☐	quale collaboratore familiare, regolarmente iscritto all'INPS, dal _____ al _____ nome impresa _____ sede impresa _____
☐	di aver conseguito le prescritte abilitazioni alla vendita (laddove necessarie) prova superata in data _____ presso _____
☐	SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE - L.R. 30/03, art. 6 2.4
☐	aver frequentato con esito positivo il corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande riconosciuto dalla Regione _____ nome dell'Istituto _____ sede _____ oggetto del corso _____ anno di conclusione _____
☐	di essere in possesso di diploma di scuola alberghiera o titolo equivalente nome dell'Istituto _____ sede _____ oggetto del corso _____ anno di conclusione _____
☐	di essere stato iscritto, nel quinquennio anteriore l'entrata in vigore della l.r. 30/03 al REC per la somministrazione di alimenti e bevande presso la CCIAA di _____ al N° _____ in data _____
☐	di avere prestato la propria opera, per almeno 2 anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o come coadiutore familiare
☐	quale dipendente qualificato, regolarmente iscritto all'INPS dal _____ al _____ nome impresa _____ sede impresa _____
☐	quale collaboratore familiare, regolarmente iscritto all'INPS dal _____ al _____ nome impresa _____ sede impresa _____
consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'Art.76 del DPR 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci e formazione o uso di atti falsi	
Firma: _____	
Data: ____ / ____ / ____	
Decreto n° del	
SCHEDA 2 - Pag. 2	

SCHEDA 3: ATTIVITA' DI SERVIZI ALLA PERSONA

		MODULISTICA REGIONALE UNIFICATA		Allegato alla dichiarazione di	
SCHEDA 3		C.F.			
ATTIVITÀ DI SERVIZI ALLA PERSONA					
☐ Acconciatore		3.1			
Responsabile tecnico designato ai sensi dell' art. 3, c. 5, della Legge 174/05:					
in qualità di: ☐ Titolare ☐ Socio partecipante al lavoro ☐ Familiare coadiuvante / dipendente dell'impresa					
Cognome Nome					
Codice Fiscale					
Data di nascita: / / Cittadinanza: Sesso M ☐ F ☐					
Luogo di nascita: Stato Comune Prov.					
Residenza: Comune Prov.					
Via, Piazza n° C.A.P.					
in possesso della qualificazione professionale di acconciatore rilasciata da:					
in data / /					
☐ Estetista		3.2			
in qualità di: ☐ Titolare ☐ socio ☐ direttore tecnico					
Cognome Nome					
Codice Fiscale					
Data di nascita: / / Cittadinanza: Sesso M ☐ F ☐					
Luogo di nascita: Stato Comune Prov.					
Residenza: Comune Prov.					
Via, Piazza n° C.A.P.					
in possesso della qualificazione professionale di estetista di cui alla legge 1/90 rilasciata da:					
in data / /					
Si impegna ad utilizzare apparecchi elettromeccanici per uso estetico che rientrano nell'elenco allegato alla legge 1/90 e ad utilizzare locali, attrezzature e prodotti conformi ai requisiti definiti nel regolamento comunale e comunque ai requisiti minimi di cui al Decreto D.G. Sanità 13 marzo 2003, n. 4259.					
☐ Esecuzione di tatuaggio e piercing		3.3			
in qualità di: ☐ Titolare ☐ socio ☐ direttore tecnico					
Cognome Nome					
Codice Fiscale					
Data di nascita: / / Cittadinanza: Sesso M ☐ F ☐					
Luogo di nascita: Stato Comune Prov.					
Residenza: Comune Prov.					
Via, Piazza n° C.A.P.					
in possesso di attestato relativo al corso di formazione per l'attività rilasciato da:					
in data / /					
Si impegna al rispetto delle norme igienico-sanitarie applicabili all'attività ed alle indicazioni di cui al Decreto D.G. Sanità 27 aprile 2004 n. 6932 nell'esercizio dell'attività.					
Decreto n° del					
SCHEDA 3 - Pag. 1					

