



PROVINCIA
DI PAVIA

SOCTA

Tavolo di Coordinamento Provinciale degli
Sportelli Unici della provincia di Pavia

Guida provinciale alla
compilazione della
Segnalazione Certificata
di **Inizio Attività** - 2013

Aggiornata al 26 Giugno 2013

*Si ringraziano per la preziosa
collaborazione:*

A.R.P.A. LOMBARDIA DI PAVIA

Giovanni Toccalini

A.S.L. DI PAVIA

Luigi Camana
Giorgio Barbieri
Daniela Brusoni
Enrica Gianoli
Giuseppe Imperiale
Giuseppe Marcaletti

ASCOM DI PAVIA - VIGEVANO

Rosella Abbiati
Paolo Bandinu

CAMERA DI COMMERCIO PAVIA

Stefano Gatti

CNA DI PAVIA

Maurizio Negrini

**COMANDO PROVINCIALE VIGILI DEL
FUOCO**

Loreto Riggi

CONFARTIGIANATO PAVIA

Pietro Rizzi

CONFARTIGIANATO LOMELLINA

Enrico Bindolini
Fiorenza Crespi

PROVINCIA DI PAVIA

Elisabetta Pozzi
Stefania Cardone
Fabio Dealberti
Luca Brunazzi
Stefano Orlandi
Lorena Favalli

REGIONE LOMBARDIA

Sede Territoriale di Pavia

Filippo Cattaneo
Elda Bozzarelli

SUAP PAVIA

Armanda Bruschi

SUAP VIGEVANO

Laura Genzini

SUAP VOGHERA

Giuseppe Stafforini

SUAP STRADELLA

Daniela Ordali

SUAP BRONI

Roberto Marzolla

SUAP MORTARA

Laura Guija

UNIONE INDUSTRIALI DI PAVIA

Carlo Maffoni
Fabio Fugazza
Paolo Boveri

SOMMARIO

1. RIFERIMENTI NORMATIVI ED INDICAZIONI PRELIMINARI	7
1.1 RIFERIMENTI NORMATIVI	7
1.1.1 Segnalazione certificata di inizio attività	7
1.1.2 Esclusioni	8
1.1.3 Lo sportello unico delle attività produttive (suap)	8
1.2 ELENCO ATTIVITÀ SOGGETTE ALLA PRESENTAZIONE DI SCIA (MODELLO UNIFICATO REGIONALE)	10
1.3 VERIFICHE PRELIMINARI ALLA PRESENTAZIONE DI SCIA	25
2. GUIDA ALLA REDAZIONE DELLA DICHIARAZIONE	26
2.1 MODELLO A	26
2.2 MODELLO B	26
2.3 ALLEGATI	27
2.4 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DI SCIA (MODELLO UNIFICATO REGIONALE)	28
2.5 SPECIFICHE ASL	30
2.6 SPECIFICHE ARPA	31
2.7 SPECIFICHE SUAP	31
3. GUIDA ALLA REDAZIONE DEGLI ALLEGATI AL MOD. A.....	32
3.1 RELAZIONE	32
3.1.1 Relazione tecnica per le attività di produzione/artigianali di servizio.....	32
3.1.2 Relazione tecnica per le attività in campo alimentare (ulteriori indicazioni).....	34
3.1.3 Planimetria dei locali in scala non inferiore a 1:100.....	35
3.1.4 Scheda 4 – attività di produzione.....	35
3.1.5 Scheda 5 – Compatibilità ambientale	36
3.2 ATTIVITÀ DI VENDITA E FORME SPECIALI DI VENDITA.....	38
3.2.1 Informativa per compilazione SCHEDA 1	38
3.2.2 Informativa per compilazione SCHEDA 2	40
3.2.3 Informativa per compilazione SCHEDA 3	43
4. GUIDA ALLA ANALISI DELLA CONFORMITÀ DI ASPETTI NON PREVISTI DALLA MODULISTICA UNIFICATA MA OGGETTO DI VERIFICA DA PARTE DEGLI ORGANI DI VIGILANZA.....	50
4.1 ATTIVITÀ SOGGETTA A VALUTAZIONE DI IMPATTO AMBIENTALE.....	50
4.2 REQUISITI STRUTTURALI	50
4.2.1 Servizi igienico – assistenziali	50
4.2.2 Rapporti aeroluminanti.....	54
4.2.3 Barriere architettoniche	54
4.2.4 Attrezzature / sistemi a pressione	54
4.2.5 Impianti elettrici, termici, ventilazione, condizionamento, illuminazione, etc.	55
4.3 ULTERIORI ADEMPIMENTI IN CAPO AL DATORE DI LAVORO	59
4.4 ATTIVITÀ DI VENDITA E COMMERCIO DI PRODOTTI FITOSANITARI E COADIUVANTI DI PRODOTTI FITOSANITARI.....	60
5 . AGENZIE DI VIAGGIO E TURISMO.....	61
5.1 REQUISITI GENERALI PER ATTIVITÀ DI AGENZIE VIAGGI E TURISMO	61
5.1.1 Premessa.....	61
5.1.2 Normativa di riferimento:.....	62
5.1.3 Requisiti.....	62
6. SCHEDE DI APPROFONDIMENTO	63
SCHEDA N°1. AUTORIZZAZIONE EX ART. 63 C. 1 ALL. IV PUNTO 1.2.4 D.LGS 81/08 E S.M.I. PER UTILIZZO DI LOCALI DI ALTEZZA NETTA INFERIORE A 3 METRI	64

SCHEDA N°2. DEROGA EX ART. 65 D. LGS 81/08 E S.M.I. PER UTILIZZO DI LOCALI SOTTERRANEI O SEMISOTTERRANEI.....	67
SCHEDA N° 3. ATMOSFERE ESPLOSIVE (ATEX) 27/11/2012	70
SCHEDA N° 4. EMISSIONI IN ATMOSFERA	73
SCHEDA N° 5. SCARICHI IDRICI.....	82
SCHEDA N° 6. IMPIEGO DI GAS TOSSICI –R.D. 09/01/1927 N. 147 DEL 27/11/2012.....	86
SCHEDA N° 7 GESTIONE RIFIUTI PRESSO L’AZIENDA PRODUTTRICE.....	89
SCHEDA N° 8. INQUINAMENTO ACUSTICO AMBIENTALE	91
SCHEDA N° 9. AREE IN PROSSIMITÀ DI ELETTRODOTTI.....	98
SCHEDA N° 10. SUPERAMENTO BARRIERE ARCHITETTONICHE.....	100
7. PROCEDURE PREVENZIONE INCENDI.....	103
7.1 PREVENZIONE INCENDI	104
7.2 ATTIVITÀ NON SOGGETTE AI CONTROLLI DI PREVENZIONE INCENDI.....	104
7.3 PROCEDURE PER LE ATTIVITÀ SOGGETTE AI CONTROLLI DI PREVENZIONE INCENDI.....	104
7.3.1 Attività soggette.....	104
7.3.2 Valutazione progetto	104
7.3.3 SCIA	104
7.3.4 Attestazione di Rinnovo	105
7.3.5 Deroga.....	106
7.3.6 NOF e Verifica in corso d’opera	106
7.3.7 Pagamenti.....	106
7.3.8 Sanzioni Penali.....	106
7.3.9 Gestione delle modifiche.....	107
8. MODALITA’ OPERATIVE PER LE STRUTTURE ALBERGHIERE	130
8.1 DEFINIZIONE DELLE STRUTTURE ALBERGHIERE – RIFERIMENTI NORMATIVI	131
8.2 REQUISITI PER STRUTTURE DA ADIBIRE AD ATTIVITA’ DI ALBERGHI GIÀ CLASSIFICATI	132
8.2.1 Premessa.....	132
8.2.2 Normativa di riferimento:.....	133
8.2.3 Requisiti generali dell’azienda alberghiera	133
8.2.4 Standard qualitativi obbligatori minimi previsti dall’allegato b del reg reg n 5 del 07 dic 2009 per le aziende alberghiere già classificate	136
8.2.5 Ulteriori indicazioni.....	138
8.3 REQUISITI PER STRUTTURE DA ADIBIRE AD ATTIVITA’ DI ALBERGHI DI PRIMA CLASSIFICAZIONE.....	139
8.3.1. Premessa.....	139
8.3.2. Normativa di riferimento:.....	140
8.3.3. Requisiti generali dell’azienda alberghiera (tutte le classi)	140
8.3.4. Standard qualitativi obbligatori minimi previsti dall’allegato a del reg reg n 5 del 07 dic 2009 per le aziende alberghiere di prima classificazione (classificate dopo l’entrata in vigore del Reg Reg).....	143
8.3.5. Ulteriori indicazioni.....	145
8.4 REQUISITI PER STRUTTURE DA ADIBIRE AD ATTIVITA’ DI RESIDENZA TURISTICO ALBERGHIERA.....	147
8.4.1 PREMESSA.....	147
8.4.2 NORMATIVA DI RIFERIMENTO:.....	148
8.4.3 REQUISITI PREVISTI PER LE RESIDENZE TURISTICO ALBERGHIERE	148
8.4.4 ULTERIORI INDICAZIONI.....	151
8.5 REQUISITI PER STRUTTURE DA ADIBIRE AD ATTIVITA’ DI STRUTTURE RICETTIVE NON ALBERGHIERE.....	153
8.5. Premessa.....	153
8.5. Normativa di riferimento:.....	154
8.5. Requisiti	154
8.5. Ulteriori indicazioni	156
8.6 REQUISITI GENERALI PER STRUTTURE DA ADIBIRE AD ATTIVITA’ DI PISCINA PUBBLICA E PISCINA TURISTICO RICETTIVA	160
8.6.1. Premessa.....	160
8.6.2. Normativa di riferimento.....	160

9. ALLEGATI PER ATTIVITÀ NON ALIMENTARI.....	162
ALLEGATO 1: ACCONCIATORE	163
ALLEGATO 2: ESTETICA.....	171
ALLEGATO 3: LAVANDERIE.....	196
ALLEGATO 4: PIERCING E TATOO.....	203
ALLEGATO 5: DEPOSITO, COMMERCIO E VENDITA DI PRODOTTI FITOSANITARI	212
10. ALLEGATI PER ATTIVITÀ ALIMENTARI.....	218
ALLEGATO A: BAR.....	219
ALLEGATO B: DEPOSITO ALL'INGROSSO PRODOTTI ALIMENTARI.....	230
ALLEGATO C: LABORATORIO PRODUZIONE GASTRONOMIA PER LA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE	235
ALLEGATO D: LABORATORIO PRODUZIONE GELATI PER LA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE	244
ALLEGATO E: LABORATORIO DI PANIFICAZIONE	252
ALLEGATO F: LABORATORIO DI PRODUZIONE PASTA FRESCA	262
ALLEGATO G: LABORATORIO DI PRODUZIONE PASTICCERIA FRESCA	270
ALLEGATO H: LABORATORIO DI PRODUZIONE PIZZA.....	279
ALLEGATO I: NEGOZIO VENDITA ALIMENTARI	288
ALLEGATO L: STRUTTURE DA ADIBIRE A PREPARAZIONE PASTI PRESSO SCUOLE, RSA, AZIENDE	297
ALLEGATO M: STRUTTURE DA ADIBIRE A RISTORANTE - PIZZERIA.....	306
ALLEGATO N: STRUTTURE DA ADIBIRE A RISTORANTE	316
ALLEGATO O: LABORATORIO PRODUZIONE SALUMI PER LA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE	326
ALLEGATO P: LABORATORIO DI SMIELATURA	333
ALLEGATO Q: MACELLERIA.....	339
ALLEGATO R: PESCHERIA	346
ALLEGATO S: "CARTA DI ESERCIZIO E ATTESTAZIONE"	353

1. Riferimenti normativi ed indicazioni preliminari

1.1 Riferimenti normativi

1.1.1 Segnalazione certificata di inizio attività

La **Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA)** è disciplinata dall'art. 19 della Legge 241/1990, come modificato dall'art. 49, comma 4-bis, della Legge 122/2010: In sostanza la SCIA ha permesso l'inizio immediato dell'attività, a differenza di quanto avveniva con il regime previgente della Dichiarazione di inizio attività (DIA), che richiedeva il maturare di un certo periodo di tempo per consentire la piena operatività dell'esercente.

Le nuove regole prevedono che:

- a) Ogni atto di autorizzazione, licenza, concessione non costitutiva, permesso o nulla osta comunque denominato, comprese le domande per le iscrizioni in albi o ruoli richieste per l'esercizio di attività imprenditoriale, commerciale o artigianale il cui rilascio dipenda esclusivamente dall'accertamento di requisiti e presupposti richiesti dalla legge o di atti amministrativi a contenuto generale, e non sia previsto alcun limite o contingente complessivo o specifici strumenti di programmazione settoriale per il rilascio degli atti stessi, è sostituito da una segnalazione dell'interessato (SCIA);
- b) La SCIA deve essere corredata dalle dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà (ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000), nonché dalle attestazioni di tecnici abilitati o dalle dichiarazioni di conformità rese dalle Agenzie per le imprese (istituite dall'art. 38 comma 4 del D.L. 112/2008), relative alla sussistenza dei requisiti e dei presupposti per l'avvio dell'attività. Tali attestazioni e asseverazioni sono corredate dagli elaborati tecnici necessari per consentire le verifiche di competenza dell'amministrazione. Tale documentazione sostituisce anche eventuali pareri di organi o enti appositi, ovvero l'esecuzione di verifiche preventive eventualmente richieste dalla legge;
- c) L'attività può essere iniziata immediatamente dalla data di presentazione della segnalazione all'amministrazione competente;
- d) In caso di accertata carenza dei requisiti necessari, l'amministrazione competente adotta, nel termine di 60 giorni dal ricevimento della SCIA, motivati provvedimenti con cui dispone il divieto di proseguire l'attività e la rimozione degli eventuali effetti dannosi, salvo che, ove sia possibile, l'interessato provveda a conformare alla normativa vigente l'attività ed i suoi effetti entro un termine fissato l'amministrazione competente, in ogni caso non inferiore a 30 giorni. Inoltre, ferma restando l'applicazione delle sanzioni

penali, in caso di dichiarazioni sostitutive false o mendaci, l'amministrazione può sempre adottare (quindi anche oltre il termine di 60 giorni) i suddetti provvedimenti;

- e) E' fatto salvo il potere dell'amministrazione competente di assumere determinazioni in via di autotutela, ai sensi degli artt. 21quiquies e 21nonies L. 241/1990;
- f) Al di là di tali casi e decorso il termine di 60 giorni dalla presentazione della SCIA, all'amministrazione è consentito intervenire solo in presenza di pericolo attuale di un danno grave e irreparabile per il patrimonio artistico e culturale, per l'ambiente, per la salute, per la sicurezza pubblica o la difesa nazionale e previo motivato accertamento dell'impossibilità di tutelare comunque tali interessi mediante conformazione dell'attività dei privati alla normativa vigente;
- g) Ove il fatto non costituisca più grave reato, chiunque, nelle dichiarazioni o attestazioni o asseverazioni che corredano la segnalazione di inizio attività, dichiara o attesta falsamente l'esistenza dei requisiti o dei presupposti di cui al comma 1 è punito con la reclusione da uno a tre anni;
- h) Le espressioni "segnalazione certificata di inizio di attività" e "Scia" sostituiscono, rispettivamente, quelle di "dichiarazione di inizio di attività" e "Dia", ovunque ricorrano, anche come parte di una espressione più ampia, e la disciplina della SCIA sostituisce direttamente quella della dichiarazione di inizio di attività recata da ogni normativa statale e regionale.

La SCIA, integrata con le dovute dichiarazioni sostitutive di atto di certificazione e/o atto di notorietà, assolve anche l'obbligo di ottemperare alle disposizioni di cui all'art. 67 del D.Lgs. 106/2009 "Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" ed al Regolamento Comunitario 852/2004.

1.1.2 Esclusioni

Sono esclusi dalla disciplina sulla SCIA i casi in cui sussistano vincoli ambientali, paesaggistici o culturali e gli atti rilasciati dalle amministrazioni preposte alla difesa nazionale, alla pubblica sicurezza, all'immigrazione, all'asilo, alla cittadinanza, all'amministrazione della giustizia, all'amministrazione delle finanze, ivi compresi gli atti concernenti le reti di acquisizione del gettito anche derivante dal gioco, nonché quelli imposti dalla normativa comunitaria

1.1.3 Lo sportello unico delle attività produttive (suap)

L'attività oggetto della segnalazione può essere iniziata dalla data della presentazione della segnalazione all'amministrazione competente (**lo Sportello Unico per le Attività Produttive – da ora SUAP** – ai sensi del D.Lgs.n.112/2008 conv. in L.

133/2008). Pertanto la SCIA è lo strumento con cui si realizza ai sensi del dpr 160/2010 – contenente il Regolamento per la semplificazione ed il riordino della disciplina sul SUAP – il cosiddetto **procedimento automatizzato**.

I casi in cui la normativa non consente l'utilizzo della SCIA rientrano invece nel **procedimento ordinario**, disciplinato dagli artt. 7 e seguenti del medesimo dpr 160/2010, per i quali è necessario inoltrare un'istanza al SUAP e attendere gli esiti dell'istruttoria prima di poter iniziare l'attività.

Il SUAP, collocato presso il Comune, costituisce il tramite tra l'operatore e gli organi preposti alla verifica di tutti i requisiti previsti dalla normativa per svolgere un'attività produttiva. Il DPR n. 160/2010, individuando la procedura telematica quale unico canale di trasmissione delle pratiche indirizzate al SUAP, sottolinea il suo ruolo di fulcro per la gestione in modo coordinato delle informazioni e della modulistica attraverso il portale nazionale **www.impresainungiorno.gov.it**, che illustra le offerte di servizi alle imprese per tutte le attività economiche sul territorio nazionale. Accedendo al portale coloro che intendono intraprendere un'attività economica individuano il SUAP competente per territorio, e – attraverso gli opportuni riferimenti – ottengono le informazioni essenziali circa i requisiti necessari, i tempi, la modulistica da utilizzare. Se un Comune non ha un SUAP predisposto per operare con modalità telematica, può gestirlo in forma associativa con altri Comuni del territorio, oppure può avvalersi della piattaforma informatica delle Camere di Commercio competenti: in tal caso il SUAP del comune è in delega alla Camera di Commercio.

Nel caso di procedimento tramite SCIA (cosiddetto procedimento automatizzato) la ricevuta rilasciata automaticamente dal SUAP consente l'immediato avvio dell'attività.

Il SUAP trasmette copia della SCIA, sempre in via telematica, all'ASL e all'ARPA e agli altri Enti eventualmente interessati nelle attività di verifica e controllo.

Il SUAP trasmette con modalità telematica al soggetto interessato le eventuali richieste istruttorie.

Se non vi sono adempimenti contestuali al Registro Imprese, ma la denuncia riguarda **unicamente** il SUAP, la SCIA può essere predisposta e inviata al SUAP attraverso il portale del Comune, se questo ha attivato sul proprio sito un applicativo adatto, oppure attraverso la piattaforma software presente nel portale <http://www.impresainungiorno.gov.it/sportelli-suap>, dopo aver scelto il SUAP di competenza (modalità attiva per i SUAP in delega alla Camera di Commercio);

Se invece la pratica **SCIA** è contestuale **ad una domanda di iscrizione/variazione al Registro Imprese**, essa deve essere presentata in via telematica al Registro Imprese, che la trasmette immediatamente allo SUAP.

Si ricorda che questa casistica è la più frequente in assoluto, dato che quasi tutti gli eventi riguardanti l'apertura, la modifica o la cessazione di un'attività produttiva svolta dalle imprese comportano la necessità di denuncia nell'anagrafe economica tenuta dalla Camera di Commercio. In tutti questi casi, perciò, si dovrà

utilizzare l'applicativo on-line ComunicaStarweb (vedi paragrafo 2.4 – Modalità di presentazione di SCIA).

1.2 Elenco attività soggette alla presentazione di SCIA (modello unificato regionale)

Regione Lombardia aveva approvato un modello unificato di Dichiarazione di inizio attività, ai sensi delle L.R. 1/2007 e 33/2009, delle DGR 4502/2007, 6919/2008 e 8547/2008.

In virtù dei provvedimenti attuativi del SUAP e delle modifiche alla legge n. 241/1990 intervenute nel 2010, la Giunta Regionale ha adottato il modello attualmente in vigore con D.D.G. n. 2481 del 18.03.2011, rettificato con Ddg 2520 del 21/3/2011 pubblicato sul B.u.r.l. n. 12 del 22.03.2011, evidenziando le attività soggette a SCIA (elencate nel modello A, pagine 2-3-4).

In particolare si precisa quanto segue:

- in riferimento alle “attività di servizio alla persona” al punto 1.6.4 della pagina 2 con “altro” si intendono attività quali, ad esempio, palestre fitness, massaggi sportivi e discipline bionaturali;
- in riferimento alle “altre attività di servizio” al punto 1.7.2 della pagina 3 si intendono attività quali, ad esempio, tosatura e tolettatura animali, laboratori artigianali con più di tre addetti ovvero piccoli laboratori artigianali fino ad un n° 3 di addetti adibiti a prestazioni che:
 - **producano con impianti o macchine emissioni in atmosfera ai sensi del D.lgs 152/06;**
 - **abbiano scarichi idrici di tipo produttivo;**
 - **producano rifiuti speciali pericolosi ai sensi del D.lgs 152/06;**
 - **abbiano significativo impatto rumoroso per l'ambiente.**

Si precisa, inoltre che restano assoggettate a titoli autorizzativi previsti da normativa specifica le seguenti attività (elenco indicativo e non esaustivo):

- **AGENZIE DI VIAGGIO E TURISMO** (art.79 e seguenti L.R. 15/07) per le quali è necessario ottenere autorizzazione dalla Provincia ai sensi art.82 della L.R. 15/07; (sostituita da Segnalazione Certificata di Inizio Attività - S.C.I.A.)
- **COMMERCIO IN MEDIE STRUTTURE DI VENDITA** (art.8 D.Lgs. 114/98) per le quali è necessario ottenere autorizzazione dal Comune;
- **COMMERCIO IN GRANDI STRUTTURE DI VENDITA** (art.9 D.Lgs. 114/98) per le quali è necessario ottenere autorizzazione dal Comune;
nota: per le attività di commercio nel settore alimentare (medie/grandi strutture) la SCIA assolve solo all'obbligo di notifica ai sensi delle norme in materia di sicurezza alimentare;

- COMMERCIO SU AREA PUBBLICA (vedi Allegato “Carta di esercizio e attestazione”) per le quali occorre ottenere autorizzazione dal Comune ai sensi dell’art.2 L.R. 15/2000; per queste attività se svolte nel settore alimentare la SCIA assolve solo all’obbligo di notifica ai sensi delle norme in materia di sicurezza alimentare;
- PUBBLICI ESERCIZI solo per l’apertura e il trasferimento di sede degli esercizi ubicati nelle zone soggette a tutela ai sensi del comma 3, art. 64 del D.Lgs. 59/2010; per queste attività la SCIA modello A assolve unicamente all’obbligo di notifica ai sensi delle norme in materia di sicurezza alimentare;
Anche in queste zone per il trasferimento della gestione o della titolarità degli esercizi (subingresso) è sufficiente presentazione di SCIA modello B.
- ATTIVITÀ DI INTRATTENIMENTO ex art.68 e 69 del Testo Unico Leggi di Pubblica Sicurezza per le quali occorre ottenere Licenza di P.S. ;
- PISCINE per le quali occorre presentare Comunicazione di Inizio Attività ai sensi della D.G.R. 17 maggio 2006 n. 8/2552
- ATTIVITA' DI PRODUZIONE E DEPOSITO ADDITIVI ALIMENTARI per le quali occorre ottenere il riconoscimento da parte dell'ASL ai sensi del Regolamento CE 852/2004
- STABILIMENTI O LABORATORI PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI CONFEZIONATI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE (ad esempio integratori alimentari, alimenti per la prima infanzia, alimenti per celiaci) per i quali occorre ottenere il riconoscimento da parte dell'ASL come indicato nell'art. 8 comma 1 della Legge 189/2012

Attività soggette a SCIA ma non comprese nel modello unificato regionale ad oggi vigente, ad esempio:

- AGRITURISMO Regione Lombardia ha predisposto specifico modello unificato;
- AGENZIE DI VIAGGI Provincia di Pavia ha predisposto specifica modulistica;
- ATTIVITA' EX T.U.LL.P.S. soggette a SCIA (fare riferimento alla modulistica del Comune competente per Territorio o della Questura);
- ATTIVITA' subordinate al possesso di requisiti la cui verifica è di competenza della CAMERA DI COMMERCIO (per ulteriori dettagli sui requisiti necessari per intraprendere le suddette attività consultare il sito della Camera di Commercio di Pavia – sezione Registro Imprese:
http://www.pv.camcom.gov.it/index.phtml?Id_VMenu=261

- AGENTI E RAPPRESENTANTI DI COMMERCIO - L'agente di commercio è colui che viene incaricato da una o più imprese a promuovere la conclusione di contratti, sulla base di un incarico stabile e in una o più zone determinate. Il rappresentante di commercio è il soggetto incaricato da una o più imprese a concludere contratti, sulla base di un incarico stabile e in una o più zone determinate.

Requisiti professionali

(I seguenti requisiti professionali, esposti alle lettere a), b), c), d), sono tra loro alternativi):

- a) titolo di studio: aver conseguito il diploma di qualifica (triennale) rilasciato da istituti professionali ad indirizzo commerciale, *oppure* il diploma di scuola secondaria di secondo grado (maturità quinquennale) ad indirizzo commerciale, *oppure* il titolo universitario (laurea, diploma) in materie commerciali o giuridiche;
- b) corso professionale: aver frequentato con esito positivo uno specifico corso professionale istituito o riconosciuto dalla Regione o dalle Province Autonome di Trento e Bolzano; L'obbligo di iscrizione non sussiste soltanto per i soci che dall'atto costitutivo risultino partecipare al solo capitale, con esplicita esclusione dall'amministrazione e dalla rappresentanza della società;
- c) esperienza professionale:
 - aver prestato la propria opera per almeno due anni, anche se non
 - continuativamente, entro i cinque anni dalla data di presentazione della Scia, alle dipendenze di un'impresa che abbia esercitato attività di commercio, o attività di produzione con relativa vendita, o attività di somministrazione, purché la prestazione lavorativa (comprovata con idonea documentazione) sia stata svolta:
 - con qualifica di viaggiatore piazzista oppure con mansioni di dipendente qualificato addetto al settore vendite e quindi deve trattarsi di un lavoratore di concetto con mansioni di direzione ed organizzazione delle vendite;
 - aver prestato la propria opera per almeno due anni, anche se non continuativamente, entro i cinque anni dalla data di presentazione della Scia, in qualità di titolare, legale rappresentante, coadiutore o collaboratore
 - familiare o socio lavorante presso un'impresa che abbia esercitato attività di commercio, o attività di produzione con relativa vendita, o attività di somministrazione, o attività di agenzia o rappresentanza di commercio.
 - oppure (opzione possibile fino al 12 maggio 2017) di essere stato iscritto nel soppresso ruolo degli agenti e rappresentanti di commercio tenuto dalla C.C.I.A.A. senza essere stato iscritto nell'apposita sezione r.e.a. (transitorio).

Requisiti di onorabilità

Salvo che non sia intervenuta la riabilitazione:

- non essere stato sottoposto a misure di prevenzione, divenute definitive, a norma della legge 27 dicembre 1956, n. 142319; della legge 10 febbraio 1962, n. 57, della legge 31 maggio 1965, n. 57519, della legge 13 settembre 1982, n. 646;
- non essere interdetto o inabilitato;
- non stato essere condannato per delitti contro la pubblica amministrazione (dall'art. 314 all'art. 360 c.p.), l'amministrazione della giustizia (dall'art. 361 all'art. 401 c.p.), la fede pubblica (dall'art. 453 all'art. 498 c.p.) l'economia pubblica, l'industria ed il commercio (dall'art. 499 all'art. 518 c.p.), ovvero per delitto di omicidio volontario (art. 575 c.p.) , furto (art. 624 c.p.), rapina (art. 628 c.p.), estorsione (art. 629 c.p.), truffa (art. 640 c.p.), appropriazione indebita (art. 646 c.p.), ricettazione (art. 648 c.p.);
- non essere stato condannato per ogni altro delitto non colposo per il quale la legge commina la pena della reclusione non inferiore, nel minimo, a due anni e, nel massimo, a cinque anni.

Incompatibilità

L'esercizio dell'attività di agenzia o rappresentanza svolta in forma di impresa è incompatibile:

- con le attività svolte in qualità di dipendente da persone, associazioni o enti, privati e pubblici (ad eccezione del dipendente pubblico in regime di tempo parziale non superiore al 50% delle ore totali previste dal contratto);
 - con l'esercizio dell'attività per le quali era prescritta l'iscrizione nei ruoli dei mediatori;
 - con l'esercizio dell'attività per le quali è prescritta l'iscrizione nei ruoli dei mediatori ovvero con l'esercizio dell'attività di agente di affari in mediazione altre attività di mediazione.
- **AGENTI DI AFFARI IN MEDIAZIONE**
- L'agente di affari in mediazione mette in relazione due o più parti per la conclusione di un affare, senza essere legato ad alcuna di esse da rapporti di collaborazione, di dipendenza o di rappresentanza, anche se esercitata in modo occasionale o discontinuo, nei seguenti settori:
- a) immobiliare (conclusione di affari relativi ad immobili ed aziende);
 - b) merceologico (conclusione di affari concernenti merci, derrate o bestiame);
 - c) con mandato a titolo oneroso nel settore immobiliare (c.d. mediazione unilaterale per la conclusione di affari relativi al solo settore immobiliare - immobili o aziende - in nome e per conto di una sola parte, detta mandante, dalla quale l'agente potrà esclusivamente pretendere il compenso);
 - d) servizi vari (conclusione di affari relativi al settore dei servizi nonché di altri settori che non trovano collocazione in uno delle sezioni precedenti).

I requisiti di idoneità previsti dalla legge (requisiti professionali e di onorabilità) devono essere posseduti dal titolare dell'impresa individuale, da tutti i legali rappresentanti di impresa societaria, dagli eventuali preposti a tale ramo di attività e da tutti coloro che svolgono a qualsiasi altro titolo l'attività di mediatore per conto dell'impresa (ad es. dipendenti)

Requisiti professionali

titolo di studio ed esame:

Aver conseguito:

il diploma di qualifica (triennale) rilasciato da istituti professionali, oppure il diploma di scuola secondaria di secondo grado (maturità quinquennale), oppure il titolo universitario (laurea, diploma) e aver frequentato un apposito corso di formazione specifico per il/i settore/i richiesto/i istituito o riconosciuto dalla Regione e aver superato l'esame, scritto e orale, presso la Camera di commercio; oppure (sono fino al 12 maggio 2016) di essere stato iscritto nel soppresso ruolo degli agenti di affari in mediazione tenuto dalla C.C.I.A.A. senza essere stato iscritto nell'apposita sezione r.e.a. (transitorio).

Requisiti di onorabilità (salvo che non sia intervenuta la riabilitazione):

- non essere stato sottoposto a misure di prevenzione, divenute definitive, a norma della legge 27 dicembre 1956, n. 142322; della legge 10 febbraio 1962, n. 57, della legge 31 maggio 1965, n. 57522, della legge 13 settembre 1982, n. 646;
- non essere interdetto o inabilitato, fallito;
- non essere condannato per delitti contro la pubblica amministrazione (dall'art. 314 all'art. 360 c.p.), l'amministrazione della giustizia (dall'art. 361 all'art. 401 c.p.), la fede pubblica (dall'art. 453 all'art. 498 c.p.) l'economia pubblica, l'industria ed il commercio (dall'art. 499 all'art. 518 c.p.), ovvero per delitto di omicidio volontario (art. 575 c.p.) , furto (art. 624 c.p.), rapina (art. 628 c.p.), estorsione (art. 629 c.p.), truffa (art. 640 c.p.), appropriazione indebita (art. 646 c.p.), ricettazione (art. 648 c.p.), emissione di assegni a vuoto;
- non essere condannato per ogni altro delitto non colposo per il quale la legge commina la pena della reclusione non inferiore, nel minimo, a due anni e, nel massimo, a cinque anni.

Incompatibilità

L'esercizio dell'attività di intermediazione commerciale e di affari svolta sia in forma di impresa e sia come mediazione occasionale è incompatibile:

- con le attività svolte in qualità di dipendente da persone, società o enti, privati e pubblici ad esclusione delle imprese di mediazione e ad eccezione del

dipendente pubblico in regime di tempo parziale non superiore al 50% delle ore totali previste dal contratto;

- con l'esercizio di qualsiasi attività imprenditoriale e professionale, esclusa quella di mediazione comunque esercitata, quella di amministratore di condomini, quella di perito ed esperto e di consulente tecnico del giudice.

La legge non prevede incompatibilità nel caso in cui l'impresa sia iscritta in più sezioni o settori dell'attività mediatizia.

Polizza assicurativa

Per l'esercizio dell'attività di mediazione è necessario costituire una idonea garanzia assicurativa a copertura dei rischi professionali ed a tutela dei clienti con stipula di una polizza assicurativa²⁸ della responsabilità civile per negligenze od errori professionali, comprensiva della garanzia per infedeltà dei dipendenti, il cui ammontare minimo di copertura è fissato in:

- euro 260.000,00 per l'impresa individuale;
- euro 520.000,00 per la società di persone;
- euro 1.550.000,00 per la società di capitali.

- SPEDIZIONIERI

Requisiti professionali

(devono essere posseduti da: titolare di impresa individuale; tutti i legali rappresentanti; eventuali preposti)

in alternativa

- o aver conseguito un diploma di istruzione secondaria di secondo grado in materie commerciali;
- o aver conseguito un diploma universitario o di laurea in materie giuridico-economiche;
- o aver svolto un periodo di esperienza professionale qualificata nello specifico campo di attività, in qualità di titolare, legale rappresentante o dipendente impiegato di 1[^] livello o dirigente con mansioni operative, per almeno due anni anche non continuativi nel corso dei cinque anni antecedenti alla data di presentazione della segnalazione certificata di inizio attività, presso un'impresa del settore, comprovato da idonea documentazione che abbia esercitato legittimamente l'attività di spedizioniere;

Requisiti di onorabilità:

- non essere stato condannato per delitti contro l'amministrazione della giustizia, la fede pubblica, l'economia pubblica, l'industria, il commercio, il patrimonio,

nonché per ogni altro delitto non colposo per il quale la legge commina la pena della reclusione non inferiore nel minimo a due anni o, nel massimo, a cinque anni, salvo che non sia intervenuta la riabilitazione;

- non essere sottoposto alle misure di prevenzione antimafia, divenute definitive, a norma delle leggi 27 dicembre 1956, n. 1423, 10 febbraio 1962, n. 57, 31 maggio 1965, n. 575, 13 settembre 1982, n. 646 (requisito che deve possedere anche ogni membro dell'organo amministrativo).

I suddetti requisiti devono essere posseduti da:

- nel caso di impresa individuale: titolare dell'impresa e eventuali preposti;
- nel caso di società ed organismi collettivi:
 1. società in nome collettivo: tutti i soci e eventuali preposti;
 2. società in accomandita: i soci accomandatari e eventuali preposti;
 3. società di capitali anche consortili e società cooperative: i legali rappresentanti e i componenti l'organo di amministrazione, eventuali preposti, nonché tutti i soggetti indicati dall'art. 2 del D.P.R. 03.06.1998, n. 252;

Requisiti finanziari:

1. **cauzione:** è previsto il versamento di una cauzione pari ad euro 258,00 in titoli di stato o garantiti dallo stato o in denaro o titoli al portatore; in questi ultimi due casi il deposito deve essere effettuato presso la Tesoreria Provinciale dello Stato (Banca d'Italia);
2. **capacità finanziaria:** il limite minimo di capacità finanziaria è di euro 100.000,00. Il possesso di tale requisito è dimostrato:
 - **per le società** per azioni, società a responsabilità limitata, società in accomandita semplice, società in nome collettivo:
 - a) dall'ammontare del capitale sociale interamente sottoscritto e versato oppure dall'ammontare del totale dei conferimenti;
 - b) se questo fosse inferiore a euro 100.000,00 deve essere integrato fino al limite minimo previsto, con fideiussioni rilasciate da compagnie di assicurazione (polizza fideiussoria) o da aziende di credito (fideiussione bancaria);
 - **per le imprese individuali:**
 - a) dal possesso di immobili;
 - b) da un deposito vincolato in denaro o titoli;
 - c) dalle suddette garanzie fideiussorie (polizza fideiussoria o fideiussione bancaria).

- **ATTIVITÀ DI INSTALLAZIONE, TRASFORMAZIONE, AMPLIAMENTO E MANUTENZIONE DI IMPIANTI**

Rientrano nella disciplina delle imprese di **installazione degli impianti posti al servizio degli edifici**, tutte le prese che svolgono una o più delle seguenti attività, nell'ambito di edifici o delle relative pertinenze indipendentemente dalla destinazione d'uso:

- a) impianti di produzione, trasformazione, trasporto, distribuzione ed utilizzazione dell'energia elettrica, impianti di protezione contro le scariche atmosferiche, nonché gli impianti per l'automazione di porte, cancelli e barriere;
- b) impianti radiotelevisivi, antenne e gli impianti elettronici in genere;
- c) impianti di riscaldamento, di climatizzazione, di condizionamento e di refrigerazione di qualsiasi natura o specie comprese le opere di evacuazione dei prodotti della combustione e delle condense, e di ventilazione e aerazione dei locali;
- d) impianti idrici e sanitari di qualsiasi natura o specie;
- e) impianti per la distribuzione e l'utilizzazione di gas di qualsiasi tipo, comprese le opere di evacuazione dei prodotti della combustione e ventilazione ed aerazione dei locali;
- f) impianti di sollevamento di persone o di cose per mezzo di ascensori, di montacarichi, di scale mobili e simili;
- g) impianti di protezione antincendio.

Requisiti tecnico-professionali:

- titolo di studio: diploma di laurea in materia tecnica specifica conseguito presso una università statale o legalmente riconosciuta, utile ai fini dello svolgimento dell'attività;
- titolo di studio ed esperienza professionale: diploma o qualifica conseguita al termine di scuola secondaria di secondo ciclo con specializzazione attinente l'attività, seguiti da un periodo di inserimento, di almeno due anni continuativi alle dirette dipendenze di un'impresa del settore. Il periodo di inserimento per l'attività di installazione di "impianti idrici e sanitari di qualsiasi natura o specie" è di un anno;
- titolo o attestato conseguito ai sensi della legislazione vigente in materia di formazione professionale, previo un periodo di inserimento, di almeno quattro anni consecutivi alle dirette dipendenze di un'impresa del settore. Il periodo di inserimento per l'attività di installazione di "impianti idrici e sanitari di qualsiasi natura o specie" è di due anni.

L'attività lavorativa, richiesta in aggiunta al titolo di studio, deve essere stata svolta nel medesimo settore per il quale si chiede il requisito tecnico professionale, escludendo le attività amministrative – contabili e in qualità di:

- titolare, amministratore, socio, tutti lavoratori iscritti all’Inail per attività tecnico manuale;
- collaboratore familiare, lavorante iscritto all’Inail per attività tecnico manuale;
- dipendente operaio (inclusa la formazione lavoro con riferimento alla qualifica d’uscita; incluso, altresì, l’apprendistato);
- associato in partecipazione, lavorante iscritto all’Inail per attività tecnico manuale.

L’attività deve essere stata svolta all’interno di imprese del settore, o in uffici tecnici di imprese di altri settori al cui interno si svolgano mansioni inerenti l’attività di installazione di impianti. In questo ultimo caso, purché la stessa abbia regolarmente iscritto nel Registro delle imprese una struttura interna dedicata all’attività impiantistica.

- esperienza professionale specializzata:

- aver esercitato l’attività di installazione di impianti per almeno tre anni, escluso il periodo di apprendistato e quello svolto come operaio qualificato, alle dirette dipendenze di un’impresa del settore (l’attività può essere stata svolta presso un’impresa non del settore, purché la stessa abbia una struttura interna dedicata all’attività impiantistica), nel medesimo ramo di attività dell’impresa stessa, ad esclusione delle attività amministrative – contabili, in qualità di:
 - dipendente operaio installatore con la qualifica di specializzato (la tabella dei livelli di specializzazione dei principali CC.NN.LL., non esaustiva e passibile di aggiornamenti, è riportata in calce alla guida);
 - prestatore di lavoro somministrato (già interinale);
- Aver esercitato l’attività di installazione di impianti nella forma di collaborazione tecnico – continuativa equiparabile a quella di un operaio specializzato, per almeno tre anni in un’impresa del settore (l’attività può essere stata svolta presso un’impresa non del settore, purché la stessa abbia una struttura interna dedicata all’attività impiantistica), nel medesimo ramo di attività dell’impresa stessa, in qualità di:
 - titolare, amministratore, socio, tutti lavoratori iscritti all’Inail per attività tecnico manuale;
 - collaboratore familiare, lavorante iscritto all’Inail per attività tecnico manuale;
 - associato in partecipazione, lavorante iscritto all’Inail per attività tecnico manuale.

- esperienza professionale

(verifiche dell’esperienza professionale: Archivio nazionale del Registro delle imprese, INPS, INAIL)

- Aver esercitato l'attività di installazione di impianti nella forma di collaborazione tecnico – continuativa, per almeno sei anni in un'impresa abilitata/legittimata del settore, nel medesimo ramo di attività dell'impresa stessa, in qualità di:
 - titolare, amministratore, socio, tutti lavoratori iscritti all'Inail per attività tecnico manuale;
 - collaboratore familiare, lavorante iscritto all'Inail per attività tecnico manuale;

Rientrare in uno dei seguenti casi:

- ✓ soggetto in possesso dei requisiti già accertati da Camera di Commercio o da Commissione Provinciale per l'Artigianato, se iscritto nel Registro delle imprese e purché cancelli la precedente posizione, se incompatibile, prima o contestualmente alla presentazione della SCIA riferita alla nuova attività;
- ✓ soggetti che, anche se non più iscritti come imprese di installazione, trasformazione, ampliamento e manutenzione di impianti alla data del 13 marzo 1990 (data di entrata in vigore della Legge 5 marzo 1990, n.46), dimostrino di aver svolto professionalmente e per almeno un anno prima del 13 marzo 1990 l'attività di installazione in qualità di titolari, amministratori, soci lavoratori di imprese del settore regolarmente iscritte all'albo delle imprese artigiane o nel registro delle ditte.

- Requisiti di onorabilità:

è necessario che non siano stati emessi i provvedimenti di cui al Decreto Legislativo 159/2011 (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione) nei confronti dei seguenti soggetti:

- il titolare di impresa individuale e l'istitutore;
- tutti i soci di società in nome collettivo;
- tutti i soci accomandatari di società in accomandita semplice (s.a.s.) o per azioni (s.a.p.a.);
- tutti gli amministratori di società di capitali di ogni tipo, ivi comprese le cooperative.

- Incompatibilità:

il titolare di impresa individuale o il legale rappresentante di società non è soggetto al regime dell'incompatibilità.

Il responsabile tecnico (che non sia anche il titolare/legale rappresentante dell'impresa) può svolgere tale funzione per una sola impresa e tale qualifica è incompatibile con ogni altra attività continuativa.

- ATTIVITÀ DI FACCHINAGGIO

Dal 14 settembre 2012, in seguito all'entrata in vigore del D. Lgs. 147/2012, che ha modificato ed integrato il precedente D. Lgs. 59/2010 (*Attuazione della direttiva servizi*), **non è più necessario possedere i requisiti di capacità economico-finanziaria. Permane invece la necessità di possedere i requisiti di onorabilità.**

Il titolare di impresa individuale e l'istitutore o il direttore preposto all'esercizio dell'impresa, di un ramo di essa o di una sua sede, tutti i soci di società in nome collettivo; tutti i soci accomandatari di s.a.s. o di s.a.p.a.; tutti gli amministratori di società di capitali di ogni tipo comprese le cooperative, devono possedere i requisiti di onorabilità, pertanto nei loro confronti:

- non deve essere stata pronunciata sentenza penale definitiva di condanna o non deve essere presente pendenza di procedimenti penali nei quali sia stata pronunciata sentenza di condanna per reati non colposi a pena detentiva superiore a tre anni, salvo che sia intervenuta la riabilitazione;
- non deve essere stata pronunciata sentenza penale passata in giudicato di condanna a pena detentiva per ricettazione (art. 648 c.p.), riciclaggio (art. 648 bis c.p.), insolvenza fraudolenta (art. 641 c.p.), bancarotta fraudolenta (art. 216 R.D. 16-3-1942 n. 267 - c.d. Legge Fallimentare), usura (art. 644 c.p.), sequestro di persona a scopo di estorsione (art. 630 c.p.), rapina (art. 628 c.p.), salvo che sia intervenuta la riabilitazione;
- non deve essere stata comminata pena accessoria dell'interdizione dall'esercizio di una professione o di un'arte, oppure dell'interdizione dagli uffici direttivi delle imprese;
- non devono essere state applicate misure di sicurezza o di prevenzione ai sensi delle Leggi 27 dicembre 1956 n. 1423 , 10 febbraio 1962 n. 57, 31 maggio 1965 n. 5756 e 13 settembre 1982 n. 646, e successive modificazioni o non devono essere in corso procedimenti penali per reati di stampo mafioso;
- non devono essere state accertate contravvenzioni non conciliabili in via amministrativa per violazioni di norme in materia di lavoro, di previdenza e di assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali e, in particolare per le società cooperative, violazioni della Legge 142/01.

- ATTIVITÀ DI PULIZIA E DISINFESTAZIONE;

Il preposto alla gestione tecnica di un'impresa che eserciti l'attività di **disinfestazione, derattizzazione e/o sanificazione** deve possedere uno dei seguenti requisiti tecnico professionali:

o titolo di studio

- diploma universitario o di laurea in materia tecnica utile ai fini dello svolgimento dell'attività;

- diploma di istruzione secondaria superiore in materia tecnica attinente l'attività;
- attestato di qualifica a carattere tecnico attinente l'attività, conseguito ai sensi della legislazione vigente in materia di formazione professionale.

E' necessario che il corso di studi specifico abbia previsto almeno un corso biennale di chimica, nonché nozioni di scienze naturali e biologiche.

o assolvimento dell'obbligo scolastico ed acquisizione di esperienza professionale

Per l'esperienza lavorativa si richiede un periodo di esperienza professionale qualificata nello specifico campo di attività di almeno tre anni in qualità di :

- titolare, amministratore, socio, tutti lavoratori iscritti all'Inail per attività tecnico manuale;
- collaboratore familiare, lavorante iscritto all'INAIL per attività tecnico manuale;
- dipendente operaio qualificato, inclusa formazione lavoro con conseguimento della qualifica d'uscita; escluso apprendistato;
- associato in partecipazione, lavorante iscritto all'INAIL per attività tecnico manuale;
- prestatore di lavoro somministrato (già interinale)

N.B.: Attività di pulizie e disinfezione

L'esercizio di attività di pulizia e/o disinfezione non richiede l'indicazione di un preposto alla gestione tecnica, né il possesso di requisiti professionali.