SCHEDA 4: ATTIVITA' DI PRODUZIONE

	MODULISTICA REGIONALE UNIFICATA	Allegato alla dichiarazione di
	SCHEDA 4	C.F. _____
ATTIVITÀ DI PRODUZIONE		
INFORMAZIONI GENERALI		
L'attività si riferisce, anche in modo non esclusivo, a materiali o prodotti destinati ad entrare in contatto diretto con alimenti o bevande		SI ☐ NO ☐
NUMERO ADDETTI (Numero addetti previsto al momento della presentazione della DIAP, indipendentemente dalla tipologia contrattuale)		_____
NUMERO ADDETTI DELLE IMPRESE APPALTATARIE con riferimento ad eventuali appalti di servizio o d'opera (personale che si prevede inserito stabilmente nell'ambiente di lavoro, appartenente ad impresa diversa dalla presente)		_____
NUMERO ADDETTI ADIBITI AD ATTIVITA' AMMINISTRATIVE, già compresi nel numero totale che operano al di fuori della produzione/attività di servizio		_____
Nel caso di modifica attività esistente specificare natura della modifica:		
☐ Modifica processo produttivo	☐ Inserimento nuovi cicli/tipologie di prodotto	
☐ Ampliamento strutturale	☐ Altro (specificare sotto)	
PRODUZIONE ALIMENTARE - DETTAGLIO ATTIVITÀ		
NUMERO RICONOSCIMENTO COMUNITARIO (se obbligatorio)		_____
CODICI ATECO EVENTUALI ATTIVITÀ SECONDARIE	_____	dell'anno _____
	_____	dell'anno _____
	_____	dell'anno _____
	_____	dell'anno _____
	_____	dell'anno _____
PRODOTTI REALIZZATI E MESSI IN VENDITA (sono ammesse risposte multiple)	☐ PRODOTTI SFUSI NON PROTETTI	
	☐ PRODOTTI CONFEZIONATI	
	☐ VENDITA DIRETTA DI ALIMENTI PRODOTTI IN PROPRIO DA AGRICOLTORI	
IN CASO DI ATTIVITÀ DI VENDITA AMBULANTE	☐ BANCO MOBILE	
	☐ AUTONEGOZIO	
Se autonegozio, descrizione delle attrezzature impiegate, delle principali dotazioni (autonomia idrica ed elettrica) e delle modalità di smaltimento rifiuti: _____ _____		
VITA COMMERCIALE DEL PRODOTTO PIÙ DEPERIBILE TRA QUELLI OGGETTO DELL'ATTIVITÀ		
☐ più di 90 giorni ☐ tra 20 e 90 giorni ☐ meno di 20 giorni		
I PRODOTTI COMMERCIALIZZATI PIÙ DEPERIBILI RICHIEDONO CONSERVAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA?		☐ NO (possono restare a temperatura ambiente) ☐ SI (refrigerazione) ☐ SI (congelazione/surgelazione)
Se una delle attività è soggetta ad autorizzazione del Ministero della Salute, citarne gli estremi:		autorizzazione n. _____ rilasciata il: _____ ai sensi della norma: _____
Decreto n° del		SCHEDA 4 - Pag. 1

PRODUZIONE NON ALIMENTARE - DETTAGLIO ATTIVITÀ			
Inserire codici ATECO delle attività svolte dall'impresa (anche se limitate)		dell'anno dell'anno dell'anno dell'anno dell'anno	
ULTERIORI INFORMAZIONI SPECIFICHE			
TIPOLOGIA DI IMPIANTO ☐ a ciclo chiuso e sigillato ☐ a ciclo chiuso ma con carico e scarico manuale ☐ a ciclo chiuso ma con periodici e limitati interventi manuali ☐ processo con operatori distanti dai punti che presentano rischi o in postazioni di lavoro protette ☐ manuale			
TIPOLOGIA MATERIALE / PRODOTTO UTILIZZATO NOME MATERIALE/PRODOTTO: _____ QUANTITATIVO ANNUO MEDIO (completo di unità di misura): _____ STATO CHIMICO FISICO: ☐ gas ☐ liquido, in rapporto alla temperatura di ebollizione: ☐ meno di 50°C ☐ 50 -150°C ☐ più di 150°C ☐ solido, in rapporto alla respirabilità: ☐ non respirabile (granuli o scaglie) ☐ respirabile			
TIPO LAVORAZIONE Apporto di energia termica: ☐ senza ☐ con Apporto di energia meccanica: ☐ senza ☐ con			
TIPOLOGIA RISCHI PER I LAVORATORI			
☐ AGENTI CANCEROGENI E MUTAGENI			
☐ AGENTI BIOLOGICI			
☐ AGENTI CHIMICI ☐ gas, vapori e fumi ☐ polveri e nebbie ☐ liquidi			
☐ AGENTI FISICI ☐ rumore ☐ vibrazioni ☐ videoterminali ☐ microclima/illuminazione ☐ radiazioni			
☐ ORGANIZZAZIONE LAVORO ☐ caratteristiche strutturali luogo di lavoro ☐ movimentazione manuale dei carichi ☐ movimentazione altro			
☐ INFORTUNI ☐ rischio elettrico ☐ rischio meccanico ☐ cadute dall'alto			
☐ ESPLOSIONE (atmosfere esplosive)			
☐ INCENDIO			
VOCE TARIFFA INAIL 1) _____ 3) _____ 2) _____ 4) _____			