Requisiti di onorabilità:

Il titolare di impresa individuale e l'istitutore o il direttore preposto all'esercizio dell'impresa, di un ramo di essa o di una sua sede, tutti i soci di società in nome collettivo, tutti i soci accomandatari di s.a.s. o di s.a.p.a., tutti gli amministratori di società di capitali di ogni tipo ivi comprese le cooperative, devono possedere i requisiti di onorabilità, pertanto nei loro confronti:

- o non sia stata pronunciata sentenza penale definitiva di condanna o non siano in corso procedimenti penali nei quali sia già stata pronunciata sentenza di condanna per reati non colposi a pena detentiva superiore a due anni o sentenza di condanna per reati contro la fede pubblica (delitti: dall'art. 453 all'art. 498 c.p.; contravvenzioni dall'art. 692 all'art. 694 c.p.) o il patrimonio (delitti: dall'art. 624 all'art. 649 c.p.; contravvenzioni: dall'art. 705 all'art. 713 c.p.), o alla pena accessoria dell'interdizione dall'esercizio di una professione o di un'arte o dell'interdizione dagli uffici direttivi delle imprese, salvo che sia intervenuta la riabilitazione; non sia stata svolta o non sia in corso procedura fallimentare; non siano state applicate misure di sicurezza o di prevenzione ai sensi delle Leggi 27 dicembre 1956 n. 142311, 10 febbraio 1962 n. 57, 31

maggio 1965 n. 57511 e 13 settembre 1982 n. 646, e successive modificazioni, o non siano in corso procedimenti penali per reati di stampo mafioso;

- o non sia stata pronunciata sentenza penale definitiva di condanna per il reato di cui all'art. 513-bis del codice penale (illecita concorrenza con minaccia o violenza); non siano state accertate contravvenzioni per violazioni di norme in materia di lavoro, di previdenza e di assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali, non conciliabili in via amministrativa.

- ATTIVITÀ DI AUTORIPARAZIONE

La legge 122/92 disciplina l'attività di manutenzione e di riparazione dei veicoli e dei complessi di veicoli a motore, ivi compresi ciclomotori, macchine agricole, rimorchi e carrelli, adibiti al trasporto su strada di persone e di cose, di seguito denominata "attività di autoriparazione". Rientrano nell'attività di autoriparazione tutti gli interventi di sostituzione, modificazione e ripristino di qualsiasi componente, anche particolare, dei veicoli e dei complessi di veicoli a motore di cui al paragrafo precedente, nonché l'installazione, sugli stessi veicoli e complessi di veicoli a motore, di impianti e componenti fissi. Sono soggette alla medesima disciplina anche le imprese esercenti in prevalenza attività di commercio e noleggio di veicoli, quelle di autotrasporto di merci per conto terzi, che svolgano con carattere strumentale o accessorio attività di autoriparazione e ogni altra impresa o organismo di natura privatistica che svolga attività di autoriparazione per esclusivo uso interno (cosiddette officine o strutture interne).

L'attività di autoriparazione si distingue in: gommista; carrozzeria; elettrauto; meccanica e motoristica. *N.B.: dal 5 gennaio 2013 è in vigore la modifica dell'art. 1 della L. 122/92 che introduce la nuova sezione meccatronica unificando le categorie di meccanica-motoristica ed elettrauto (legge 11 dicembre 2012, n. 224, pubblicata sulla G.U. n. 297 del 21/12/2012)*

Non rientrano nell'attività di autoriparazione le attività di lavaggio, di rifornimento carburante, di sostituzione del filtro dell'aria, del filtro dell'olio, dell'olio lubrificante e di altri liquidi lubrificanti o di raffreddamento e gli interventi di ordinaria e minuta manutenzione e riparazione che devono in ogni caso essere effettuate nel rispetto delle norme vigenti in materia di tutela dell'inquinamento atmosferico e di smaltimento dei rifiuti. Non rientra, altresì, l'attività di autoriparazione di macchine agricole e rimorchi effettuata su mezzi propri dalle imprese agricole e da quelle che svolgono l'attività agromeccanica provviste di officina. Parimenti l'attività di costruzione di veicoli speciali (quali le ambulanze, i camion frigoriferi, ecc.), di costruzione di autocarrozzerie e, in genere, di trasformazione di veicoli, esulano dall'ambito di applicazione della legge n. 122/92, in considerazione del fatto che tali attività sono sottoposte alle norme più stringenti in materia di omologazione.

Allo stesso modo non devono ritenersi assoggettate alle disposizioni della legge n. 122/92 le imprese che effettuino la sola attività di riparazione o manutenzione di macchine per il movimento terra provviste di targa (escavatori, pale meccaniche, ruspe, ecc.) riconducibili alla categoria delle "macchine operatrici" previste dall'art. 58 del codice della strada.

Il responsabile tecnico deve possedere uno dei seguenti requisiti tecnico professionali:

a) titolo di studio

- laurea o diploma universitario in materia tecnica, attinente l'attività;
- diploma di istruzione secondaria di secondo grado in materia tecnica attinente l'attività;

b) titolo di studio ed esperienza professionale

- attestato di promozione al IV anno dell'Istituto Tecnico Industriale, con indirizzo attinente l'attività, e un periodo di almeno un anno di esercizio dell'attività di autoriparazione presso imprese operanti nel settore nell'arco degli ultimi cinque anni;
- corso Regionale teorico-pratico di qualificazione attinente l'attività e un periodo di almeno un anno di esercizio dell'attività di autoriparazione presso imprese operanti nel settore nell'arco degli ultimi cinque anni.

Per dimostrare l'esperienza lavorativa in aggiunta al titolo di studio richiesto è necessario aver prestato la propria attività in qualità di :

- titolare, amministratore, socio, tutti lavoratori iscritti all'Inail per attività tecnico manuale;
- collaboratore familiare, lavorante iscritto all'Inail per attività tecnico manuale;
- dipendente operaio qualificato

Per settore si intendono le attività di:

- a) meccanica e motoristica;
 - b) carrozzeria;
 - c) elettrauto;
 - d) gommista.
- altre forme di svolgimento dell'attività (associato in partecipazione, prestatore di lavoro somministrato (già interinale);

L'attività deve essere stata svolta, nel settore per cui si chiede l'abilitazione, all'interno di imprese del settore o in officine tecniche di imprese o enti non del settore al cui interno si svolgano mansioni inerenti l'attività di autoriparazione.

c) esperienza professionale

Aver esercitato l'attività di autoriparazione per almeno tre anni, negli ultimi cinque, presso imprese operanti nel settore in qualità di:

- titolare, amministratore, socio, tutti lavoratori iscritti all'Inail per attività tecnico manuale;
- collaboratore familiare, lavorante iscritto all'Inail per attività tecnico manuale;

- o operaio qualificato (la tabella dei livelli di specializzazione dei principali CC.NN.LL., non esaustiva e passibile di aggiornamenti, è riportata in calce alla guida);
- o associato in partecipazione, lavorante iscritto all'Inail per attività tecnico manuale.

L'attività deve essere stata svolta all'interno di imprese del settore o in officine tecniche di imprese o enti non del settore al cui interno si svolgano mansioni inerenti l'attività di autoriparazione.

Il responsabile tecnico deve possedere i requisiti di onorabilità, pertanto non deve aver riportato condanne definitive per reati commessi nella esecuzione degli interventi di sostituzione, modificazione e ripristino di veicoli a motore disciplinati dalla legge, per i quali è prevista una pena detentiva.

Inoltre, è necessario che non siano stati emessi i provvedimenti di cui alla legge D.Lgs. 159/2011 (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione) nei confronti dei seguenti soggetti:

- o il titolare di impresa individuale;
- o tutti i soci di società in nome collettivo;
- o tutti i soci accomandatari di società in accomandita semplice (s.a.s.) o per azioni (s.a.p.a.);
- o tutti gli amministratori di società di capitali di ogni tipo, ivi comprese le cooperative.

NOTE PER SUAP COMUNALI:

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;
 - 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/infoSCIA.

Inoltre si precisa che non devono essere trasmesse all'ASL le SCIA 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.

1.3 Verifiche preliminari alla presentazione di SCIA

Qualora si intendessero avviare **nuove** attività, prima di procedere alla predisposizione della SCIA 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.
- verificare che la conformità edilizia dell'immobile e la conformità rispetto alla destinazione urbanistica

2. Guida alla redazione della DICHIARAZIONE

La Giunta Regionale ha adottato (D.D.G. n. 2481 del 18.03.2011 pubblicato sul B.u.r.l. n. 12 del 22.03.2011) la nuova modulistica unificata.

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

2.1 Modello A

La SCIA è resa utilizzando il Modello A per:

- a) **l'avvio di una nuova attività:** da intendersi come inizio di attività in stabilimenti o locali di nuova o preesistente costruzione ove non si svolgevano attività produttive di beni e servizi;
 - b) **la modifica di una attività esistente:** da intendersi come
 - cambio sede ovvero il trasferimento di attività nell'ambito dello stesso comune. Nel caso in cui vi sia trasferimento di attività da un comune ad un altro occorre presentare il mod. A presso il nuovo comune come "avvio di una nuova attività", e il modello B presso il comune ove si cessa come "cessazione attività";
 - modifica locali, impianti ovvero l'implementazione della attività esercitata con la costruzione di nuovi locali o ristrutturazione degli esistenti. Per quanto riguarda le attività commerciali non alimentari per modifica soggetta a presentazione di SCIA si intende la variazione della superficie di vendita, mentre per quanto riguarda le attività in campo alimentare si intende la variazione della destinazione d'uso dei singoli locali e/o la variazione di superficie complessiva e/o la variazione di superficie di uno o più locali utilizzati;
 - 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. Per quanto riguarda le attività di somministrazione occorre fare riferimento al punto 6 della D.G.R. VII/6495 del 2008, mentre per quanto riguarda le attività commerciali si intendono variazioni in riferimento a tipologia alimentare/non alimentare;
 - di ciclo produttivo da intendersi come integrale modifica delle modalità di realizzazione delle produzioni in atto.
- La documentazione richiesta potrà fare riferimento ai soli locali nuovi o ristrutturati/modificati.
- Altre variazioni: mezzi di trasporto, caratteristiche attività turistico ricettive

2.2 Modello B

Il modello B è da utilizzarsi per:

- a) subingresso
- b) cessazione della attività

- c) sospensione o ripresa dell'attività
- d) cambiamento della ragione sociale
- e) modifica soggetti titolari dei requisiti

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

- verificare la presenza di ex N.O.E., ex SCIA 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 SCIA prevede i seguenti allegati¹ che dovranno essere prodotti secondo i casi indicati sullo stesso modello A:

- 8.2 scheda 1 (ATTIVITÀ DI VENDITA EX ART. 7 D.LGS 114/98, FORME SPECIALI DI VENDITA EX ARTT. DA 16 A 21 D.LGS 114/98 SOMMINISTRAZIONE EX ART. 68 COMMA 4 L.R. 06/10);
- 8.3 scheda 2 (REQUISITI MORALI E PROFESSIONALI PER LE ATTIVITÀ DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE). I requisiti morali e professionali devono essere dichiarati per tutte le attività di somministrazione per le quali la SCIA sostituisce l'autorizzazione ex L.R. 6/2010;
- 8.4 scheda 3 (REQUISITI PROFESSIONALI PER ATTIVITÀ DI SERVIZI ALLA PERSONA);
- 8.5 scheda 4 (ATTIVITÀ DI PRODUZIONE);
- 8.6 scheda 5 (COMPATIBILITÀ AMBIENTALE);
- 8.7 scheda 6 (ATTIVITÀ TURISTICO RICETTIVA)
- 8.8 **planimetria dei locali in scala non inferiore a 1:100** (indicare anche, per ogni locale, destinazione d'uso, superficie, altezza, operazioni che si svolgono);
- 8.9 **descrizione strutture utilizzate per il commercio ambulante di alimentari su aree pubbliche** (automezzi, autonegozi, ecc. non per utilizzo unicamente di banchi mobili);
- 8.10 **elenco e tipologia dei mezzi utilizzati**, nel caso di attività di trasporto alimenti;
- 8.11 **relazione tecnica (solo per le attività di produzione);**
- 8.12 **copia del documento d'identità del dichiarante** (in caso di presentazione sia del Mod. A sia del Mod. B).

¹ vedere successivo punto 3. "Guida alla redazione degli allegati alla DICHIARAZIONE

2.4 Modalità di presentazione di SCIA (modello unificato regionale)

Quando occorre presentarla: la SCIA deve essere presentata prima dell'inizio (o della modifica, sospensione, ripresa) dell'attività e nei 30 giorni successivi in caso di cessazione dell'attività; la sua presentazione – avvenuta in modo corretto e completo – accompagnata dalla ricevuta di avvenuto deposito emessa dal SUAP, costituisce titolo necessario per intraprendere l'esercizio dell'attività e/o modificarla.

Chi deve sottoscriverla: sottoscrive la SCIA il titolare dell'impresa individuale o il legale rappresentante della società che esercita l'attività sul territorio del Comune.

Come e a chi, deve essere presentata:

In base alle nuove regole stabilite dal D.P.R. n. 160 del 07 settembre 2010, una pratica SCIA - composta dalla nuova modulistica regionale e dai relativi allegati - deve essere presentata esclusivamente in modalità telematica, e quindi non può più essere presentata in forma cartacea allo sportello SUAP.

Diversi sono i canali che si possono utilizzare affinché una pratica SCIA possa essere considerata “inviata telematicamente”.

LA MODALITÀ ASSISTITA TRAMITE APPLICATIVI A DISPOSIZIONE

anche ricorrendo ad intermediari di fiducia quali Associazione di Categoria ovvero Professionista che potranno utilizzare i seguenti strumenti.

1. SCIA avvio/modifica attività economica contestuale alla Comunicazione Unica applicativo ComunicaStarweb

è un'applicazione web accessibile da Internet che consente alle imprese, alle loro associazioni ed agli ordini professionali, di compilare e spedire per via telematica pratiche di Comunicazione Unica a tutti gli enti interessati: Registro Imprese (RI), Agenzia delle Entrate (AE), Istituto Nazionale per la Previdenza Sociale (INPS), Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro (INAIL), SUAP. Per utilizzare ComunicaStarweb è sufficiente avere un collegamento ad Internet e accedere al sito <http://starweb.infocamere.it> tramite login con user/password Telemaco, ovvero sia con le stesse «credenziali» Telemaco abilitate a spedire pratiche telematiche al Registro delle Imprese.

Anche quando la SCIA è associata ad una pratica relativa al Registro Imprese, è comunque considerata un adempimento autonomo, pertanto la relativa modulistica deve essere firmata dai soggetti tenuti a tale adempimento (non è sufficiente la firma sui modelli del Registro Imprese).

Se questi non sono in possesso di un dispositivo di firma per la sottoscrizione digitale degli allegati SCIA, si dovrà utilizzare la procura speciale prevista per questi casi dalla Regione Lombardia, con la quale gli obbligati conferiscono incarico per la sottoscrizione digitale e la presentazione della pratica ad un intermediario munito di firma digitale.

Tale procura, debitamente compilata, deve essere sottoscritta con firma autografa dagli obbligati alla presentazione della SCIA, trasformata in file di tipo pdf tramite scansione, firmata digitalmente dall'intermediario incaricato ed acquisita tra gli allegati della componente SCIA della pratica ComUnica.

2.Regione Lombardia promuove e mette a disposizione gratuitamente l'applicativo MUTA - Modello Unico per la Trasmissione degli Atti.

Per utilizzare MUTA è sufficiente avere un collegamento ad Internet e accedere al sito <http://www.muta.servizirl.it/>.

L'accesso alla piattaforma MUTA avviene in due distinte fasi:

- registrazione (anche con CRS): assegnazione “Nome Utente” e “Password” per l'attivazione del profilo cittadino.
- profilazione: l'utente definisce il proprio profilo, per poter operare come cittadino/impresa (profilo base).

3.In subordine, la SCIA può essere inoltrata tramite Posta Elettronica Certificata, nella cosiddetta **modalità <<PEC to PEC>>**

Per utilizzare questa modalità nella veste autonoma di cittadino/imprenditore occorre necessariamente dotarsi dei seguenti due dispositivi informatici:

- **casella di posta PEC** (acquistabile sul mercato presso vari gestori);
- **smart-card e similari di firma digitale forte** (anche in questo caso sarà possibile acquistare sul mercato tali dispositivi).

Oltre ad aver acquisito la PEC e la firma digitale cui si è fatto cenno, occorre consultare attentamente le schede informative presenti sui siti di riferimento del SUAP, scaricare la modulistica occorrente per la tipologia di attività che si intende iniziare e/o modificare, compilarla, farne una scansione, firmarla digitalmente e trasmetterla alla casella PEC indicata sul sito SUAP.

RISPOSTE TELEMATICHE

1. IMMEDIATA

nell'immediato è valida la ricevuta di posta elettronica certificata che attesta l'avvenuta consegna al SUAP della segnalazione.

2. DOPO L'ISTRUTTORIA FORMALE

una ricevuta di pratica protocollata e firmata digitalmente dal responsabile del procedimento o dal responsabile del SUAP che riporterà i seguenti dati: ufficio ricevente, informazioni anagrafiche dell'impresa che invia l'istanza, oggetto della comunicazione, estremi del responsabile del procedimento, estremi di protocollazione.

In attesa del rilascio della ricevuta di pratica protocollata di cui al punto 2, si riterrà valida, ai fini della decorrenza dei termini di legge, ai sensi dell'art. 5, commi 4 e 6 del D.P.R. n. 160/2010, la ricevuta di avvenuta consegna di cui al punto 1.

ATTENZIONE

In generale, sulla trasmissione telematica delle SCIA, si ricorda che:

- una SCIA non correttamente compilata o incompleta è irricevibile e quindi inefficace al fine di iniziare e/o modificare un'attività economica/produttiva;
- la compilazione dei campi nei Modelli e l'aggiunta degli allegati occorrenti devono quindi fornire le informazioni e gli elementi necessari a descrivere compiutamente l'attività che si vuole attivare e/o modificare
- al momento della loro presentazione telematica, le SCIA vengono sottoposte al solo controllo formale, volto ad individuare le eventuali informazioni e/o allegati mancanti;
- le SCIA presentate al SUAP vengono trasmesse agli enti di controllo coinvolti per le verifiche di rispettiva competenza. In tal modo, l'intervento dei suddetti enti si sposta, pertanto, da un'azione di verifica preventiva su attività e strutture non ancora avviate ad una verifica successiva di controllo, su aziende e imprese già in esercizio, per via della sola presentazione di una SCIA ricevibile quindi efficace;
- le responsabilità legali connesse al rilascio di autocertificazioni e dichiarazioni sostitutive rimangono a carico del dichiarante. Pertanto è estremamente importante compilare la SCIA in maniera non solo completa e corretta, ma anche consapevole del fatto che le dichiarazioni mendaci comportano la denuncia all'autorità giudiziaria, con possibili conseguenze penali a carico dello stesso dichiarante;
- lo svolgimento dell'attività in maniera difforme da quanto dichiarato comporta l'adozione di provvedimenti sanzionatori (sanzioni pecuniarie e, nei casi più gravi, la chiusura dell'attività).

2.5 Specifiche ASL

Si precisa, come da indicazioni della circolare regionale n. 11/SAN/2007, che, poiché le SCIA, 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 33,00

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,

Causale: Presentazione Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA)

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 e di estetista.

2.6 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: € 71,00 + IVA;
- oltre 15 dipendenti: € 143,00 + IVA.

2.7 Specifiche SUAP

Verificare presso lo SUAP di competenza gli eventuali diritti di segreteria da versare.

3. Guida alla redazione degli allegati al Mod. A

Nel modello A sono stati evidenziati in corrispondenza delle diverse tipologie di attività gli allegati che debbono essere necessariamente presentati.

Si ritiene opportuno integrare le indicazioni regionali nei seguenti casi:

Trattandosi di dichiarazioni si ritiene necessario che ogni allegato alla SCIA venga sottoscritto.

La scheda 5 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.).

L'ottenimento delle autorizzazioni evidenziate nella scheda 5 sono prerequisite per la consegna della SCIA.

3.1 RELAZIONE

La redazione della relazione è prevista attività di produzione, per le attività artigianali di servizio, per alcune attività in campo alimentare.

3.1.1 Relazione tecnica per le attività di produzione/artigianali di servizio

Modello A punto 1.1

Attività produttiva (industriale, manifatturiera ecc.)

Modello A punto 1.7.2

- lavanderie;
- laboratori artigianali con più di tre addetti;
- piccoli laboratori artigianali fino ad un n° 3 di addetti adibiti a prestazioni che:
 - **producano con impianti o macchine emissioni in atmosfera ai sensi del D.lgs 152/06;**
 - **abbiano scarichi idrici di tipo produttivo;**
 - **producano rifiuti speciali pericolosi ai sensi del D.lgs 152/06;**
 - abbiano significativo impatto rumoroso per l'ambiente.

Per queste attività deve essere indicato in relazione:

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

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. (²) Le Materie prime ausiliarie, intermedie e prodotti finiti.
Per le singole materie prime indicare il consumo annuo.
Descrizione di tutte le fasi operative.

² Il Gestore deve acquisire: le schede di sicurezza, le schede tecniche dei DPI e la documentazione tecnica degli impianti di aspirazione localizzata

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 81/08 e s.m.i. ” e N. 2 “Deroga ex art. 65 D.Lgs 81/08 e s.m.i.”.
- Per i requisiti strutturali delle mense vedi paragrafo 4.2 “Requisiti strutturali”.

3.1.2 Relazione tecnica per le attività in campo alimentare (ulteriori indicazioni)

Modello A punto 2.2.1

Trasformazione in stabilimenti (compresi gli impianti di macellazione), laboratori, centri cottura.

Modello A punto 2.2.1

Trasformazione in strutture di media e grande distribuzione

Indicare:

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

Se si utilizza un automezzo (allegato E)

Modello A punto 2.2.6 – punto 2.3.8

Nell'ambito del commercio ambulante su aree pubbliche

Modello A punto 2.5.1 – punto 2.5.2

Trasporto alimenti con mezzi propri e per conto terzi

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.

3.1.3 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.

3.1.4 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 n. 81/2008 e s.m.i.	Titolo IX, Capo II
Agenti biologici		D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i.	Titolo X
Agenti chimici		D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i.	Titolo IX, Capo I
Agenti fisici:	rumore in ambiente di lavoro	D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i.	Titolo VIII, Capo II
	vibrazioni meccaniche	D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i.	Titolo VIII, Capo III
	microclima/illuminazione	D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i.	Titolo II
	radiazioni ottiche artificiali	D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i.	Titolo VIII, Capo V
Organizzazione lavoro:	caratteristiche strutturali luoghi di lavoro	D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i.	Titolo II
	movimentazione manuale dei carichi	D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i.	Titolo VI
Infortuni:	rischio elettrico	D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i.	Titolo III, Capo III
	rischio meccanico	D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i.	Titolo III, Capo I
	cadute dall'alto	D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i.	Titolo III, Capo II
Atmosfere esplosive (ATEX) Vedi scheda di approfondimento N. 3		D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i.	Titolo XI
Attrezzature munite di videoterminali		D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i.	Titolo VII

3.1.5 Scheda 5 – Compatibilità ambientale

3.1.1 Presenza di serbatoi

Verificare conformità a Regolamento Locale d'Igiene – art. 2.2.9, 2.2.10 e 2.2.11³

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 e' 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)

³ 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, 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.

3.1.2 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.).

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

Vedere scheda di approfondimento N. 4 “Emissioni in atmosfera”

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

Vedere scheda di approfondimento N. 5 “Scarichi idrici”

3.1.6 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).

3.1.7 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”

3.1.8 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 “Gestione 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

3.1.9 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.

3.1.10 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

3.1.11 Documentazione di previsione di impatto acustico ambientale

Vedere scheda di approfondimento N. 8 “Inquinamento acustico ambientale”

3.1.12 Prossimità ad elettrodotti

Vedere scheda di approfondimento N: 9 “Aree in prossimità di elettrodotti”

3.1.13 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..

3.1.14 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 controllo di prevenzione incendi. (DPR 151/2011) riportare gli estremi della SCIA di prevenzione incendi presso Comando Provinciale VV.F, protocollata e timbrata dal Comando Provinciale dei VV.F (DPR 151/2011) o del CPI rilasciato dallo stesso Comando.

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 (art. 68 comma 4 L.R. 6/2010) e FORME SPECIALI DI VENDITA

LOCALI DI SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA'

(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. 2 febbraio 2010 n. 2)

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 DI ACCESSO E DI ESERCIZIO DELLE ATTIVITÀ COMMERCIALI

(riferimento art.71 D.Lgs. 26 marzo 2010, n.59
recante attuazione alla direttiva 2006/123/CE)

REQUISITI DI ONORABILITA'

1. Non possono esercitare l'attività commerciale di vendita e di somministrazione:

a) coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;

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, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva per uno dei delitti di cui al libro II, Titolo VIII, capo II del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;

d) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, Titolo VI, capo II del codice penale;

e) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione e nel commercio degli alimenti previsti da leggi speciali;

f) coloro che sono sottoposti a 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 a misure di sicurezza;

2. Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande coloro che si trovano nelle condizioni di cui al comma 1, o hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, 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, nonché per reati relativi ad infrazioni alle norme sui giochi.

3. Il divieto di esercizio dell'attività, ai sensi del comma 1, lettere b), c), d), e) ed f), e ai sensi del comma 2, permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena si sia estinta in altro modo, il termine di cinque anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza, salvo riabilitazione.

4. Il divieto di esercizio dell'attività non si applica qualora, con sentenza passata in giudicato sia stata concessa la sospensione condizionale della pena sempre che non intervengano circostanze idonee a incidere sulla revoca della sospensione.

5. In caso di società, associazioni od organismi collettivi i requisiti morali di cui ai commi 1 e 2 devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività commerciale e da tutti i soggetti individuati dall'*articolo 2*, comma 3, *del* decreto del Presidente della Repubblica 3 giugno 1998, n. 252. In caso di impresa individuale i requisiti di cui ai commi 1 e 2 devono essere posseduti dal titolare e dall'eventuale altra persona preposta all'attività commerciale.

REQUISITI PROFESSIONALI

6. L'esercizio, in qualsiasi forma e limitatamente all'alimentazione umana, di un'attività di commercio al dettaglio relativa al settore merceologico alimentare o di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande 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, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;

b) avere, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, presso tali imprese, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;

c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

Chi deve possedere requisiti professionali per commercio nel settore alimentare e/o somministrazione

Sia per le imprese individuali che in caso di società, associazioni od organismi collettivi, i **requisiti professionali** di cui al comma 6 devono essere posseduti dal titolare o rappresentante legale, ovvero, in alternativa, dall'eventuale **persona preposta** all'attività commerciale.

L'attività temporanea di somministrazione di alimenti e bevande in occasione di sagre, fiere, manifestazioni religiose, tradizionali e culturali o eventi locali straordinari (avviata previa presentazione SCIA) e **non è soggetta al possesso dei requisiti professionali** (art. 41 D.L. 9 febbraio 2012, n. 5).

alcuni chiarimenti di Regione Lombardia

(riferimento Circolare Giunta Regionale Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati prot. O1.2010.000.847 del 02/04/2010)

Le disposizioni del D.Lgs. n.59/10 si applicano fino all'entrata in vigore della normativa di attuazione della direttiva 2006/123/CE adottata da ciascuna Regione e provincia autonoma.

Con riferimento ai requisiti professionali per la vendita di generi alimentari e la somministrazione di alimenti e bevande, il suddetto decreto elimina il riferimento all'iscrizione al REC ed introduce il possesso del diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

A titolo puramente esemplificativo sono pertanto valide le seguenti qualifiche:

- Laurea in medicina e veterinaria
- Laurea in farmacia
- Laurea in scienze dell'alimentazione
- Laurea in biologia
- Laurea in chimica
- Laurea in agraria
- Laurea breve o specialistica attinente alla trasformazione dei prodotti alimentari o alla ristorazione
- Laurea breve in tecnologie delle produzioni animali e qualità dei prodotti
- Diploma alberghiero
- Diploma di perito agrario
- Diploma di perito chimico
- Diploma di qualifica di addetto alla segreteria e all'amministrazione di albergo; diploma triennale di addetto alla segreteria alberghiera
- Diploma di qualifica di preparazione di laboratorio chimico e biologico
- Diploma di esperto coltivatore;
- Diploma di maturità professionale per operatrice turistica.

Quindi, anche per la vendita di prodotti alimentari, hanno validità, ai fini del possesso del requisito professionale, i titoli di studio già riconosciuti nel settore della somministrazione, purché riferiti a corsi di studio almeno triennali.

I diplomi rilasciati a conclusione di percorsi biennali, invece, rimangono validi ai fini dello svolgimento della sola attività di somministrazione. Ciò in quanto trattasi di disciplina regionale già vigente più favorevole per l'operatore e quindi non in contrasto con i vincoli derivanti dall'ordinamento comunitario.

Risoluzione Ministeriale n.199259 del 28/12/2010: il diploma di “Ragioniere e perito commerciale” è abilitante se era presente nel corso di studi la materia “merceologia”.

3.2.3 Informativa per compilazione SCHEDA 3

ATTIVITÀ DI SERVIZI ALLA PERSONA REQUISITI PROFESSIONALI ATTIVITÀ DI ACCONCIATORE

(riferimento art.3 L.174/05, art.77 D.Lgs. 26 marzo 2010, n.59
recante attuazione alla direttiva 2006/123/CE)

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.

In particolare i suddetti requisiti professionali devono essere posseduti:

- 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;

Il responsabile tecnico garantisce la propria presenza durante lo svolgimento dell'attività di acconciatore. In caso di malattia o temporaneo impedimento del responsabile tecnico il titolare dell'esercizio deve designare un sostituto munito di idonea abilitazione professionale.

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.

In base a quanto deliberato dalla Commissione Regionale per l'Artigianato (Delibera 385 del 02/10/2008), al momento in attesa di individuazione delle modalità di effettuazione dell'esame teorico pratico, è sufficiente il solo possesso dei requisiti di cui al punto a).

A decorrere dall'1/12/2011, data di entrata in vigore del Regolamento regionale 28 novembre 2011, n. 6 “Disciplina dell'attività di acconciatore in attuazione dell'art. 21

bis della legge regionale 16 dicembre 1989, n. 73, “Disciplina istituzionale dell’artigianato lombardo”; la sola esperienza professionale, prevista dalla precedente normativa, non è più sufficiente per svolgere l’attività di acconciatore.

Restano validi i diplomi e gli attestati professionali biennali rilasciati a seguito della frequenza di corsi professionali autorizzati o riconosciuti dagli organi pubblici competenti, conseguiti entro l’anno scolastico 2008/2009.

L’attività di acconciatore può essere svolta anche al termine del percorso sperimentale di formazione professionale (percorso in Diritto-Dovere di Istruzione – DDIF – di cui alla legge 53/2003 e successive modifiche).

Il percorso prevede la frequenza di un corso sperimentale di istruzione e formazione professionale di durata triennale in assolvimento dell’obbligo di istruzione (riservato ai giovani di età compresa tra i 14 e 18 anni, in possesso della licenza media).

Al superamento degli esami finali si consegue la qualifica di “operatore del benessere: acconciatore” (che non costituisce titolo per avviare autonomamente l’attività di acconciatore).

Al triennio deve seguire la frequenza di un corso di specializzazione annuale o il quarto anno del percorso sperimentale per il conseguimento del diploma di tecnico e dell’attestato di specializzazione che abilita all’esercizio della professione (sarà necessario sostenere sia l’esame di diploma che, separatamente, quello della specializzazione abilitante, in quanto il titolo di “Tecnico dell’acconciatura” non è valido per l’esercizio della professione).

I percorsi in extraobbligo formativo di acconciatore, sono strutturati in un biennio più un anno di specializzazione. Tali percorsi sono destinati esclusivamente ad allievi che hanno compiuto il 18° anno di età all’atto dell’iscrizione al percorso.

Per l’attività di acconciatore, a partire dall’anno solare 2010/2011, conclusa la fase transitoria seguita all’approvazione del decreto n. 8506 del 30/07/2008, è possibile ottenere la qualifica unicamente dopo il quarto anno.

I titoli di studio conseguiti all’estero devono essere trasmessi dall’interessato al Ministero dello Sviluppo Economico che procederà alla verifica e in caso di esito positivo all’emissione del decreto di riconoscimento. Al Comune competente per territorio spetta la verifica del possesso dei requisiti professionali.

Quali documenti è possibile produrre per attestare il possesso dei requisiti:

1. il possesso del diploma/attestato professionale, può essere documentato con dichiarazione sostitutiva di certificazione (che dovrà riportare la tipologia di diploma, la durata del corso e l’anno di conseguimento, l’indirizzo della scuola) oppure allegando copia del diploma (portare originale in visione);
2. la durata del periodo lavorativo in qualità di dipendente o collaboratore e il livello di inquadramento possono essere documentati tramite buste paga, lettera di assunzione, modello LAV, contratto di collaborazione etc.. Le mansioni svolte, se non risultano dai documenti relativi all’assunzione o dalle buste paga, possono essere dichiarate dal datore di lavoro;

3. l'esperienza maturata in qualità di socio può essere documentata tramite l'iscrizione INAIL della effettiva partecipazione e delle mansioni svolte (identificate dal rischio operativo). I dati relativi alla iscrizione INAIL (n. PAT, decorrenza, tipologia rischio operativo) possono essere comunicati tramite apposita dichiarazione sostitutiva di certificazione (in alternativa è possibile allegare copia fotostatica della relativa documentazione);
4. l'esperienza maturata in qualità di collaboratore familiare, può essere documentata tramite l'iscrizione INAIL a supporto della effettiva partecipazione e delle mansioni svolte (identificate dal rischio operativo);
5. l'esperienza maturata in qualità di titolare o socio di impresa non artigiana che svolge l'attività avvalendosi di un responsabile tecnico, devono essere documentate sia tramite l'iscrizione INAIL a supporto della effettiva partecipazione e delle mansioni svolte (identificate dal rischio operativo) sia comprovando che il responsabile tecnico ha operato in modo continuativo per il periodo richiesto consentendo l'affiancamento del titolare/socio (contratto di lavoro del responsabile tecnico e regolarità contributiva INAIL/INPS).

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 ATTIVITÀ DI ESTETISTA

(riferimento L.R. 1/90, art.78 D.Lgs. 26 marzo 2010, n.59
recante attuazione alla direttiva 2006/123/CE)

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.

Per ogni sede dell'impresa dove viene esercitata l'attività di estetista 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 della qualificazione professionale. Il responsabile tecnico garantisce la propria presenza durante lo svolgimento delle attività di estetica. In caso di malattia o temporaneo impedimento del responsabile tecnico il titolare dell'esercizio deve designare un sostituto munito di idonea abilitazione professionale.

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).

In base a quanto deliberato dalla Commissione Regionale per l'Artigianato (delibera 385 del 2/10/2008), al momento, in attesa dell'individuazione delle modalità di effettuazione dell'esame teorico-pratico è sufficiente il solo possesso dei requisiti di cui ai punti a,b e c.

L'attività di estetista può essere svolta anche al termine del percorso sperimentale di formazione professionale (percorso in Diritto-Dovere di Istruzione – DDIF – di cui alla legge 53/03 e successive modifiche).

Il percorso prevede la frequenza di un corso sperimentale di istruzione e formazione professionale di durata triennale in assolvimento dell'obbligo di istruzione (riservato ai giovani di età compresa tra i 14 e 18 anni, in possesso della licenza media).

Al superamento degli esami finali si consegue la qualifica di “operatore del benessere: trattamenti estetici” (che non costituisce titolo per avviare autonomamente l'attività di estetista).

Al triennio deve seguire la frequenza di un corso di specializzazione annuale o il quarto anno del percorso sperimentale per il conseguimento del diploma di tecnico e dell'attestato di specializzazione che abilita all'esercizio della professione (sarà necessario sostenere sia l'esame di diploma che, separatamente, quello della specializzazione abilitante, in quanto il titolo di “Tecnico di estetica” non è valido per l'esercizio della professione).

I percorsi in extraobbligo formativo di estetica sono strutturati in un biennio più un anno di specializzazione. Tali percorsi sono destinati esclusivamente ad allievi che hanno compiuto il 18° anno di età all'atto dell'iscrizione al percorso.

I titoli di studio conseguiti all'estero devono essere trasmessi dall'interessato al Ministero del Lavoro e delle politiche sociali che procederà alla verifica e in caso di esito positivo all'emissione del decreto di riconoscimento. Al Comune competente per territorio spetta la verifica del possesso dei requisiti professionali.

Quali documenti è possibile produrre per attestare il possesso dei requisiti:

1. il possesso di un attestato di qualificazione professionale (biennale, di specializzazione o di formazione teorica), può essere documentato con dichiarazione sostitutiva di certificazione (che dovrà riportare la tipologia di diploma, la durata del corso e l'anno di conseguimento, l'indirizzo della scuola) oppure allegando copia del diploma (portare originale in visione);
2. la durata del periodo lavorativo in qualità di dipendente o collaboratore può essere documentata tramite l'estratto conto previdenziale INPS che rileva i periodi effettivi di lavoro;
3. il livello di inquadramento e le mansioni svolte, possono essere documentati tramite buste paga, lettera di assunzione, modello LAV, contratto di collaborazione etc.. Le mansioni svolte, se non risultano dai documenti relativi all'assunzione o dalle buste paga, possono essere dichiarate dal datore di lavoro;
4. l'esperienza maturata in qualità di socio può essere documentata tramite attestazione della regolarità contributiva INPS e tramite l'iscrizione INAIL della effettiva partecipazione e delle mansioni svolte (identificate dal rischio operativo). I dati relativi alla iscrizione INAIL (n. PAT, decorrenza, tipologia rischio operativo) possono essere comunicati tramite apposita dichiarazione sostitutiva di certificazione (in alternativa è possibile allegare copia fotostatica della relativa documentazione);
5. l'esperienza maturata in qualità di collaboratore familiare, può essere documentata tramite l'iscrizione INAIL a supporto della effettiva partecipazione e delle mansioni svolte (identificate dal rischio operativo);

6. l'esperienza maturata in qualità di titolare o socio di impresa non artigiana che svolge l'attività avvalendosi di un responsabile tecnico, devono essere documentate sia tramite l'iscrizione INAIL a supporto della effettiva partecipazione e delle mansioni svolte (identificate dal rischio operativo) sia comprovando che il responsabile tecnico ha operato in modo continuativo per il periodo richiesto consentendo l'affiancamento del titolare/socio (contratto di lavoro del responsabile tecnico e regolarità contributiva INAIL/INPS).

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.

ALLEGATO⁴

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

⁴ (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 D.Lgs 81/08 e s.m.i.).

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 e s.m.i.).

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 e s.m.i.). 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 s.m.i.).

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 e s.m.i.).

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 SCIA 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 SCIA 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 5 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 106/2009; 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 e s.m.i.).

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 e s.m.i. (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 R.D. n° 824/27-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 è vincolata all'acquisizione della prescritta omologazione.

Le verifiche periodiche devono sottostare a quanto previsto all'allegato VII del D.Lgs 81/08 e s.m.i. 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'ISPESL. 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'ISPESL 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 e s.m.i.) :**

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. n. 233 del 12 giugno 2003, D.Lgs. 81/08 e s.m.i. e all. XLIX.

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.

E' stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il 19 febbraio 2010 il Decreto Legislativo di recepimento e attuazione della direttiva 2006/42/CE, relativa alle macchine e che modifica la direttiva 95/16/CE relativa agli ascensori. (10G0031) (GU n. 41 del 19-2-2010 - Suppl. Ordinario n.36) che entrerà in vigore il prossimo 06 marzo.

- 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 e s.m.i.).

- 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 e s.m.i.).

- 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 e s.m.i.)

- 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 e s.m.i.).

- 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 e s.m.i.).

- 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'ISPEL, mentre le successive devono essere effettuate dall'ASL (art. 71 comma 11 D.Lgs 81/08 e s.m.i.).
- 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 e s.m.i.).

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 e s.m.i.).

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 e s.m.i.).

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 e s.m.i.).

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 e s.m.i. devono possedere le certificazioni ai sensi del D.P.R. 126/98 (Direttiva ATEX 94/9/CE).

- Ascensori e montacarichi⁵:

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. 37/08.

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.

⁵ Modifica alla Direttiva Ascensori 95/16/CE art. 24: gli ascensori da cantiere e gli apparecchi di sollevamento per persone con velocità di spostamento non superiore a 0,15 m/sec sono scorporati dalla Direttiva Ascensori ed ora risultano compresi nella nuova Direttiva Macchine.

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**

Ai sensi dell'art. 5 (Semplificazione dei rapporti) della L.R. 1/2007 il certificato di agibilità è sostituito 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.

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.L.gs.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 81/08 e s.m.i.). Salvo che nei casi di cui all'art. 31 c.6, nelle imprese fino a 5 lavoratori il DL può svolgere direttamente i compiti di primo soccorso, nonché di prevenzione degli incendi e di evacuazione. (art. 34 c.1 bis D.Lgs 81/08 e s.m.i.).
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 ⁶)

⁶ *Si ricorda che dal 1 Giugno 2013 è obbligatorio per tutte le Imprese redigere il Documento di Valutazione dei Rischi (artt. 17, c.1, lettera a);28;29 D.Lgs 81/2008 e s.m.i.), anche per le Aziende che occupano fino a dieci lavoratori e che si sono avvalse finora della possibilità dell'autocertificazione (ex art. 29 comma 5 D. Lgs 81/08), pertanto la data ultima per l'autocertificazione dell'effettuazione della valutazione dei rischi -facoltà prevista per datori di lavoro che occupano fino a dieci lavoratori- è fissata al 31 Maggio 2013: la nota del 31 Gennaio 2013 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali avente oggetto "Decreto interministeriale sulle procedure standardizzate - chiarimenti inerenti al termine finale dell'esercizio della facoltà di autocertificare la valutazione dei rischi (articolo 29, comma 5, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n.81, e successive modifiche e integrazioni" riporta chiarimenti in merito alla proroga del termine per l'autocertificazione della valutazione dei rischi ai sensi dell'art. 29, comma 5 D.Lgs 81/08 e s.m.i., e viene ivi definita come data ultima per l'autocertificazione il 31 maggio 2013: "...si precisa che la possibilità per i datori di lavoro di effettuare la valutazione dei rischi con autocertificazione termina in data 31 maggio 2013".

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 e s.m.i.).
DL	Nomina il medico competente per l'effettuazione della sorveglianza sanitaria nei casi previsti dal D.Lgs. 81/08 (art.18).	
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 e s.m.i.).	

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”).

A tal riguardo si evidenzia inoltre che con il Decreto Interministeriale del 30 novembre 2012 sono state recepite le procedure standardizzate di effettuazione della valutazione dei rischi di cui all'art. 29, comma 5 D.Lgs 81/08 e s.m.i., ai sensi dell'art. 6, comma 8, lettera f), del medesimo decreto legislativo. Il documento approvato dalla Commissione consultiva, individua il modello di riferimento per l'effettuazione della valutazione dei rischi da parte dei datori di lavoro, di cui all'art. 29, comma 5 del D.Lgs 81/2008.

5 . AGENZIE DI VIAGGIO E TURISMO

5.1 REQUISITI GENERALI PER ATTIVITÀ DI AGENZIE VIAGGI E TURISMO

5.1.1 Premessa

Le agenzie di viaggi e turismo sono imprese che esercitano attività di produzione, organizzazione, prenotazione, e vendita biglietti di viaggi e soggiorni ovvero intermediazione di questi servizi o entrambe le attività. (art. 81 L.R. n° 15/07).

Oltre a queste attività le agenzie viaggi e turismo possono svolgere anche quelle aggiuntive elencate al comma 4 del suddetto articolo 81.

Le previste autorizzazioni per l' apertura delle agenzie sono state sostituite dalla S.C.I.A., sia per iniziare l' attività che per le successive modifiche della stessa, a seguito dell' entrata in vigore del “Codice della normativa statale in materia di ordinamento e mercato del Turismo” di cui al D.Lgs n° 79/11.

Considerato che con Sentenza della Corte Costituzionale del 2012 è stata dichiarata l' illegittimità di alcuni articoli del citato Codice, tra cui quelli riguardanti le agenzie di viaggio e turismo, la S.C.I.A. è comunque prevista in funzione della Circolare pervenuta in merito dalla Regione Lombardia.

La S.C.I.A. deve essere utilizzata per l' inizio attività (anche solo “on line”) e per le successive modifiche dell' attività stessa tra cui la cessazione la chiusura temporanea dell' agenzia.

Il modello di S.C.I.A., risultato di tavoli di confronto tra Regione Lombardia e le Province Lombarde, deve essere presentato, insieme alla Tabella “Informativa e tavola di rapporto dei documenti elencati nella SCIA con i singoli casi”, alla Provincia di Pavia.

La Provincia di Pavia, in caso di accertata carenza di requisiti e presupposti, nel termine di 60 gg. dal ricevimento della S.C.I.A. adotta un motivato provvedimento di divieto prosecuzione dell' attività e di rimozione degli eventuali effetti dannosi di essa salvo che l' interessato provveda a conformare alla normativa vigente detta attività, ed i suoi effetti, entro 30 gg dalla presentazione della S.C.I.A.

Per l' inizio attività delle filiali, cioè i rami d' azienda delle agenzie di viaggio e turismo, deve essere presentata alla Provincia di Pavia apposita comunicazione utilizzando il modello disponibile sul sito istituzionale.

La Provincia di Pavia potrà effettuare il controllo di alcuni requisiti relativi alla filiale.

Al fine di agevolare ed indirizzare chi intraprende l'attività si elencano sommariamente i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente

Link alla: [Pagina web di riferimento sito Provincia di Pavia](#)

5.1.2 Normativa di riferimento:

L.R. Lombardia n° 15/07	Titolo V - Agenzie viaggi e turismo
“Codice della normativa statale in materia di ordinamento e mercato del Turismo” allegato D.Lgs. n° 79/11 – Circolare Regione Lombardia del 18.07.2012	Titolo IV
Legge n° 241/90 successivamente modificata e integrata	Art. 19 modificato - Segnalazione Certificata di Inizio Attività

5.1.3 Requisiti

LOCALE SEDE ATTIVITÀ	<ul style="list-style-type: none"> - Destinazione d’ uso dei locali compatibile con quella di agenzia viaggi e turismo. - Rispetto delle norme applicabili a tale attività (es: urbanistica, igiene pubblica, igiene edilizia, tutela ambientale, tutela della salute nei luoghi di lavoro, regolamenti di polizia urbana annonaria) - Indipendenza da altre attività economiche
REQUISITI S.C.I.A. DI INIZIO ATTIVITA’	<ul style="list-style-type: none"> - direttore tecnico; - polizza assicurativa; - deposito cauzionale a favore della Provincia di Pavia; - contratto di locazione dei locali; - autocertificazioni; <p>(detti requisiti sono dettagliati nei modelli relativi alla S.C.I.A. ed alla Tabella Informativa da allegare alla S.C.I.A. stessa)</p>
REQUISITI S.C.I.A. DI MODIFICA ATTIVITÀ	<p>I requisiti sono dettagliati nei modelli relativi alla S.C.I.A. ed alla Tabella Informativa da allegare alla S.C.I.A. stessa.</p>

6. SCHEDE DI APPROFONDIMENTO

Scheda n°1. Autorizzazione ex art. 63 c. 1 all. IV punto 1.2.4 D.Lgs 81/08 e s.m.i. per utilizzo di locali di altezza netta inferiore a 3 metri

OGGETTO: richiesta di autorizzazione ai sensi dell'art. 63 c.1 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. 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.Lgs. 81/08 e s.m.i.

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. 81/08 e s.m.i.

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

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.LGS. 81/08 e s.m.i.

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. SCIA o CPI se attività soggetta al DPR 151/2011 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 67,00 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.Lgs. 81/08 e s.m.i. 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. Lgs. 81/08 e s.m.i.