Decreto n° del

SCHEDA 4 - Pag. 2

SCHEDA 5 COMPATIBILITA' AMBIENTALE

	MODULISTICA REGIONALE UNIFICATA	Allegato alla dichiarazione di																			
	SCHEDA 5	C.F. <table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																			
COMPATIBILITÀ AMBIENTALE																					
NOTA DI COMPILAZIONE: La scheda deve essere compilata in tutti i casi in cui l'attività presenti caratteristiche di rilevanza ambientale, indipendentemente dalla tipologia e dalla dimensione (es: emissioni in atmosfera, rischio incendio, impatto acustico ecc.).																					
PRESENZA SERBATOI ☐ fuori terra ☐ interrati ☐ doppia parete																					
TIPOLOGIA AUTORIZZAZIONE	Estremi autorizzazione e autorità di rilascio	Data di rilascio																			
Distributori carburante uso interno																					
Autorizzazione integrata ambientale (d.lgs. 59/05)																					
Emissioni in atmosfera (d.lgs. 152/06)																					
Scarichi idrici (d.lgs. 152/06)																					
Regolam. Regionali n. 3 e 4 del 2006																					
Detenzione o impiego gas tossici (R.D. n. 147 del 9/1/1927)																					
Deposito/trattamento rifiuti (d.lgs. 152/06)																					
ATTIVITÀ CLASSIFICATA A RISCHIO DI INCIDENTE RILEVANTE (d.lgs. 334/99 e s.m.i., d.lgs. 238/05, L.R. 19/01)																					
L'attività è classificata a rischio di incidente rilevante? ☐ SI ai sensi del ☐ Art. 6 ☐ Art. 8 ☐ NO																					
CLASSIFICAZIONE INDUSTRIE INSALUBRI (art. 216 TULLSS, DM Sanità 59/1994)																					
L'attività svolta è presente nell'elenco delle attività insalubri di 1 ^a e 2 ^a classe? ☐ SI ☐ NO																					
DOCUMENTAZIONE DI PREVISIONE DI IMPATTO ACUSTICO (art. 8 comma 4 L. 447/95 e DGR 8313 del 8/3/2002) redatta da un tecnico competente in acustica nelle forme previste dalla legislazione vigente (L.R. 13/01)																					
Data di rilascio																					
Tecnico competente che ha rilasciato la documentazione																					
In caso di insediamento che ricade in fascia di rispetto di elettrodotti: RELAZIONE ATTESTANTE IL RISPETTO DEL LIMITE DI ESPOSIZIONE E DICHIARAZIONE CHE I LOCALI VENGONO FRUITI AI SENSI DELL'ART 4 DEL DPCM 08/07/2003																					
Data di rilascio																					
Tecnico competente che ha rilasciato la documentazione																					
IMPIEGO SORGENTI RADIOATTIVE O APPARECCHIATURE EMETTENTI RADIAZIONI IONIZZANTI (d.lgs. 230/95 e s.m.i.)																					
Estremi comunicazione preventiva già presentata o numero nulla osta ottenuto																					
Autorità che ha rilasciato il nulla osta o cui è stata presentata la comunicazione preventiva																					
Data di rilascio / presentazione																					
RISCHIO INCENDIO (L. 818/84 e successivi provvedimenti di modifica e applicazione)																					
Estremi e data del nulla osta ottenuto dai Vigili del Fuoco																					
In assenza di nulla osta, data dell'invio ai Vigili del Fuoco della dichiarazione che l'insediamento produttivo e l'attività svolta sono conformi al progetto approvato dai Vigili del Fuoco stessi																					
Decreto n° del		SCHEDA 5 - Pag. 1																			