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.Lgs 81/08 e s.m.i. l'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 81/08 e s.m.i. per utilizzo di locali sotterranei o semisotterranei

OGGETTO: Richiesta di deroga ai sensi dell'art. 65 D. Lgs 81/08 e s.m.i., 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. Lgs 81/08 e s.m.i.

È 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. Lgs 81/2008 e s.m.i.

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 e s.m.i.

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. SCIA o CPI se attività soggetta al DPR 151/2011 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 67,00 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. 81/2008 e s.m.i.

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 e s.m.i. – Locali sotterranei o semisotterranei-

Il/la sottoscritto/a
nella sua qualità di dell'Azienda.....
esercitante 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 e s.m.i. 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) 27/11/2012

DOCUMENTAZIONE PREVISTA DAL TITOLO XI D.Lgs. 81/08 e s.m.i. 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. 81/08 e s.m.i.
---	--

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 s.m.i.) e delle misure generali di tutela (art. 15 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.), 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 non modificato	Deve essere presente un progetto di classificazione delle aree, redatto da una persona esperta nel settore, con riferimento alle norme CEI EN 60079-10-1 ed.2010 (per atmosfere esplosive per la presenza di gas) e CEI EN 60079-10-2 ed.2010 (per atmosfere esplosive per la presenza di polveri combustibili).
---	--

5

<p>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</p>	<p>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).</p> <p>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.</p>
--	--

6

<p>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</p>	<p>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).</p> <p>Entro trenta giorni dalla messa in funzione degli impianti elettrici il Datore di Lavoro deve richiedere all'ASL l'omologazione utilizzando l'apposito modulo scaricabile dal sito WEB www.asl.pavia.it e completando la richiesta con tutti gli allegati indicati sul modulo stesso.</p>
---	--

Si segnala inoltre che sul sito ASL www.asl.pavia.it Home page "in evidenza/comunicati" sono disponibili le informazioni relative al D.M.11/04/2011 e la relativa modulistica a disposizione dell'utenza: si propone di utilizzare le stesse informazioni -che si riportano- per le eventuali integrazioni alla Guida: "DM 11/04/2011 - Elenco Soggetti abilitati per lo svolgimento delle verifiche periodiche su attrezzature di lavoro (impianti a pressione e di sollevamento): A far data dal 23 maggio 2012 è entrato in vigore il DM 11/04/2011 che disciplina le modalità di effettuazione delle verifiche periodiche di cui all'allegato VII del D.Lgs 81/08, nonché i criteri per l'abilitazione dei soggetti verificatori sia pubblici che privati. Il DM prevede che INAIL (titolare della prima verifica periodica) e ASL (titolare delle verifiche periodiche successive alla prima) per l'effettuazione delle suddette verifiche, nel rispetto dei tempi imposti dal decreto (60gg per l'INAIL e 30 gg per l'ASL), possono avvalersi del supporto di soggetti pubblici o privati abilitati in possesso dei requisiti previsti. Tali soggetti abilitati risultano riportati nell'elenco previsto dall'allegato III del DM 11/04/2011. Presso le singole ASL è istituito un Elenco locale dei Soggetti

abilitati ad operare sui territori. Per le richieste di verifica consulta la modulistica di riferimento: "Apparecchi di sollevamento e centrifughe - Apparecchi a pressione e generatori di vapore".

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.

EX ATTIVITÀ AD INQUINAMENTO POCO SIGNIFICATIVO

Per le attività di cui al comma 1 dell' art. 272 è prevista la semplice comunicazione al Comune (allegato fax simile) 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 (ex attività ad inquinamento poco significativo)

- a. Lavorazioni meccaniche dei metalli, con esclusione di attività di verniciatura e trattamento superficiale e smerigliature con consumo complessivo di olio (come tale o come frazione oleosa delle emulsioni) inferiore a 500 kg/anno;
- b. laboratori orafi in cui non è effettuata la fusione di metalli, laboratori odontotecnici, esercizi in cui viene svolta attività estetica, sanitaria e di servizio e cura della persona, officine ed altri laboratori annessi a scuole.
- c. Decorazione di piastrelle ceramiche senza procedimento di cottura.
- d. Le 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 tutte le citate fasi della nobilitazione siano effettuate nel rispetto delle seguenti condizioni:
 - a. 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;

- b. 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 escluse le linee di trattamento fanghi⁽¹⁾.
- q. Macchinari a ciclo chiuso di conterie 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 ⁽²⁾.
- u. Trasformazione e conservazione, esclusa la surgelazione, di carne con produzione giornaliera massima non superiore a 350 kg ⁽²⁾.
- v. Molitura di cereali con produzione giornaliera massima non superiore a 500 kg⁽²⁾.

- w. Lavorazione e conservazione, esclusa surgelazione, di pesce ed altri prodotti alimentari marini con produzione giornaliera massima non superiore a 350 kg ⁽²⁾.
- x. Lavorazioni manifatturiere alimentari con utilizzo giornaliero di materie prime non superiore a 350 kg ⁽²⁾.
- y. Trasformazioni lattiero-casearie con produzione giornaliera massima non superiore a 350 kg ⁽²⁾.
- z. Allevamenti effettuati in ambienti confinati in cui il numero di capi potenzialmente presenti è inferiore a quello indicato, per le diverse categorie di animali, nella seguente tabella. Per allevamento effettuato in ambiente confinato si intende l'allevamento il cui ciclo produttivo prevede il sistematico utilizzo di una struttura coperta per la stabulazione degli animali ⁽²⁾.

Categoria animale e tipologia di allevamento	N° capi
Vacche specializzate per la produzione di latte (peso vivo medio: 600 kg/capo)	Meno di 200
Rimonta vacche da latte (peso vivo medio: 300 kg/capo)	Meno di 300
Altre vacche (nutrici e duplice attitudine)	Meno di 300
Bovini all'ingrasso (peso vivo medio: 400 kg/capo)	Meno di 300
Vitelli a carne bianca (peso vivo medio: 130 kg/capo)	Meno di 1000
Suini: scrofe con suinetti destinati allo svezzamento	Meno di 400
Suini: accrescimento/ingrasso	Meno di 1000
Ovicaprini (peso vivo medio: 50 kg/capo)	Meno di 2000
Ovaiole e capi riproduttori (peso vivo medio: 2 kg/capo)	Meno di 25000
Pollastre (peso vivo medio: 0,7 kg/capo)	Meno di 30000
Polli da carne (peso vivo medio: 1 kg/capo)	Meno di 30000
Altro pollame	Meno di 30000
Tacchini: maschi (peso vivo medio: 9 kg/capo)	Meno di 7000
Tacchini: femmine (peso vivo medio: 4,5 kg/capo)	Meno di 14000
Faraone (peso vivo medio: 0,8 kg/capo)	Meno di 30000

Cunicoli: fattrici (peso vivo medio: 3,5 kg/capo)	Meno di 40000
Cunicoli: capi all'ingrasso (peso vivo medio: 1,7 kg/capo)	Meno di 24000
Equini (peso vivo medio: 550 kg/capo)	Meno di 250
Struzzi	Meno di 700

- aa. Allevamenti effettuati in ambienti non confinati ⁽²⁾.
- bb. Impianti di combustione, compresi i gruppi elettrogeni e i gruppi elettrogeni di cogenerazione, di potenza termica nominale pari o inferiore a 1 MW, alimentati a biomasse di cui all'allegato X alla parte quinta del presente decreto, e di potenza termica inferiore a 1 MW, alimentati a gasolio, come tale o in emulsione, o a biodiesel.
- cc. Impianti di combustione alimentati ad olio combustibile, come tale o in emulsione, di potenza termica nominale inferiore a 0,3 MW.
- dd. Impianti di combustione alimentati a metano o a Gpl, di potenza termica nominale inferiore a 3 MW.
- ee. Impianti di combustione, compresi i gruppi elettrogeni e i gruppi elettrogeni di cogenerazione, ubicati all'interno di impianti di smaltimento dei rifiuti, alimentati da gas di scarica, gas residuati dai processi di depurazione e biogas, di potenza termica nominale non superiore a 3 MW, se l'attività di recupero è soggetta alle procedure autorizzative semplificate previste dalla parte quarta del presente decreto e tali procedure sono state espletate .
- ff. Impianti di combustione, compresi i gruppi elettrogeni e i gruppi elettrogeni di cogenerazione, alimentati a biogas di cui all'allegato X alla parte quinta del presente decreto, di potenza termica nominale inferiore o uguale a 3 MW.
- gg. Gruppi elettrogeni e gruppi elettrogeni di cogenerazione alimentati a metano o a Gpl, di potenza termica nominale inferiore a 3 MW.
- hh. Gruppi elettrogeni e gruppi elettrogeni di cogenerazione alimentati a benzina di potenza termica nominale inferiore a 1 MW.
- ii. Impianti di combustione connessi alle attività di stoccaggio dei prodotti petroliferi funzionanti per meno di 2200 ore annue, di potenza termica nominale inferiore a 5 MW se alimentati a metano o Gpl ed inferiore a 2,5 MW se alimentati a gasolio.
- jj. Laboratori di analisi e ricerca, impianti pilota per prove, ricerche, sperimentazioni, individuazione di prototipi. Tale esenzione non si applica in caso di emissione di sostanze cancerogene, tossiche per la riproduzione o mutagene o di sostanze di tossicità e cumulabilità particolarmente elevate, come individuate dall'allegato I alla parte quinta del presente decreto ⁽³⁾.
- kk. Dispositivi mobili utilizzati all'interno di uno stabilimento da un gestore diverso da quello dello stabilimento o non utilizzati all'interno di uno stabilimento.

NOTE:

- 1) *la linea fanghi è comprensiva di una o più delle seguenti fasi: ispessimento, trattamento meccanico (nastro/filtro-pressatura, centrifugazione), trattamento termico (essiccazione, ad eccezione dei letti di essiccazione naturale), digestione anaerobica, combustione biogas; se rientranti nella casistica di cui alla lettera kk) gli impianti di trattamento fanghi sono da intendersi come impianti ad emissioni scarsamente rilevanti e pertanto soggetti alle disposizioni della presente circolare;*
- 2) *non sono soggette alla comunicazione:*
 - a. *le attività in deroga numerate da t) a aa) di cui all’Allegato IV, Parte I,;*
 - b. *gli impianti di cui alle lettere da bb) a hh) se utilizzati solo in caso di emergenza o se di potenzialità inferiore a 100 kW;*
- 2) *L’utilizzo di tali sostanze nell’attività di laboratorio non è sufficiente a far scattare l’obbligo di autorizzazione che deriva dall’emissione delle stesse. Il gestore del laboratorio nella comunicazione di cui al successivo punto 2) dovrà pertanto e se del caso, dettagliare le modalità di utilizzo di tali sostanze e le motivazioni per cui non se ne prevede la presenza (la rilevabilità) nelle emissioni derivanti dal laboratorio stesso.*



EX ATTIVITÀ A RIDOTTO INQUINAMENTO ATMOSFERICO

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 della Provincia n°26/09ii efficace dal 1° ottobre 2009. (verificare possibilità visione schede tecniche su sito provincia).

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: (ex attività ad inquinamento ridotto) :

- Pulizia a secco di tessuti e pellami con utilizzo di impianti a ciclo aperto e utilizzo massimo complessivo di solventi inferiore a 7,3 tonnellate/anno.(Nota: non autorizzabile in deroga ex art. 272, comma 2, d.lgs. n. 152/2006 ma soggetto ad autorizzazione in via ordinaria secondo quanto previsto dall’art. 275, commi 2 e 4.
- 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 non superiore a 7,3 tonnellate/anno e contenuto complessivo di solventi inferiore a 0,5 tonnellate/anno.
- Tipografia, litografia, serigrafia, con utilizzo di prodotti per la stampa (inchiostri, vernici e simili) non superiore a 10 tonnellate/anno.

- Produzione di prodotti in vetroresine con utilizzo massimo complessivo di resina pronta all'uso non superiore a 70 tonnellate/anno.
- Produzione di articoli in gomma e prodotti delle materie plastiche con utilizzo massimo complessivo di materie prime non superiore a 180 tonnellate/anno.
- Produzione di mobili, oggetti, imballaggi, prodotti semifiniti in materiale a base di legno con utilizzo massimo complessivo di materie prime non superiore a 700 tonnellate/anno.
- 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 materie prime aventi contenuto di solventi inferiore a 5 tonnellate/anno.
- Panificazione, pasticceria e affini con consumo di farina non superiore a 550 tonnellate/anno.
- Torrefazione di caffè ed altri prodotti tostati con produzione non superiore a 160 tonnellate/anno.
- Produzione di mastici, pitture, vernici, cere, inchiostri e affini con produzione complessiva non superiore a 1500 tonnellate/anno, e consumo di solvente inferiore a 100 tonnellate/anno.
- Sgrassaggio superficiale dei metalli con consumo complessivo di solventi inferiore a 1 tonnellata/anno, nel caso di utilizzo di solventi alogenati con frase di rischio R40, 2 tonnellate/anno altrimenti.
- 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 3,5 tonnellate/anno.
- Utilizzazione di mastici e colle con consumo complessivo di sostanze collanti aventi contenuto di solvente inferiore a 5 tonnellate/anno.
- Produzione di sapone e detergenti sintetici prodotti per l'igiene e la profumeria con utilizzo di materie prime non superiori a 70 tonnellate/anno.
- Tempra di metalli con consumo di olio non superiore a 3,5 tonnellate/anno.

- 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 15 tonnellate/anno, ed utilizzo di solventi inferiore a 5 tonnellate/anno.
- Trasformazione e conservazione di frutta, ortaggi, funghi con produzione non superiore a 365 tonnellate/anno escluse la surgelazione, la vinificazione e la distillazione.
- Trasformazione e conservazione, esclusa la surgelazione, di carne con produzione non superiore a 365 tonnellate/anno.
- Molitura cereali con produzione non superiore a 540 tonnellate/anno.
- Lavorazione e conservazione, esclusa la surgelazione, di pesce ed altri prodotti alimentari marini con produzione non superiore a 365 tonnellate/anno.
- Prodotti in calcestruzzo e gesso in quantità non superiore a 540 tonnellate/anno.
- Pressofusione con utilizzo di metalli e leghe in quantità non superiore a 35 tonnellate/anno.
- Lavorazioni manifatturiere alimentari con utilizzo di materie prime non superiori a 365 tonnellate/anno, ed utilizzo di solventi in quantità inferiore a 10 tonnellate/anno.
- Lavorazioni conciarie con utilizzo di materie prime aventi contenuto di solventi inferiore a 10 tonnellate/anno.
- Fonderie di metalli con produzione di oggetti metallici massimo non superiore a 35 tonnellate/anno.
- Produzione di ceramiche artistiche esclusa la decoratura con utilizzo di materia prima non superiore a 1000 tonnellate/anno.
- Produzione di carta, cartone e similari con utilizzo massimo di materie prime non superiore a 1.500 tonnellate/anno.
- Saldatura di oggetti e superfici metalliche.
- Trasformazioni lattiero-casearie con produzione non superiore a 365 tonnellate/anno.
- Lavorazioni meccaniche in genere e/o pulizia meccanica/asportazione di materiale effettuate su metalli e/o leghe metalliche

- Verniciatura di oggetti vari in plastica e vetroresina con utilizzo complessivo di materie prime aventi contenuto di solventi inferiore a 5 tonnellate/anno
- Operazioni di trattamenti termici su metalli in genere senza utilizzo di olio
- Trattamento, stoccaggio e movimentazione di materiali inerti polverulenti non pericolosi, con capacità massima di trattamento e deposito non superiore a 200 tonnellate/giorno
- Elettroerosione
- Impianti termici civili aventi potenza termica nominale non inferiore a 3 MW e inferiore a 10 MW
- impianti a ciclo chiuso per la pulizia a secco di tessuti e di pellami, escluse le pellicce, e delle pulitintolavanderie a ciclo chiuso.
- Allevamenti effettuati in ambienti confinati in cui il numero di capi potenzialmente presenti è compreso nell'intervallo indicato, per le diverse categorie di animali, nella seguente tabella. Per allevamento effettuato in ambiente confinato si intende l'allevamento il cui ciclo produttivo prevede il sistematico utilizzo di una struttura coperta per la stabulazione degli animali.

Categoria animale e tipologia di allevamento	N° capi
Vacche specializzate per la produzione di latte (peso vivo medio: 600 kg/capo)	Da 200 a 400
Rimonta vacche da latte (peso vivo medio: 300 kg/capo)	Da 300 a 600
Altre vacche (nutrici e duplice attitudine)	Da 300 a 600
Bovini all'ingrasso (peso vivo medio: 400 kg/capo)	Da 300 a 600
Vitelli a carne bianca (peso vivo medio: 130 kg/capo)	Da 1.000 a 2.500
Suini: scrofe con suinetti destinati allo svezzamento	Da 400 a 750
Suini: accrescimento/ingrasso	Da 1.000 a 2.000
Ovicapri (peso vivo medio: 50 kg/capo)	Da 2.000 a 4.000
Ovaiole e capi riproduttori (peso vivo medio: 2 kg/capo)	Da 25.000 a 40.000
Pollastre (peso vivo medio: 0,7 kg/capo)	Da 30.000 a 40.000
Polli da carne (peso vivo medio: 1 kg/capo)	Da 30.000 a 40.000
Altro pollame	Da 30.000 a 40.000
Tacchini: maschi (peso vivo medio: 9 kg/capo)	Da 7.000 a 40.000
Tacchini: femmine (peso vivo medio: 4,5 kg/capo)	Da 14.000 a 40.000
Faraone (peso vivo medio: 0,8 kg/capo)	Da 30.000 a 40.000
Cunicoli: fattrici (peso vivo medio: 3,5 kg/capo)	Da 40.000 a 80.000
Cunicoli: capi all'ingrasso (peso vivo medio: 1,7 kg/capo)	Da 24.000 a 80.000
Equini (peso vivo medio: 550 kg/capo)	Da 250 a 500
Struzzi	Da 700 a 1.500

- Lavorazioni meccaniche dei metalli con consumo complessivo di olio (come tale o come frazione oleosa delle emulsioni) uguale o superiore a 500 kg/anno.

oo

Pulizia a secco e pulitintolavanderie

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 .

oo

Attività in regime ordinario

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)

Le ulteriori informazioni, normativa e modulistica per gli adempimenti sono comunque disponibili rispettivamente ai seguenti indirizzi web:

[http://www.provincia.pv.it/index.php?option=com_content&view=category
&id=246&Itemid=119&lang=it](http://www.provincia.pv.it/index.php?option=com_content&view=category&id=246&Itemid=119&lang=it)

Scheda n° 5. SCARICHI IDRICI

TIPOLOGIE DI PROCEDIMENTI AUTORIZZATIVI DI SCARICHI DI ACQUE REFLUE (AD ISTANZA DI PRIVATI)

Tipologia di scarico	Recapito	Ente Autorizzatore
Domestici ed assimilabili	pubblica fognatura	Ufficio d'Ambito (Solo comunicazione di allacciamento)
	suolo e strati superficiali del sottosuolo	Provincia di Pavia (*)
	corpo idrico superficiale	
Industriali	pubblica fognatura	Ufficio d'Ambito
	suolo - strati superficiali del sottosuolo	Provincia di Pavia (*)
	corpo idrico superficiale	
Acque meteoriche	pubblica fognatura	Ufficio d'Ambito
	suolo - strati superficiali del sottosuolo	Provincia di Pavia (*)
	corpo idrico superficiale	

SCARICHI DOMESTICI ED ASSIMILABILI

RECAPITO	L'INTERESSATO DEVE ACQUISIRE
Pubblica Fognatura	Comunicazione di allacciamento dell' Ufficio d'Ambito
Suolo e strati superficiali del sottosuolo	AUTORIZZAZIONE dalla Provincia di Pavia (*)
Corpo Idrico Superficiale	

Regolamento Regionale n° 3 del 24/03/06

art. 5, c. 1 (art.74 comma 1 lett. g) del d. lgs. 152/06)

Le acque reflue domestiche ed assimilabili sono reflui provenienti:

- da insediamenti di tipo residenziale e da servizi e derivanti prevalentemente dal metabolismo umano e da attività domestiche;
- le acque reflue il cui contenuto inquinante, prima di ogni trattamento depurativo, sia esprimibile mediante i parametri della tab. 1 dell'All. B del RR e risulti inferiore ai corrispondenti valori limite;
- dalle attività indicate nell'All. A del R.R.

e precisamente:.

- 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:
 - a) laboratori di parrucchiere, barbiere e istituti di bellezza;
 - b) lavanderie a secco a ciclo chiuso e stirerie la cui attività sia rivolta direttamente ed esclusivamente all'utenza residenziale;
 - c) vendita al dettaglio di generi alimentari e altro commercio al dettaglio, anche con annesso laboratorio di produzione finalizzato esclusivamente alla vendita stessa;
 - d) attività alberghiera e di ristorazione.

SCARICHI INDUSTRIALI

RECAPITO	L'INTERESSATO DEVE ACQUISIRE
Pubblica Fognatura	AUTORIZZAZIONE da Ufficio d'Ambito
Suolo e strati superficiali del sottosuolo	AUTORIZZAZIONE da Provincia di Pavia (*).
Corpo Idrico Superficiale	

SCARICHI ACQUE METEORICHE

Scarichi Acque Meteoriche di PRIMA PIOGGIA (O SECONDA PIOGGIA) soggetti al R.R. 4/06

RECAPITO	L'INTERESSATO DEVE ACQUISIRE
Pubblica Fognatura	AUTORIZZAZIONE da Ufficio d'Ambito
Suolo e strati superficiali del sottosuolo	AUTORIZZAZIONE da Provincia di Pavia (*).
Corpo 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 Corpo 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 152/06 (scarichi di sostanze pericolose).

Scarichi Acque Meteoriche non soggetti al R.R. 4/06 nel rispetto delle disposizioni del Programma di Tutela e Uso delle Acque di Regione Lombardia

RECAPITO	L'INTERESSATO DEVE
Pubblica Fognatura	Comunicare all' Ufficio d'Ambito l'ubicazione e le caratteristiche dello scarico
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/index.php?option=com_content&view=category&id=503&Itemid=119&lang=it

Scheda n° 6. IMPIEGO DI GAS TOSSICI –R.D. 09/01/1927 n. 147 del 27/11/2012

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 GESTIONE 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 D.lgs 152/2006 modificato dal D.lgs 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), ne' 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 D.lgs 152/2006 modificato dal D.lgs 4/2008, per l'operazione di deposito preliminare (D15).

Il 14 gennaio 2010 è entrato in vigore il decreto del Ministero dell'Ambiente 17 dicembre 2009 che istituisce il nuovo Sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti (SISTRI) stabilendo il passaggio dalla gestione cartacea dei registri di carico e scarico dei rifiuti, del formulario trasporto rifiuti e del MUD, alla nuova gestione basata su registrazioni e trasmissione dati effettuati con modalità esclusivamente informatizzata.

Questo cambiamento diventa obbligatorio per i produttori di rifiuti pericolosi e per i produttori di rifiuti non pericolosi con oltre 10 addetti in organico.

Il nuovo sistema prevede:

- l'obbligo di iscrizione al SISTRI con modalità on-line sul sito www.sistri.it, o via fax o telefono o e-mail;
- il pagamento di un contributo al SISTRI contestualmente alla iscrizione ed il rinnovo annuale - dall'anno successivo - con versamento da effettuare entro il 31 gennaio;
- il versamento dei diritti di segreteria alla CCIAA;
- il ritiro di una chiavetta USB presso la CCIAA, necessaria per poter accedere alla gestione informatica dei rifiuti, qualora si intenda gestire autonomamente tale incombenza;
- l'installazione di un dispositivo elettronico satellitare (chiamato Black Box) per tutti i veicoli che trasportano rifiuti conto terzi o conto proprio (solo se pericolosi).

Per informazioni e chiarimenti sul Sistema SISTRI è consultabile il sito <http://www.sistri.it/>, appositamente istituito dal Ministero dell'Ambiente

Scheda n° 8. INQUINAMENTO ACUSTICO AMBIENTALE

Premessa

I Comuni, ai sensi dell'art. 6 della Legge 447/1995 e dell'art. 2 della L.R. 13/2001, hanno come strumento principale di tutela dall'inquinamento acustico la zonizzazione acustica del territorio comunale che deve essere in sintonia con gli altri strumenti di pianificazione quali il Piano di Governo del Territorio ed i piani urbani ed extraurbani del traffico, i regolamenti, ecc.

Le documentazioni di Impatto Acustico e di Clima Acustico costituiscono un importante elemento per la valutazione del rispetto dei limiti della zonizzazione acustica

DOCUMENTAZIONE DI PREVISIONE DI IMPATTO ACUSTICO

La valutazione di Impatto Acustico Ambientale, i cui contenuti sono ben definiti dalla DGR 7/8313, deve dimostrare **al Comune** che le soluzioni progettuali e le modalità di esercizio dell'attività e dell'infrastruttura producono emissioni acustiche che rispettano i limiti di rumore ammessi per l'ambiente esterno e per gli ambienti abitativi.

Le novità introdotte dal DPR 227/2011 (Semplificazione adempimenti amministrativi in materia ambientale per le imprese), entrato in vigore dal 18/02/2012, ***interessano le piccole e medie imprese ed escludono dall'obbligo di presentare la documentazione previsionale di impatto acustico le attività a bassa rumorosità elencate nell'allegato B fatta eccezione per alcune attività che utilizzano impianti di diffusione sonora ovvero svolgono manifestazioni ed eventi con diffusione di musica o utilizzo di strumenti musicali.***

Inoltre per le attività non comprese nell'allegato B le cui emissioni di rumore non superino i limiti stabiliti dalla zonizzazione acustica (o quelli previsti dal DPCM 14/11/1997 per i Comuni che non l'hanno adottato) è possibile presentare la documentazione di impatto acustico mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'art. 8, comma 5, della legge 26 ottobre 1995, n. 447. Tale autocertificazione di regolarità è redatta da un tecnico competente in acustica ambientale.

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 predisporre una nuova Previsione di Impatto Acustico.

In merito alla SCIA

Il D.L. 31/05/2010 n. 78 ha modificato l'art. 19 della Legge 241/1990 introducendo ulteriori elementi di semplificazione dell'azione amministrativa in materia di segnalazione certificata di inizio attività (SCIA).

Per quanto riguarda la previsione di Impatto Acustico allegata alla SCIA, 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, in fase di accertamento della veridicità dei requisiti dichiarati per i casi ritenuti critici, può formularne specifica richiesta ad ARPA: il parere verrà fatturato applicando le tariffe previste dal vigente tariffario ARPA.

VALUTAZIONE PREVISIONALE DI CLIMA ACUSTICO

La valutazione del Clima Acustico deve dimostrare il rispetto dei limiti previsti dalla normativa per la tipologia di insediamento tenuto conto della localizzazione degli insediamenti rispetto alla valutazione delle emissioni di rumore delle sorgenti presenti nelle aree circostanti.

La documentazione deve evidenziare che i locali interni all'edificio o alla struttura per la quale è richiesta la valutazione risulteranno esposti a livelli di rumore accettabili rispetto ai limiti vigenti.

La documentazione, da redigere ai sensi della DGR Lombardia 7/8313 del 8/03/2002, deve comprendere dettagliate misure fonometriche da effettuarsi prima della realizzazione dell'opera e dopo la realizzazione in postazioni significative da concordare con il Comune e l'ARPA.

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

Ai sensi dell'Art. 8 comma 3 della Legge 447/1995 “è fatto obbligo di produrre una valutazione di clima acustico delle aree interessate alla realizzazione delle seguenti tipologie di insediamenti:

- a) Scuole ed 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.

Con Legge n. 106 del 12/07/2011, che comprende degli elementi di semplificazione amministrativa, è stato introdotto il comma 3.bis all'art. 8 della Legge 447/1995 che prevede che la relazione acustica per gli edifici adibiti a civile abitazione è sostituita da un'autocertificazione del tecnico abilitato che attesti il rispetto dei limiti vigenti nei Comuni che hanno proceduto alla classificazione acustica del territorio.

In tal caso non è richiesto, di norma, il parere di ARPA.

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:

- a) la classificazione del territorio comunale secondo i criteri previsti dall'art. 4, comma 1, lettera a)
- b) il coordinamento degli strumenti urbanistici già adottati con determinazioni assunte ai sensi della lettera a);

.....
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.

3-bis. Nei comuni che hanno proceduto al coordinamento degli strumenti urbanistici di cui alla lettera b) del comma 1 dell'articolo 6, per gli edifici adibiti a civile abitazione, ai fini dell'esercizio dell'attività edilizia ovvero del rilascio del permesso di costruire, la relazione acustica è sostituita da una autocertificazione del tecnico abilitato che attesti il rispetto dei requisiti di protezione acustica in relazione alla zonizzazione acustica di riferimento.

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 sopraccitati articoli devono preventivamente richiedere le documentazioni per accertarsi che i progetti rispettino le norme in materia di inquinamento acustico; questa verifica risulta condizione indispensabile per il rilascio dei relativi nullaosta.

DPR N. 227 del 19/02/2011

Semplificazione adempimenti amministrativi in materia ambientale per le imprese

Art. 4 Semplificazione della documentazione di impatto acustico

1. Sono escluse dall'obbligo di presentare la documentazione di cui all'articolo 8, commi 2, 3 e 4, della legge 26 ottobre 1995, n. 447, ***le attività a bassa rumorosità elencate nell'Allegato B***, fatta eccezione per l'esercizio di ristoranti, pizzerie, trattorie, bar, mense, attività ricreative, agroturistiche, culturali e di spettacolo, sale da gioco, palestre, stabilimenti balneari che utilizzino impianti di diffusione sonora ovvero

svolgano manifestazioni ed eventi con diffusione di musica o utilizzo di strumenti musicali. In tali casi è fatto obbligo di predisporre adeguata documentazione di previsione di impatto acustico ai sensi dell'articolo 8, comma 2, della legge 26 ottobre 1995, n. 447. Resta ferma la facoltà di fare ricorso alla dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà di cui all'articolo 8, comma 5, della legge 26 ottobre 1995, n. 447, ove non vengano superati i limiti di emissione di rumore di cui al comma 2.

2. Per le attività diverse da quelle indicate nel comma 1 le cui emissioni di rumore non siano superiori ai limiti stabiliti dal documento di classificazione acustica del territorio comunale di riferimento ovvero, ove questo non sia stato adottato, ai limiti individuati dal decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri in data 14 novembre 1997, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 280 del 1 dicembre 1997, la documentazione di cui all'articolo 8, commi 2, 3 e 4, della legge 26 ottobre 1995, n. 447, può essere resa mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'articolo 8, comma 5, della legge 26 ottobre 1995, n. 447.

3. In tutti i casi in cui le attività comportino emissioni di rumore superiori ai limiti stabiliti dal documento di classificazione acustica del territorio comunale di riferimento ovvero, ove questo non sia stato adottato, dal decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri in data 14 novembre 1997, è fatto obbligo di presentare la documentazione di cui all'articolo 8, comma 6, della legge 26 ottobre 1995, n. 447, predisposta da un tecnico competente in acustica.

ALLEGATO B DPR 227 del 19/02/2011 (previsto dall'articolo 4)

Categorie di attività di cui all'articolo 4, comma 1

1. Attività alberghiera.
2. Attività agro-turistica.
3. Attività di ristorazione collettiva e pubblica (ristoranti, trattorie, pizzerie comprese quelle da asporto, mense, bar).
4. Attività ricreative.
5. Attività turistica.
6. Attività sportive, escluse quelle motoristiche, quelle con rilevante presenza di pubblico in luoghi circoscritti e quelle con uso di armi da fuoco.
7. Attività culturale.
8. Attività operanti nel settore dello spettacolo.
9. Palestre.
10. Stabilimenti balneari.
11. Agenzie di viaggio.
12. Sale da gioco.
13. Attività di supporto alle imprese.
14. Call center.
15. Attività di intermediazione monetaria.
16. Attività di intermediazione finanziaria.
17. Attività di intermediazione Immobiliare.
18. Attività di intermediazione Assicurativa.
19. Attività di informatica – software.
20. Attività di informatica – house.
21. Attività di informatica – internet point.

22. Attività di acconciatore (parrucchiere, barbiere).
23. Istituti di bellezza.
24. Estetica.
25. Centro massaggi e solarium.
26. Piercing e tatuaggi.
27. Laboratori veterinari.
28. Studi odontoiatrici e odontotecnici senza attività di analisi chimico-cliniche e ricerca.
29. Ospedali, case o istituti di cura, residenze socio-assistenziali e riabilitative con un numero di posti letto inferiore a 50, purché sprovvisti di laboratori di analisi e ricerca.
31. Lavanderie e stirerie.
32. Attività di vendita al dettaglio di generi vari.
33. Laboratori artigianali per la produzione di dolci.
34. Laboratori artigianali per la produzione di gelati.
35. Laboratori artigianali per la produzione di pane.
36. Laboratori artigianali per la produzione di biscotti.
37. Laboratori artigianali per la produzione di prodotti alimentari freschi e per la conservazione o stagionatura di prodotti alimentari
38. Macellerie sprovviste del reparto di macellazione.
39. Laboratori artigianali di sartoria e abbigliamento senza attività di lavaggi, tintura e finissaggio.
40. Laboratori artigianali di oreficeria, argenteria, bigiotteria, orologeria.
41. Esercizi commerciali di oreficeria, argenteria, bigiotteria, orologeria.
42. Liuteria.
43. Laboratori di restauro artistico.
44. Riparazione di beni di consumo.
45. Ottici.
46. Fotografi.
47. Grafici.

Legge Regionale n° 13/01 del 10 agosto 2001

La Regione Lombardia con l'approvazione della Legge Regionale n. 13/01 e con la successiva DGR 7/8313 ha fornito ai Comuni gli strumenti per la completa attuazione dell'art. 8 della L. n° 47/95.

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.

Scheda n° 9. AREE IN PROSSIMITÀ DI ELETTRODOTTI

I criteri che determinano le valutazioni nelle vicinanze di elettrodotti sono due, definiti dal Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 29/05/08. (Supplemento ordinario n.160 alla Gazzetta ufficiale 5 luglio 2008 n. 156).

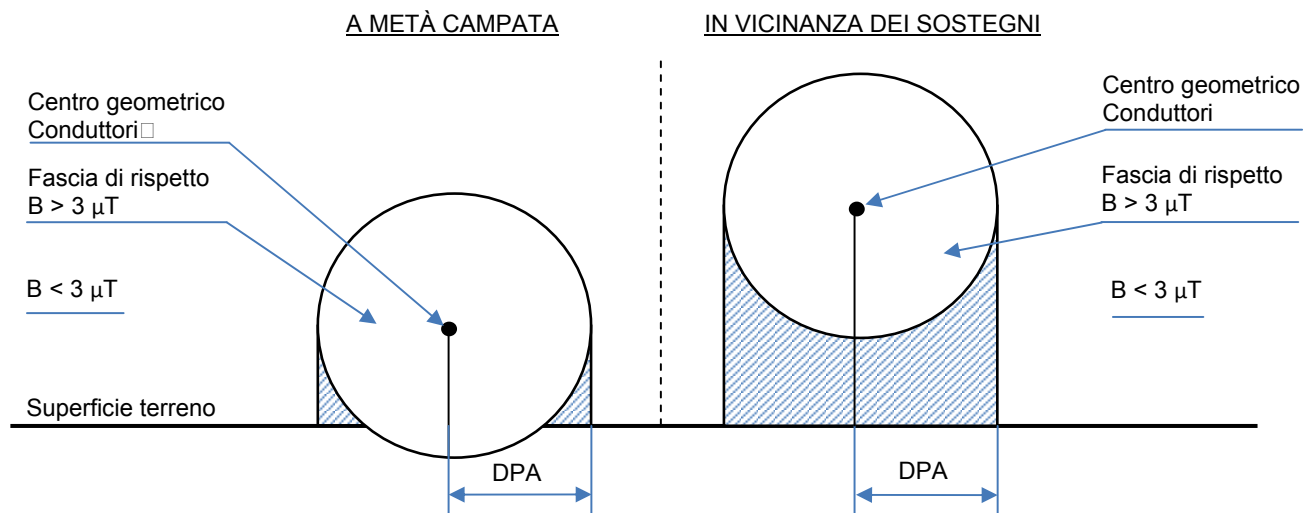
E’ compito dei gestori delle linee elettriche il loro calcolo.

Il primo è la “fascia di rispetto”, definita come *lo spazio circostante un elettrodotto che comprende tutti i punti al di sopra e al di sotto del livello del suolo caratterizzati da un’induzione magnetica di intensità maggiore o uguale all’obiettivo di qualità ($3 \mu T$).*

Per visualizzarla in modo semplice, si pensi ad un cilindro che segue la forma dei cavi al di fuori del quale il valore dell’induzione elettromagnetica è minore del limite di $3 \mu T$ (micro Tesla).

Il secondo criterio, chiamato “distanza di prima approssimazione (DPA)”, è *la distanza, in pianta sul livello del suolo, dalla proiezione del centro linea, che garantisce che ogni punto la cui proiezione al suolo disti dalla proiezione del centro linea più della DPA si trovi all’esterno delle fasce di rispetto.*

Essa infatti costituisce un parametro approssimato e viene determinata come proiezione al suolo dell’estensione massima della fascia di rispetto sull’intero tronco della linea, sulla tratta o sulla singola campata. La DPA costituisce una sovrastima della fascia di rispetto e viene fornita al fine di semplificare la gestione territoriale da parte dei Comuni, soprattutto in fase di pianificazione.



Schema Fascia di rispetto e DPA in corrispondenza di metà campata ed in vicinanza dei sostegni

Come procedere:

- è necessario verificare che l’opera da edificare/modificare oppure il nuovo elettrodotto rispetto all’edificato non ricada all’interno della distanza di prima approssimazione.
- Se è all’esterno non ci sono problemi; se è all’interno della DPA è necessario che il Gestore della Linea verifichi che l’opera (o la nuova linea) sia esterna alla fascia di rispetto.

Cioè se l’insediamento risulta all’interno della DPA, si rende necessario affinare il calcolo, quindi richiedere al gestore della linea il calcolo dettagliato della fascia di rispetto per la verifica della conformità agli obiettivi di qualità.

Nelle aree che ricadono all'interno della fascia di rispetto devono essere ottemperate le indicazioni di cui all'art. 4 del DPCM 08/07/2003, ovvero non possono essere realizzate opere quali aree gioco per l'infanzia, ambienti abitativi, ambienti scolastici e luoghi adibiti a permanenze non inferiori a quattro ore.

Si riassumono di seguito i valori soglia per l'esposizione ai campi elettrico e magnetico alla frequenza di 50 Hz

	Induzione Magnetica [μT]	Campo Elettrico [kV/m]
Limiti di Esposizione Tutto il territorio	100 valore efficace	5 valore efficace
Valori di attenzione Aree gioco per l'infanzia, ambienti abitativi, ambienti scolastici e luoghi adibiti a permanenze non inferiori a quattro ore giornaliere	10 mediana dei valori nell'arco delle 24 ore nelle normali condizioni di esercizio	
Obiettivi di qualità a) 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. b) Progettazione dei nuovi insediamenti e delle nuove aree di cui sopra in prossimità di linee ed installazioni elettriche già presenti nel territorio.	3 mediana dei valori nell'arco delle 24 ore nelle normali condizioni di esercizio	

Scheda n° 10. 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.

7. PROCEDURE PREVENZIONE INCENDI

7.1 Prevenzione Incendi

Gli obblighi in materia di prevenzione incendi riguardano tutte le aziende, esse possono essere attività soggette, o meno, ai controlli di prevenzione incendi da parte del locale Comando VV.F.,

7.2 Attività non soggette ai controlli di prevenzione incendi.

Per le attività non soggette a tali controlli, le misure da realizzare possono essere regolamentate da norme specifiche (es: alberghi, scuole, pubblico spettacolo, depositi oli minerali, ecc) oppure da norme di valenza generale (D. Lgs 81/08, DM 10/03/98, ecc.). Il rispetto delle norme di prevenzione incendi, ricade sotto la responsabilità del titolare.

7.3 Procedure per le attività soggette ai controlli di prevenzione incendi.

7.3.1 Attività soggette

Le attività soggette ai controlli di prevenzione incendi sono quelle riportate nell'allegato I al DPR 01/08/2011 n. 151 (Allegato A alla fine del presente capitolo). Esse vengono suddivise in tre categorie (A, B, e C in relazione al crescente livello di rischio ed alla presenza, per le stesse, di una norma specifica di prevenzione incendi). Le attività, oltre ad essere suddivise in categorie, hanno una sottoclassificazione determinata dal DM 7 agosto 2012.

7.3.2 Valutazione progetto

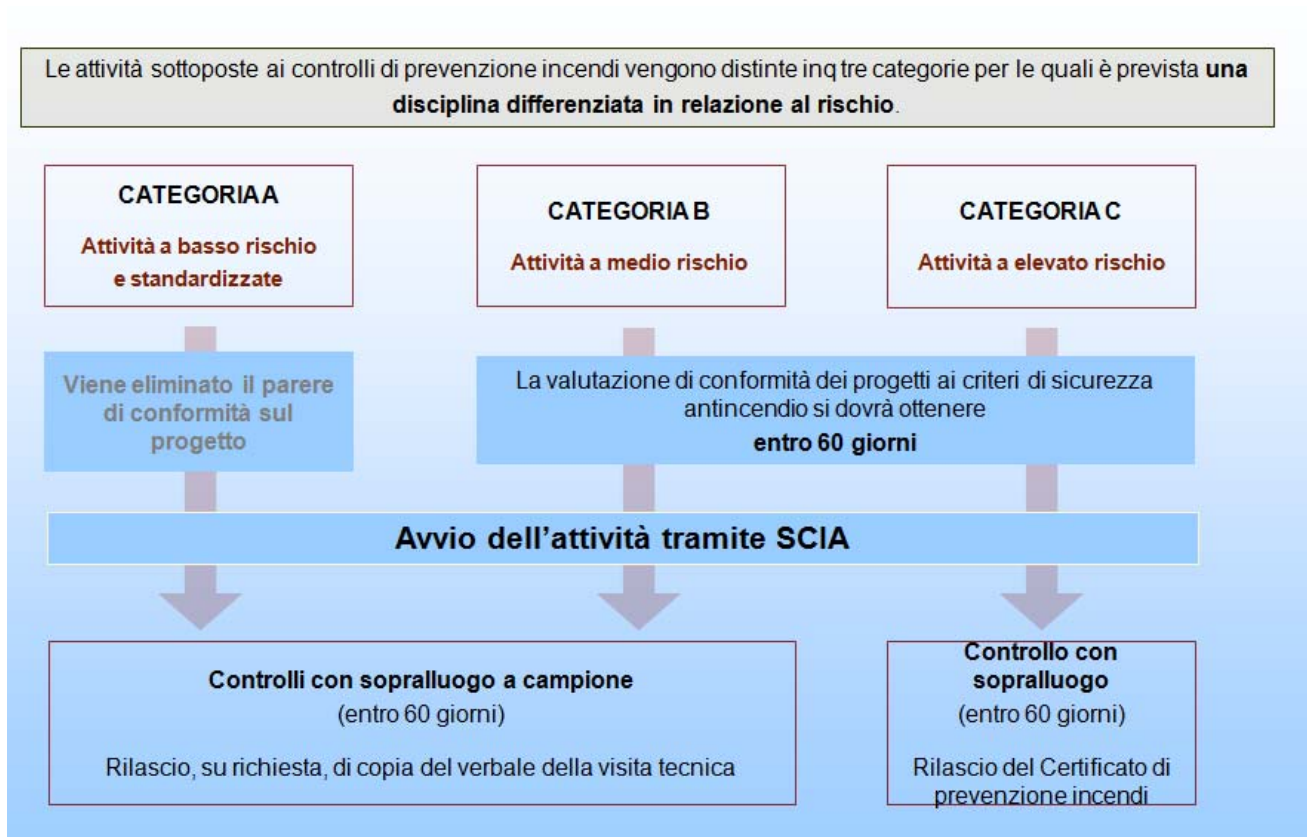
Se le attività risultano soggette a controllo, i titolari devono trasmettere, al locale Comando provinciale dei VV.F., in caso di prima realizzazione o di modifiche rilevanti che comportino un aggravio delle preesistenti condizioni di sicurezza antincendio, della documentazione (relazioni e disegni) a dimostrazione del rispetto delle norme in materia. Tale obbligo sussiste per le attività in categoria B e C e non per quelle in A. Per le attività produttive, la documentazione, deve transitare dallo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP).

7.3.3 SCIA

Per le attività rientranti in categoria A, come detto, non ricorre l'obbligo del parere preventivo di prevenzione incendi (progetto), deve però essere depositata la SCIA prima dell'inizio dell'esercizio. Anche per le attività in categoria B e C, completati i lavori dopo l'espressione favorevole del locale comando VV.F., deve essere depositata la SCIA prima dell'esercizio dell'attività. Per le attività produttive, la documentazione, deve transitare tramite lo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP).

Il Comando VV.F. provvederà ad effettuare dei sopralluoghi, anche a campione, per le attività in categoria A e B, e rilascerà, in caso di esito positivo e su richiesta, il verbale

di visita di sopralluogo. Per le attività in categoria C, invece, sarà effettuato il sopralluogo e verrà rilasciato, in caso di esito favorevole, il Certificato di Prevenzione Incendi (CPI).



Per i depositi di gas di petrolio liquefatto (GPL) in serbatoi fissi di capacità complessiva non superiore a 5 m³ e non a servizio di attività soggette a controllo, è prevista una procedura ulteriormente semplificata (vedere lo schema riassuntivo più avanti).

Nel caso che, a seguito della verifica l'esito fosse sfavorevole, oltre ad eventuali provvedimenti penali, potrà essere sospesa l'attività, a meno che si ritenga che, entro 45 giorni, l'azienda sia in grado di realizzare i lavori per la messa a norma della struttura.

7.3.4 Attestazione di Rinnovo

Il titolare delle attività soggette a controllo è tenuto, ogni dieci anni per le attività di cui ai numeri 6, 7, 8, 64, 71, 72 e 77 dell'Allegato I al DPR 151/2011 e ogni 5 anni per tutte le altre, ad effettuare l'attestazione di rinnovo periodico di conformità antincendio.

7.3.5 Deroga

Per le attività per le quali esiste una normativa specifica di prevenzione incendi, è prevista la possibilità di chiedere deroga ai punti della norma ai quali non è possibile adempiere. In tali casi va precisato il motivo per il quale non è possibile rispettare il dettato normativo, specificarne il rischio aggiuntivo e proporre delle misure compensative. La richiesta di deroga va depositata presso il locale Comando VV.F. che trasmetterà la documentazione, col proprio parere, alla Direzione Regionale VV.F. che esprimerà il parere definitivo.

7.3.6 NOF e Verifica in corso d'opera

La normativa offre la possibilità di poter chiedere, senza la necessità di transitare dallo sportello unico, un Nulla Osta di Fattibilità (NOF – ossia un parere preventivo sui progetti), per le attività in categoria B e C, o la richiesta di verifica in corso d'opera, prima del deposito della SCIA, per tutte le categorie.

7.3.7 Pagamenti

I servizi sopra riportati sono a titolo oneroso, l'importo viene calcolato in base al numero di ore attribuito ad ogni attività dalla norma (DM 4 maggio 1998), moltiplicato per la tariffa oraria (DM 2 marzo 2012) pari a € 50,00/ora per le valutazioni progetto ed € 54,00/ora per le SCIA.

Sul sito www.vigilfuoco.it è possibile accedere ad una maschera dalla quale individuare sia la categoria che la sottoclassificazione e quale debba essere l'importo da versare. Ogni Comando Provinciale ha un numero di conto corrente diverso, quello del Comando di Pavia è il n. di CC è 11514270. Il versamento va intestato alla Tesoreria Provinciale dello Stato per la causale “servizi a pagamento resi dai Vigili del Fuoco” ed il tipo di procedimento (valutazione progetto, SCIA, rinnovo, ecc.).

PEC - Nel caso di trasmissione in formato elettronico, la documentazione dovrà essere inviata tramite Posta Elettronica Certificata (PEC), dovrà essere munita di firma digitale ed il formato potrà essere in PDF (relazioni o altro) DWF (planimetrie, piante e sezioni), JPG (ricevute versamenti o altro)

7.3.8 Sanzioni Penali

È il caso di rilevare che, oltre al mancato rispetto delle norme di prevenzione incendi, anche l'omessa richiesta del rilascio del CPI (deposito della SCIA) o del rinnovo del certificato medesimo (attestazione di rinnovo) sono sanzionabili penalmente come previsto dall'art. 20 del D. Lgs 8 marzo 2006 n. 139. Comporta sanzione penale anche l'omessa richiesta di valutazione progetto, come risulta dal combinato disposto degli artt. 68 (c. 1 lett. b)), 64 (c. 1 lett. a)), 63 (c. 1) e dei pp. 4.4.1 e 4.4.2 dell'allegato IV al D. Lgs 9 aprile 2008 n. 81.

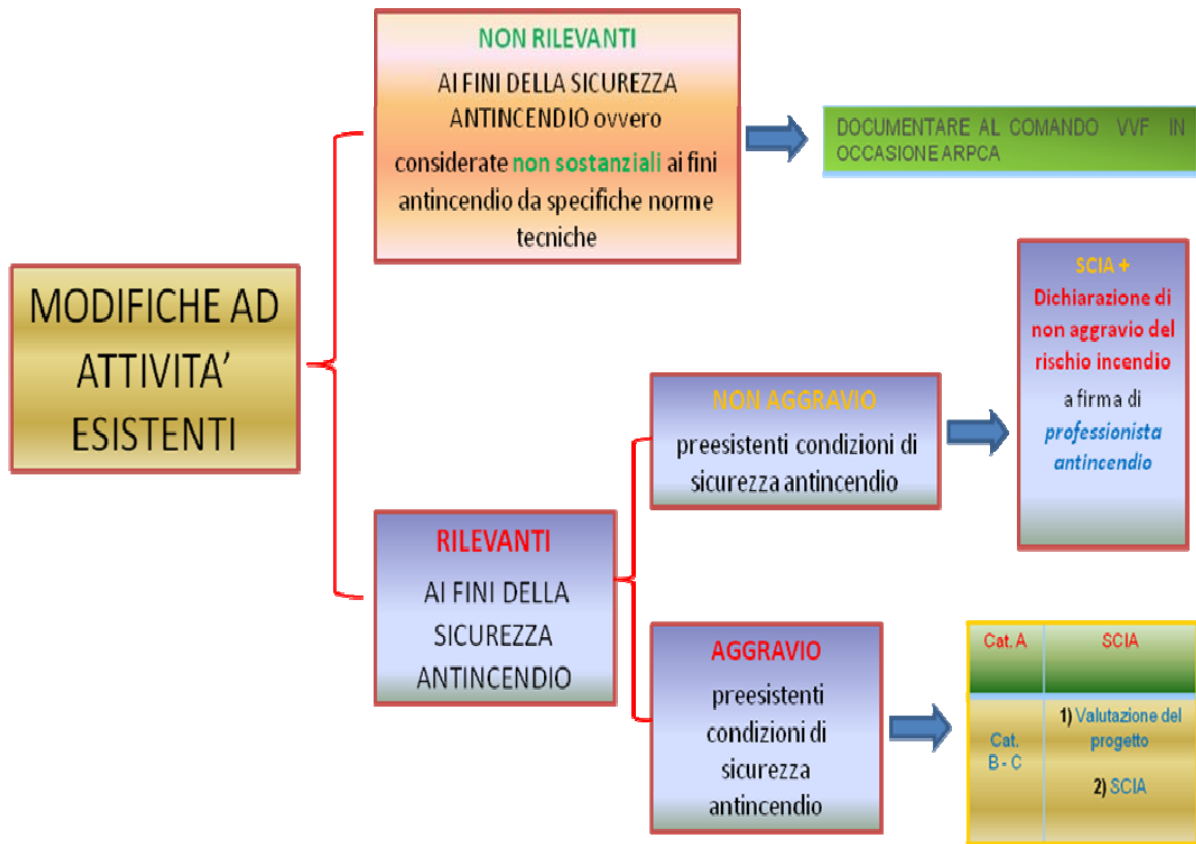
7.3.9 Gestione delle modifiche

Un aspetto importante è ricoperto dalle modifiche delle attività esistenti. Il DPR 151/2011 ed il DM 7/8/2012, prevedono che le modifiche possano seguire procedure diverse in relazione alla loro incidenza sul rischio di incendio. Le modifiche possono essere rilevanti o non rilevanti ai fini della sicurezza antincendio, nel secondo caso sono considerate non sostanziali, per cui, esse, vanno solo comunicate in sede di attestazione di rinnovo tramite una relazione esplicativa ed una planimetria. Nel caso di modifiche rilevanti, si deve considerare se le stesse aggravano o meno le preesistenti condizioni di sicurezza, in caso di aggravio va riattivata la richiesta di valutazione progetto (per le attività in categoria B e C) e, prima dell'inizio dell'esercizio, va depositata la SCIA; in caso di non aggravio, basta il deposito della SCIA prima dell'inizio dell'esercizio (attività A, B e C).

Le modifiche considerate rilevanti, ai fini della sicurezza antincendio, sono quelle riportate nell'allegato IV al DM 7/8/2012 (Allegato B alla fine del presente capitolo); se le modifiche non rientrano in tale allegato, esse, come detto, sono considerate non rilevanti (non sostanziali) e quindi andranno solo comunicate all'atto dell'attestazione del rinnovo.

Sarà cura del progettista, eventualmente insieme al funzionario VV.F., a decidere se la modifica sia da considerare con o senza aggravio delle preesistenti condizioni di sicurezza.

Lo schema seguente riassume quanto sopra espresso.



Si riporta una tabella con indicata, per ogni tipo di richiesta, la documentazione da allegare, come previsto dal DM 7 agosto 2012 al quale si rimanda per maggiori dettagli.

Richiesta	Documentazione da allegare ⁷	Note
Istanza di valutazione progetto	- Istanza, a cura del titolare dell'attività, di valutazione dei progetti (predefinita) con allegati; a) documentazione tecnica in duplice copia, a firma di tecnico abilitato, conforme a quanto previsto dall'Allegato I al DM 7/8/2012; b) attestato del versamento effettuato a favore della Tesoreria	Solo per le attività in categ. B e C.

⁷

Tutti i modelli predefiniti sono scaricabili dal sito www.vigilfuoco.it.

	provinciale dello Stato ai sensi dell'articolo 23 del decreto legislativo 8 marzo 2006, n. 139.	
Istanza di deroga	<p>- Istanza, a cura del titolare dell'attività, all'integrale osservanza delle regole tecniche di prevenzione incendi vigenti (predefinita) con allegati;</p> <p>a) documentazione tecnica, a firma di professionista antincendio, conforme a quanto previsto dall'Allegato I al DM 7/8/2012, integrata da una valutazione sul rischio aggiuntivo conseguente alla mancata osservanza delle normative di prevenzione incendi cui si intende derogare e dall'indicazione delle misure che si ritengono idonee a compensare il rischio aggiuntivo;</p> <p>b) attestato del versamento effettuato a favore della Tesoreria provinciale dello Stato, ai sensi dell'articolo 23 del decreto legislativo 8 marzo 2006, n. 139.</p>	<p>Per le attività di qualunque categoria.</p> <p>Vi è la possibilità di richiedere la deroga anche per le attività non soggetta ai controlli di prevenzione incendi purché l'attività sia disciplinata da una norma specifica di prevenzione incendi.</p>
SCIA	<p>- modello di SCIA (predefinito), a cura del titolare dell'attività, con allegati;</p> <p>a) asseverazione, a firma di tecnico abilitato, attestante la conformità dell'attività ai requisiti di prevenzione incendi e di sicurezza antincendio, alla quale sono allegati:</p> <p>1) certificazioni e dichiarazioni, secondo quanto specificato nell'Allegato II al DM 7/8/2012, atte a comprovare che gli elementi costruttivi, i prodotti, i materiali, le attrezzature, i dispositivi e gli impianti rilevanti ai fini della sicurezza antincendi, sono stati realizzati, installati o posti in opera secondo la regola dell'arte, in conformità</p>	<p>Per le attività di qualunque categoria.</p> <p>Le certificazioni, dichiarazioni, ecc, sono prevalentemente quelli previsti dal 22 gennaio 2008, n. 37, e quelle presenti nel sito vigilfuoco.it.</p>

	<p>alla vigente normativa in materia di sicurezza antincendio;</p> <p>2) per le attività soggette di categoria A, relazione tecnica ed elaborati grafici, a firma di tecnico abilitato, conformi a quanto specificato nell'Allegato I, lettera B, al DM 7/8/2012.</p> <p>b) attestato del versamento effettuato a favore della Tesoreria provinciale dello Stato, ai sensi dell'articolo 23 del decreto legislativo 8 marzo 2006, n. 139.</p>	
<p>SCIA GPL per depositi di gas di petrolio liquefatto in serbatoi fissi di capacità complessiva non superiore a 5 m³ e non a servizio di attività soggette.</p>	<p>- modello di SCIA (predefinito per il GPL), a cura del titolare dell'attività, con allegati;</p> <p>a) dichiarazione di installazione, di cui al decreto del Ministro dello sviluppo economico 22 gennaio 2008, n. 37, rilasciata ai sensi dell'articolo 10, comma 4, del decreto legislativo 11 febbraio 1998, n. 32;</p> <p>b) attestazione, a firma di tecnico abilitato o del responsabile tecnico dell'impresa che procede all'installazione del deposito ovvero dell'azienda distributrice di gas di petrolio liquefatto, della conformità dell'attività ai requisiti di prevenzione incendi e di sicurezza antincendio;</p> <p>c) planimetria del deposito, in scala idonea, a firma di tecnico abilitato o del responsabile tecnico dell'impresa che procede all'installazione del deposito;</p> <p>d) attestato del versamento effettuato a favore della Tesoreria provinciale dello Stato, ai sensi dell'articolo 23 del decreto legislativo 8 marzo 2006, n. 139.</p>	<p>Solo per i depositi di gas di petrolio liquefatto in serbatoi fissi di capacità complessiva non superiore a 5 m³, non a servizio di attività soggette.</p>
<p>Attestazione di rinnovo periodico</p>	<p>- richiesta, a cura del titolare dell'attività, di rinnovo periodico di conformità antincendio (predefinita)</p>	<p>Per le attività di qualunque categoria.</p>

	<p>con allegati;</p> <p>a) asseverazione, a firma di professionista antincendio, attestante che, per gli impianti finalizzati alla protezione attiva antincendi, con esclusione delle attrezzature mobili di estinzione, sono garantiti i requisiti di efficienza e funzionalità. La stessa asseverazione deve riferirsi anche ai prodotti e ai sistemi per la protezione di parti o elementi portanti delle opere di costruzione, ove installati, finalizzati ad assicurare la caratteristica di resistenza al fuoco;</p> <p>b) attestato del versamento effettuato a favore della Tesoreria provinciale dello Stato, ai sensi dell'articolo 23 del decreto legislativo 8 marzo 2006, n. 139.</p>	
<p>Attestazione di rinnovo periodico GPL per depositi di gas di petrolio liquefatto in serbatoi fissi di capacità complessiva non superiore a 5 m³ e non a servizio di attività soggette.</p>	<p>- richiesta, a cura del titolare dell'attività, di rinnovo periodico di conformità antincendio per GPL (predefinita) con allegati;</p> <p>a) dichiarazione, a firma di tecnico abilitato o del responsabile tecnico dell'impresa di manutenzione del deposito ovvero dell'azienda distributrice di gas di petrolio liquefatto, attestante che i controlli di manutenzione sono stati effettuati in conformità alle normative vigenti;</p> <p>b) attestato del versamento effettuato a favore della Tesoreria provinciale dello Stato, ai sensi dell'articolo 23 del decreto legislativo 8 marzo 2006, n. 139.</p>	<p>Solo per i depositi di gas di petrolio liquefatto in serbatoi fissi di capacità complessiva non superiore a 5 m³, non a servizio di attività soggette.</p>
<p>Istanza di NOF</p>	<p>- Istanza, a cura del titolare dell'attività, per il rilascio del nulla osta di fattibilità (predefinita) con allegati;</p> <p>a) documentazione tecnica, a firma di tecnico abilitato, conforme a</p>	<p>Solo per le attività in categ. B e C.</p>

	<p>quanto previsto dall'Allegato I al DM 7/8/2012, relativa agli aspetti di prevenzione incendi oggetto dell'istanza;</p> <p>b) attestato del versamento effettuato a favore della Tesoreria provinciale dello Stato, ai sensi dell'articolo 23 del decreto legislativo 8 marzo 2006, n. 139.</p>	
Istanza di verifica in corso d'opera	<p>- Istanza, a cura del titolare dell'attività, di verifica in corso d'opera (predefinita) con allegati:</p> <p>a) documentazione tecnica illustrativa dell'attività, a firma di tecnico abilitato, relativa agli aspetti di prevenzione incendi oggetto della istanza di verifica in corso d'opera;</p> <p>b) attestato del versamento effettuato a favore della Tesoreria provinciale dello Stato, ai sensi dell'articolo 23 del decreto legislativo 8 marzo 2006, n. 139.</p>	Per le attività di qualunque categoria.
Voltura	<p>- dichiarazione di voltura resa, secondo le forme di legge, come atto notorio o dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, a cura del titolare dell'attività, con allegati:</p> <p>a) generalità e domicilio del nuovo responsabile dell'attività soggetta;</p> <p>b) specificazione dell'attività soggetta principale e delle eventuali attività soggette secondarie, la loro ubicazione, nonché i riferimenti identificativi della documentazione agli atti del Comando;</p> <p>c) impegno a osservare gli obblighi connessi con l'esercizio dell'attività indicati all'articolo 6 del decreto del Presidente della Repubblica 1° agosto 2011, n. 151 e, per le attività rientranti nel campo di applicazione del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, limitatamente agli aspetti antincendi, l'impegno a</p>	Per le attività di qualunque categoria.

	<p>osservare gli obblighi ivi previsti;</p> <p>d) l'indicazione di assenza di variazione delle condizioni di sicurezza antincendio rispetto a quanto in precedenza segnalato al Comando.</p>	
<p>Modifica rilevante ai fini della sicurezza antincendio e con aggravio alle preesistenti condizioni di sicurezza antincendio</p>	<p>- Procedura di valutazione progetto per le categorie B e C</p> <p>- Procedura di SCIA per le categoria A</p>	<p>Modifiche comprese nell'allegato IV al DM 7/8/2012 e considerate con aggravio alle preesistenti condizioni di sicurezza antincendio.</p>
<p>Modifica rilevante ai fini della sicurezza antincendio e senza aggravio alle preesistenti condizioni di sicurezza antincendio</p>	<p>modello di SCIA (predefinito), a cura del titolare dell'attività, con allegati;</p> <p>a) asseverazione, a firma di tecnico abilitato, attestante la conformità dell'attività, limitatamente agli aspetti oggetto di modifica, ai requisiti di prevenzione incendi e di sicurezza antincendio, alla quale sono allegati;</p> <p>1) relazione tecnica e elaborati grafici conformi a quanto specificato nell'Allegato I, lettera C del DM 7/8/2012, nonché dichiarazione di non aggravio del rischio incendio, a firma di tecnico abilitato;</p> <p>2) certificazioni o dichiarazioni, ove necessario, di cui al comma 3, lettera a), punto 1, a firma di professionista antincendio;</p> <p>b) attestato del versamento effettuato a favore della Tesoreria provinciale dello Stato, ai sensi dell'articolo 23 del decreto legislativo 8 marzo 2006, n. 139.</p>	<p>Per le attività di qualunque categoria.</p> <p>Modifiche comprese nell'allegato IV al DM 7/8/2012 e considerate senza aggravio alle preesistenti condizioni di sicurezza antincendio.</p>
<p>Modifica non rilevante ai fini della sicurezza antincendio (non</p>	<p>Comunicazione, all'atto dell'attestazione di rinnovo, con relazione e planimetrie atte a</p>	<p>Per le attività di qualunque categoria.</p>

sostanziali)	dimostrare che la modifica non è da considerare rilevante ai fini della sicurezza antincendio	Modifiche non comprese nell'allegato IV al DM 7/8/2012.
--------------	---	---

ALLEGATO A
(Allegato I al DPR 151/2011)

**ELENCO DELLE ATTIVITÀ SOGGETTE ALLE VISITE
E AI CONTROLLI DI PREVENZIONE INCENDI**

N.	ATTIVITÀ	CATEGORIA		
		A	B	C
1	Stabilimenti ed impianti ove si producono e/o impiegano gas infiammabili e/o comburenti con quantità globali in ciclo superiori a 25 Nm ³ /h.			Tutti
2	Impianti di compressione o di decompressione dei gas infiammabili e/o comburenti con potenzialità superiore a 50 Nm ³ /h, con esclusione dei sistemi di riduzione del gas naturale inseriti nelle reti di distribuzione con pressione di esercizio non superiore a 0,5 MPa.		Cabine di decompressione del gas naturale fino a 2,4 MPa	tutti gli altri casi
3	Impianti di riempimento, depositi, rivendite di gas infiammabili in recipienti mobili:			
	a) Compressi con capacità geometrica complessiva superiore o uguale a 0,75 m ³ :		rivendite, depositi fino a 10 m ³	Impianti di riempimento, depositi oltre 10 m ³
	b) disciolti o liquefatti per quantitativi in massa complessivi superiori o uguali a 75 kg:	Depositi di GPL fino a 300 kg	rivendite, depositi di GPL oltre 300 kg e fino a 1.000 kg, depositi di gas infiammabili diversi dal GPL fino a 1.000 kg	Impianti di riempimento, depositi oltre 1.000 kg
4	Depositi di gas infiammabili in serbatoi fissi:			
	a) compressi per capacità geometrica complessiva superiore o uguale a 0,75 m ³ :		fino a 2 m ³	oltre i 2 m ³

	b) disciolti o liquefatti per capacità geometrica complessiva superiore o uguale a 0,3 m ³ .	- Depositi di GPL fino a 5 m ³	- Depositi di gas diversi dal GPL fino a 5 m ³ - Depositi di GPL da 5 m ³ fino a 13 m ³	- Depositi di gas diversi dal GPL oltre i 5 m ³ - Depositi di GPL oltre i 13 m ³
5	Depositi di gas comburenti compressi e/o liquefatti in serbatoi fissi e/o recipienti mobili per capacità geometrica complessiva superiore o uguale a 3 m ³ :		fino a 10 m ³	oltre i 10 m ³
6	Reti di trasporto e di distribuzione di gas infiammabili, compresi quelli di origine petrolifera o chimica, con esclusione delle reti di distribuzione e dei relativi impianti con pressione di esercizio non superiore a 0,5 MPa	fino a 2,4 MPa limitatamente alle opere e gli impianti di trasporto di gas naturale con densità non superiore a 0,8.	oltre 2,4 MPa	
7	Centrali di produzione di idrocarburi liquidi e gassosi e di stoccaggio sotterraneo di gas naturale, piattaforme fisse e strutture fisse assimilabili, di perforazione e/o produzione di idrocarburi di cui al decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1979, n. 886 ed al decreto legislativo 25 novembre 1996, n. 624			Tutti
8	Oleodotti con diametro superiore a 100 mm		tutti	
9	Officine e laboratori con saldatura e taglio dei metalli utilizzando gas infiammabili e/o comburenti, con oltre 5 addetti alla mansione specifica di saldatura o taglio.		fino a 10 addetti alla mansione specifica di saldatura o taglio.	oltre 10 addetti alla mansione specifica di saldatura o taglio.

10	Stabilimenti ed impianti ove si producono e/o impiegano, liquidi infiammabili e/o combustibili con punto di infiammabilità fino a 125 °C, con quantitativi globali in ciclo e/o in deposito superiori a 1 m ³		fino a 50 m ³	oltre 50 m ³
11	Stabilimenti ed impianti per la preparazione di oli lubrificanti, oli diatermici e simili, con punto di infiammabilità superiore a 125 °C, con quantitativi globali in ciclo e/o in deposito superiori a 5 m ³ .		fino a 100 m ³	oltre 100 m ³
12	Depositi e/o rivendite di liquidi infiammabili e/o combustibili e/o oli lubrificanti, diatermici, di qualsiasi derivazione, di capacità geometrica complessiva superiore a 1 m ³ .	liquidi con punto di infiammabilità superiore a 65 °C per capacità geometrica complessiva compresa da 1 m ³ a 9 m ³ .	liquidi infiammabili e/o combustibili e/o lubrificanti e/o oli diatermici di qualsiasi derivazione per capacità geometrica complessiva compresa da 1 m ³ a 50 m ³ , ad eccezione di quelli indicati nella colonna A)	liquidi infiammabili e/o combustibili e/o lubrificanti e/o oli diatermici di qualsiasi derivazione e per capacità geometrica complessiva superiore a 50 m ³
13	Impianti fissi di distribuzione carburanti per l'autotrazione, la nautica e l'aeronautica; contenitori-distributori rimovibili di carburanti liquidi.			

	a) Impianti di distribuzione carburanti liquidi	Contenitori distributori rimovibili e non di carburanti liquidi fino a 9 mc con punto di infiammabilità superiore a 65 °C	Solo liquidi combustibili	tutti gli altri
	b) Impianti fissi di distribuzione carburanti gassosi e di tipo misto (liquidi e gassosi)			tutti
14	Officine o laboratori per la verniciatura con vernici infiammabili e/o combustibili con oltre 5 addetti.		fino a 25 addetti	oltre 25 addetti
15	Depositi e/o rivendite di alcoli con concentrazione superiore al 60% in volume di capacità geometrica superiore a 1 m ³	fino a 10 m ³	oltre 10 m ³ e fino a 50 m ³	oltre 50 m ³
16	Stabilimenti di estrazione con solventi infiammabili e raffinazione di oli e grassi vegetali ed animali, con quantitativi globali di solventi in ciclo e/o in deposito superiori a 0,5 m ³			tutti
17	Stabilimenti ed impianti ove si producono, impiegano o detengono sostanze esplodenti classificate come tali dal regolamento di esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, e successive modificazioni ed integrazioni.			tutti
18	Esercizi di minuta vendita e/o depositi di sostanze esplodenti classificate come tali dal regolamento di esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, e successive modificazioni ed integrazioni.		Esercizi di vendita di artifici pirotecnici declassificati in "libera vendita"	Esercizi di minuta vendita di sostanze esplodenti classificate come tali

	Esercizi di vendita di artifici pirotecnici declassificati in “libera vendita” con quantitativi complessivi in vendita e/o deposito superiori a 500 kg, comprensivi degli imballaggi.			dal regolamento di esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, e successive modificazioni ed integrazioni.”
19	Stabilimenti ed impianti ove si producono, impiegano o detengono sostanze instabili che possono dar luogo da sole a reazioni pericolose in presenza o non di catalizzatori ivi compresi i perossidi organici.			tutti
20	Stabilimenti ed impianti ove si producono, impiegano o detengono nitrati di ammonio, di metalli alcalini e alcalino-terrosi, nitrato di piombo e perossidi inorganici			tutti
21	Stabilimenti ed impianti ove si producono, impiegano o detengono sostanze soggette all'accensione spontanea e/o sostanze che a contatto con l'acqua sviluppano gas infiammabili			tutti
22	Stabilimenti ed impianti ove si produce acqua ossigenata con concentrazione superiore al 60% di perossido di idrogeno			tutti
23	Stabilimenti ed impianti ove si produce, impiega e/o detiene fosforo e/o sesquisolfuro di fosforo			tutti
24	Stabilimenti ed impianti per la macinazione e la raffinazione dello zolfo; depositi di zolfo con potenzialità			tutti

	superiore a 10.000 kg			
25	Fabbriche di fiammiferi; depositi di fiammiferi con quantitativi in massa superiori a 500 kg			tutti
26	Stabilimenti ed impianti ove si produce, impiega o detiene magnesio, elektron e altre leghe ad alto tenore di magnesio			tutti
27	Mulini per cereali ed altre macinazioni con potenzialità giornaliera superiore a 20.000 kg; depositi di cereali e di altre macinazioni con quantitativi in massa superiori a 50.000 kg		Depositi di cereali e di altre macinazioni fino a 100.000 kg	Mulini per cereali ed altre macinazioni; depositi oltre 100.000 kg
28	Impianti per l'essiccazione di cereali e di vegetali in genere con depositi di prodotto essiccato con quantitativi in massa superiori a 50.000 kg.			tutti
29	Stabilimenti ove si producono surrogati del caffè			tutti
30	Zuccherifici e raffinerie dello zucchero			tutti
31	Pastifici e/o riserie con produzione giornaliera superiore a 50.000 kg			tutti
32	Stabilimenti ed impianti ove si lavora e/o detiene foglia di tabacco con processi di essiccazioni con oltre 100 addetti o con quantitativi globali in ciclo e/o in deposito superiore a 50.000 kg			tutti
33	Stabilimenti ed impianti per la produzione della carta e dei cartoni e di allestimento di prodotti cartotecnici in genere con oltre 25 addetti o con materiale in lavorazione e/o in deposito superiore a 50.000 kg.			tutti
34	Depositi di carta, cartoni e prodotti cartotecnici, archivi di materiale cartaceo, biblioteche, depositi per la cernita della carta usata, di stracci di cascami e di fibre tessili per l'industria della carta, con quantitativi in massa superiori a 5.000 kg.		fino a 50.000 kg	oltre 50.000 kg
35	Stabilimenti, impianti, depositi ove si producono, impiegano e/o detengono carte fotografiche, calcografiche, eliografiche e cianografiche, pellicole cinematografiche, radiografiche e		depositi fino a 20.000 kg	tutti

	fotografiche con materiale in lavorazione e/o in deposito superiore a 5.000 kg			
36	Depositi di legnami da costruzione e da lavorazione, di legna da ardere, di paglia, di fieno, di canne, di fascine, di carbone vegetale e minerale, di carbonella, di sughero e di altri prodotti affini con quantitativi in massa superiori a 50.000 kg con esclusione dei depositi all'aperto con distanze di sicurezza esterne superiori a 100 m		fino a 500.000 kg	oltre 500.000 kg
37	Stabilimenti e laboratori per la lavorazione del legno con materiale in lavorazione e/o in deposito superiore a 5.000 kg		fino a 50.000 kg	oltre 50.000 kg
38	Stabilimenti ed impianti ove si producono, lavorano e/o detengono fibre tessili e tessuti naturali e artificiali, tele cerate, linoleum e altri prodotti affini, con quantitativi in massa superiori a 5.000 kg		fino a 10.000 kg	oltre 10.000 kg
39	Stabilimenti per la produzione di arredi, di abbigliamento, della lavorazione della pelle e calzaturifici, con oltre 25 addetti.			tutti
40	Stabilimenti ed impianti per la preparazione del crine vegetale, della trebbia e simili, lavorazione della paglia, dello sparto e simili, lavorazione del sughero, con quantitativi in massa in lavorazione o in deposito superiori a 5.000 kg			tutti
41	Teatri e studi per le riprese cinematografiche e televisive.	fino a 25 persone presenti	oltre 25 e fino a 100 persone presenti	oltre 100 persone presenti
42	Laboratori per la realizzazione di attrezzature e scenografie, compresi i relativi depositi, di superficie complessiva superiore a 200 m ²		fino a 2.000 m ²	oltre 2.000 m ²
43	Stabilimenti ed impianti per la produzione, lavorazione e rigenerazione della gomma e/o laboratori di vulcanizzazione di oggetti di gomma, con quantitativi in massa superiori a 5.000 kg;		depositi fino a 50.000 kg	Stabilimenti ed impianti per la produzione ,

	depositi di prodotti della gomma, pneumatici e simili, con quantitativi in massa superiori a 10.000 kg			lavorazione e rigenerazione e/o laboratori; depositi oltre 50.000 kg
44	Stabilimenti, impianti, depositi ove si producono, lavorano e/o detengono materie plastiche, con quantitativi in massa superiori a 5.000 kg		depositi fino a 50.000 kg	Stabilimenti ed impianti; depositi oltre 50.000 kg
45	Stabilimenti ed impianti ove si producono e lavorano resine sintetiche e naturali, fitofarmaci, coloranti organici e intermedi e prodotti farmaceutici con l'impiego di solventi ed altri prodotti infiammabili		fino a 25 addetti	oltre 25 addetti
46	Depositi di fitofarmaci e/o di concimi chimici a base di nitrati e/o fosfati con quantitativi in massa superiori a 50.000 kg		fino a 100.000 kg	oltre 100.000 kg
47	Stabilimenti ed impianti per la fabbricazione di cavi e conduttori elettrici isolati, con quantitativi in massa in lavorazione e/o in deposito superiori a 10.000 kg; depositi e/o rivendite di cavi elettrici isolati con quantitativi in massa superiori a 10.000 kg.		fino a 100.000 kg	oltre 100.000 kg
48	Centrali termoelettriche, macchine elettriche fisse con presenza di liquidi isolanti combustibili in quantitativi superiori a 1 m ³		Macchie elettriche	Centrali termoelettriche
49	Gruppi per la produzione di energia elettrica sussidiaria con motori endotermici ed impianti di cogenerazione di potenza complessiva superiore a 25 kW.	fino a 350 kW	oltre 350 kW e fino a 700 kW	oltre 700 kW
50	Stabilimenti ed impianti ove si producono lampade elettriche e simili, pile ed accumulatori elettrici e simili, con oltre 5 addetti		fino a 25 addetti	oltre 25 addetti
51	Stabilimenti siderurgici e per la		fino a 25	oltre 25

	<p>produzione di altri metalli con oltre 5 addetti;</p> <p>attività comportanti lavorazioni a caldo di metalli, con oltre 5 addetti, ad esclusione dei laboratori artigiani di oreficeria ed argenteria fino a 25 addetti.</p>		<p>addetti</p> <p>Laboratori artigiani di oreficeria ed argenteria fino a 50 addetti</p>	<p>addetti.</p> <p>Laboratori artigiani di oreficeria ed argenteria oltre 50 addetti</p>
52	<p>Stabilimenti, con oltre 5 addetti, per la costruzione di aeromobili, veicoli a motore, materiale rotabile ferroviario e tramviario, carrozzerie e rimorchi per autoveicoli;</p> <p>cantieri navali con oltre 5 addetti</p>		<p>fino a 25 addetti</p>	<p>oltre 25 addetti.</p>
53	<p>Officine per la riparazione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - veicoli a motore, rimorchi per autoveicoli e carrozzerie, di superficie coperta superiore a 300 m²; - materiale rotabile ferroviario, tramviario e di aeromobili, di superficie coperta superiore a 1.000 m²; 		<p>a) officine per veicoli a motore, rimorchi per autoveicoli e carrozzerie, di superficie fino a 1.000 m²</p> <p>b) officine per materiale rotabile ferroviario, tramviario e di aeromobili, di superficie fino a 2.000 m²</p>	<p>a) officine per veicoli a motore, rimorchi per autoveicoli e carrozzerie, di superficie superiore a 1.000 m²</p> <p>b) officine per material e rotabile ferroviario, tramviario e di aeromobili, di superficie superiore</p>

				a 2.000 m ²
54	Officine meccaniche per lavorazioni a freddo con oltre 25 addetti.		fino a 50 addetti	oltre 50 addetti
55	Attività di demolizioni di veicoli e simili con relativi depositi, di superficie superiore a 3.000 m ²		fino a 5.000 m ²	oltre 5.000 m ²
56	Stabilimenti ed impianti ove si producono laterizi, maioliche, porcellane e simili con oltre 25 addetti		fino a 50 addetti	oltre 50 addetti
57	Cementifici con oltre 25 addetti			Tutti
58	Pratiche di cui al decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 230 e s.m.i. soggette a provvedimenti autorizzativi (art. 27 del decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 230 ed art. 13 legge 31 dicembre 1962, n. 1860).		Assoggettate a nulla osta di categoria B di cui all'art. 29 del d.lgs 230/95 s.m.i	Assoggettate a nulla osta di categoria A di cui all'art. 28 del d.lgs 230/95 s.m.i e art. 13 legge n. 1860/62
59	Autorimesse adibite al ricovero di mezzi utilizzati per il trasporto di materie fissili speciali e di materie radioattive (art. 5 della legge 31 dicembre 1962, n. 1860, sostituito dall'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1965, n. 1704; art. 21 del decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 230)			tutti
60	Impianti di deposito delle materie nucleari ed attività assoggettate agli articoli 33 e 52 del decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 230 e s.m.i, con esclusione dei depositi in corso di spedizione.			tutti
61	Impianti nei quali siano detenuti combustibili nucleari o prodotti o residui radioattivi [art. 1, lettera b) della legge 31 dicembre 1962, n. 1860]			tutti
62	Impianti relativi all'impiego pacifico dell'energia nucleare ed attività che comportano pericoli di radiazioni ionizzanti derivanti dal predetto			tutti

	<p>impiego:</p> <ul style="list-style-type: none"> - impianti nucleari; - reattori nucleari, eccettuati quelli che facciano parte di un mezzo di trasporto; - impianti per la preparazione o fabbricazione delle materie nucleari; - impianti per la separazione degli isotopi; - impianti per il trattamento dei combustibili nucleari irradianti; - attività di cui agli artt. 36 e 51 del decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 230 e s.m.i. 			
63	Stabilimenti per la produzione, depositi di sapone, di candele e di altri oggetti di cera e di paraffina, di acidi grassi, di glicerina grezza quando non sia prodotta per idrolisi, di glicerina raffinata e distillata ed altri prodotti affini, con oltre 500 kg di prodotto in lavorazione e/o deposito.		fino a 5.000 kg	oltre 5.000 kg
64	Centri informatici di elaborazione e/o archiviazione dati con oltre 25 addetti		fino a 50 addetti	oltre 50 addetti
65	Locali di spettacolo e di trattenimento in genere, impianti e centri sportivi, palestre, sia a carattere pubblico che privato, con capienza superiore a 100 persone, ovvero di superficie lorda in pianta al chiuso superiore a 200 m ² . Sono escluse le manifestazioni temporanee, di qualsiasi genere, che si effettuano in locali o luoghi aperti al pubblico.		fino a 200 persone	oltre 200 persone
66	Alberghi, pensioni, motel, villaggi albergo, residenze turistico - alberghiere, studentati, villaggi turistici, alloggi agrituristici, ostelli per la gioventù, rifugi alpini, bed & breakfast, dormitori, case per ferie, con oltre 25 posti-letto; Strutture turistico-ricettive nell'aria aperta (campeggi, villaggi-turistici, ecc.) con capacità ricettiva superiore a 400 persone.	fino a 50 posti letto	oltre 50 posti letto fino a 100 posti letto; Strutture turistico-ricettive nell'aria aperta (campeggi, villaggi-	oltre 100 posti letto

			turistici, ecc.)	
67	Scuole di ogni ordine, grado e tipo, collegi, accademie con oltre 100 persone presenti; Asili nido con oltre 30 persone presenti.	fino a 150 persone	oltre 150 e fino a 300 persone; asili nido	oltre 300 persone
68	Strutture sanitarie che erogano prestazioni in regime di ricovero ospedaliero e/o residenziale a ciclo continuativo e/o diurno, case di riposo per anziani con oltre 25 posti letto; Strutture sanitarie che erogano prestazioni di assistenza specialistica in regime ambulatoriale, ivi comprese quelle riabilitative, di diagnostica strumentale e di laboratorio, di superficie complessiva superiore a 500 m ²	fino a 50 posti letto Strutture riabilitative, di diagnostiche e di strumentale e di laboratori o fino a 1.000 m ²	Strutture fino a 100 posti letto; Strutture riabilitative, di diagnostica strumentale e di laboratorio oltre 1.000 m ²	oltre 100 posti letto
69	Locali adibiti ad esposizione e/o vendita all'ingrosso o al dettaglio, fiere e quartieri fieristici, con superficie lorda superiore a 400 m ² comprensiva dei servizi e depositi. ⁸ Sono escluse le manifestazioni temporanee, di qualsiasi genere, che si effettuano in locali o luoghi aperti al pubblico.	fino a 600 m ²	oltre 600 e fino a 1.500 m ²	Oltre 1.500 m ²
70	Locali adibiti a depositi di superficie lorda superiore a 1000 m ² con quantitativi di merci e materiali combustibili superiori complessivamente a 5.000 kg		fino a 3.000 m ²	oltre 3.000 m ²
71	Aziende ed uffici con oltre 300 persone presenti.	fino a 500 persone	oltre 500 e fino a 800 persone	oltre 800 persone
72	Edifici sottoposti a tutela ai sensi del d.lgs. 22 gennaio 2004, n. 42, aperti al pubblico, destinati a contenere biblioteche ed archivi, musei, gallerie, esposizioni e mostre, nonché qualsiasi altra attività contenuta nel presente Allegato.			tutti
73	Edifici e/o complessi edilizi a uso		fino a 500	oltre 500

⁸ L'attività è soggetta ai controlli di prevenzione incendi anche se solo una porzione dei 400 m² viene adibita al ricevimento del pubblico.

	terziario e/o industriale caratterizzati da promiscuità strutturale e/o dei sistemi delle vie di esodo e/o impiantistica con presenza di persone superiore a 300 unità, ovvero di superficie complessiva superiore a 5.000 m ² , indipendentemente dal numero di attività costituenti e dalla relativa diversa titolarità.		unità ovvero fino a 6.000 m ²	unità ovvero oltre 6.000 m ²
74	Impianti per la produzione di calore alimentati a combustibile solido, liquido o gassoso con potenzialità superiore a 116 kW.	fino a 350 kW	oltre 350 kW e fino a 700 kW	oltre 700 kW
75	Autorimesse pubbliche e private, parcheggi pluriplano e meccanizzati di superficie complessiva coperta superiore a 300 m ² ; locali adibiti al ricovero di natanti ed aeromobili di superficie superiore a 500 m ² ; depositi di mezzi rotabili (treni, tram ecc.) di superficie coperta superiore a 1.000 m ² .	Autorimesse fino a 1.000 m ²	Autorimesse oltre 1.000 m ² e fino a 3.000 m ² ; ricovero di natanti ed aeromobili oltre 500 m ² e fino a 1000 m ²	Autorimesse oltre 3000 m ² ; ricovero di natanti ed aeromobili di superficie oltre i 1000 m ² ; depositi di mezzi rotabili
76	Tipografie, litografie, stampa in offset ed attività similari con oltre cinque addetti.		fino a 50 addetti	oltre 50 addetti
77	Edifici destinati ad uso civile con altezza antincendio superiore a 24 m	fino a 32 m	oltre 32 m e fino a 54 m	oltre 54 m
78	Aerostazioni, stazioni ferroviarie, stazioni marittime, con superficie coperta accessibile al pubblico superiore a 5.000 m ² ; metropolitane in tutto o in parte sotterranee.			tutti
79	Interporti con superficie superiore a 20.000 m ²			tutti
80	Gallerie stradali di lunghezza superiore a 500 m e ferroviarie superiori a 2000 m	tutte		

ALLEGATO B **(Allegato IV al DM 7/8/2012)**

MODIFICHE AD ATTIVITÀ ESISTENTI

Nel presente allegato sono indicate, in maniera qualitativa, le modifiche delle attività esistenti rilevanti ai fini della sicurezza antincendio che comportano variazione delle preesistenti condizioni di sicurezza antincendio, soggette agli obblighi di cui all'articolo 4, comma 6, del decreto del Presidente della Repubblica 1° agosto 2011, n. 151.

Le modifiche che non rientrano nei casi di seguito indicati sono considerate non sostanziali ai fini della sicurezza antincendio e, per esse, si applicano gli adempimenti di cui all'art. 4 comma 8 del presente decreto.

A) Variazioni delle sostanze o delle miscele pericolose comunque detenute nell'attività, significative ai fini della sicurezza antincendio:

- i. incremento della quantità complessiva in massa di una qualsiasi sostanza o miscela pericolosa;
- ii. sostituzione di sostanza o miscela pericolosa che comporti aggravio ai fini antincendio.

B) Modifiche dei parametri significativi per la determinazione della classe minima di resistenza al fuoco dei compartimenti tali da determinare un incremento della classe esistente.

C) Modifica di impianti di processo, ausiliari e tecnologici dell'attività, significativi ai fini della sicurezza antincendio, che comportino:

- i. incremento della potenza o della energia potenziale;
- ii. modifica sostanziale della tipologia o del layout di un impianto.

D) Modifiche funzionali significative ai fini della sicurezza antincendio:

- i. modifica sostanziale della destinazione d'uso o del layout dei locali dell'attività;
- ii. modifica sostanziale della tipologia o del layout del sistema produttivo;
- iii. incremento del volume complessivo degli edifici in cui si svolge l'attività;
- iv. modifiche che riducono le caratteristiche di resistenza al fuoco degli elementi portanti e separanti dell'edificio o le caratteristiche di reazione al fuoco dei materiali;
- v. modifica sostanziale della compartimentazione antincendio, dei sistemi di ventilazione naturale o meccanica, dei sistemi di protezione attiva contro l'incendio.

E) Modifica delle misure di protezione per le persone:

- i. incremento del numero degli occupanti eccedente il dimensionamento del sistema di vie d'uscita;
- ii. modifica delle tipologie degli occupanti (es: anziani, bambini, diversamente abili ...) o loro diversa distribuzione;
- iii. modifica sostanziale dei sistemi di vie d'uscita, dei sistemi di protezione degli occupanti e dei soccorritori, dei sistemi di rivelazione e segnalazione di allarme

incendio, dell'accesso all'area ed accostamento dei mezzi di soccorso, della comunicazione con altre attività;

8. MODALITA' OPERATIVE PER LE STRUTTURE ALBERGHIERE

8.1 DEFINIZIONE DELLE STRUTTURE ALBERGHIERE – RIFERIMENTI NORMATIVI

<p>Riferimento normativo Legge Regionale n. 15 del 16 luglio 2077 Regolamento Regionale n. 5 del 7 dicembre 2009</p>	<p>Le strutture ricettive alberghiere (alberghi, residenze turistico alberghiere) prima devono procedere alla classificazione alberghiera che la Provincia rilascia con determina dirigenziale, in base ai criteri previsti dal Regolamento n. 5 - 7 dicembre 2009 successivamente devono procedere alla compilazione della SCIA consegnandola ai Comuni competenti. La struttura viene inserita sul Portale Regionale del Turismo, monitorata sui flussi turistici, ed annualmente si procede al rilascio dei cartellini dei prezzi e si procede alla vigilanza prevista dalla normativa.</p>
<p>Riferimento normativo Legge Regionale n. 15 del 16 luglio 2077.</p>	<p>Le strutture ricettive extra-alberghiere (Affittacamere, B&B, Casa per Vacanze, Casa per Ferie, Ostelli, Campeggi, Rifugi iniziano l'attività presentando al Comune competente la SCIA che successivamente deve essere inviata alla Provincia che procede all'inserimento dei dati sul Portale Regionale del Turismo, al monitoraggio dei flussi turistici, al rilascio annuale dei cartellini prezzi . La vigilanza compete ai Comuni.</p>
<p>Riferimento normativo Regolamento Regionale n. 2 del 4 marzo 2003 Legge Regionale n. 15 del 16 luglio 2007</p>	<p>Le strutture ricettive all'aria aperta (campeggi, aree di sosta e villaggi turistici) prima devono procedere alla classificazione che la Provincia rilascia con determina dirigenziale, in base ai criteri previsti dalla Legge Regionale n. 15 - 16 luglio 2007 e dal Regolamento Regionale n. 2 del 4 marzo 2003 successivamente devono procedere alla compilazione della SCIA consegnandola ai Comuni competenti. La struttura viene inserita sul Portale Regionale del Turismo, monitorata sui</p>

	flussi turistici, ed annualmente si procede al rilascio dei cartellini dei prezzi e si procede alla vigilanza prevista dalla normativa.
--	---

8.2 REQUISITI PER STRUTTURE DA ADIBIRE AD ATTIVITA' DI ALBERGHI GIA' CLASSIFICATI

all'entrata in vigore del regolamento regionale 07 dicembre 2009 n 5

8.2.1 Premessa

Le aziende alberghiere così come definite dalla Legge Regionale n 15/2007 si distinguono in:

A) Alberghi quando offrono alloggio prevalentemente in camera

Gli Alberghi sono classificati in 5 classi (1, 2, 3, 4 e 5 stelle) in base agli standard qualitativi obbligatori minimi previsti dall'allegato A del Regolamento Regionale 5/2009.

Gli Alberghi già classificati alla data di entrata in vigore del Regolamento devono adeguarsi agli standard qualitativi obbligatori minimi previsti dall'allegato B del Regolamento Regionale 5/2009. Il termine per l'adeguamento è fissato per il 31/10/2010.

I requisiti di cui all'allegato B si applicano in caso di rinnovo della classificazione di alberghi classificati precedentemente al dicembre 2009.

Nei casi di incremento di volumi di alberghi già classificati all'entrata in vigore del Regolamento, gli standard minimi di cui all'allegato A si applicano unicamente ai nuovi volumi.

B) Residenze turistico alberghiere quando offrono alloggio in appartamenti costituiti da uno o più locali, dotati di servizio autonomo di cucina

Sono classificate in 3 classi (2, 3 e 4 stelle) in base agli standard qualitativi obbligatori minimi previsti dall'allegato C del Regolamento Regionale 5/2009

Trattasi di attività soggette a disciplina SCIA per la quale non viene richiesto l'ottenimento di alcun parere preventivo, la ASL, solo su esercizio già avviato, svolgerà l'attività di vigilanza e controllo al fine di verificare non solo il rispetto dei requisiti strutturali e funzionali richiesti dalle norme ma anche e soprattutto di verificare gli effettivi risultati in termini di controllo del rischio e limitazione del danno.

Il Comune, per consentire i controlli sopra specificati, invierà alla ASL la SCIA presentata dall'azienda alberghiera.

Di seguito vengono indicati i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica relativamente agli **Alberghi già classificati all'entrata in vigore del Reg Reg 05/09**

8.2.2 Normativa di riferimento:

DPR n. 1437 del 30 dic 1970	Modificazione al regolamento per le migliorie igieniche negli alberghi
L n. 203 del 30 mag 1995 L n 266 del 07 ago 1997	Art. 7 comma 1 lettera a) Legge 30 maggio 1995 n. 203 così come modificato dall'art 16 punto 7 Legge 07 agosto 1997 n. 266
L n 135 del 29 mar 2001	Riforma della legislazione nazionale del Turismo
LR n. 15 del 16 lug 2007	Testo Unico delle Leggi Regionali in Materia di Turismo
Reg Regionale n. 5 del 07 dic 2009	Definizione degli standard qualitativi obbligatori minimi per la classificazione degli alberghi e delle residenze turistico alberghiere
Reg. Regionale n° 2 del 14 feb 2011	Definizione degli standard e dei requisiti funzionali per le case per ferie e degli ostelli della gioventù in attuazione art 36 co 1 TU turismo 15/2007
LR n 8 del 09 feb 2010	Modifiche alla legge regionale TU turismo 15/2007 - albergo diffuso - bed & breakfast

8.2.3 Requisiti generali dell'azienda alberghiera

TABELLA (A) (tutte le classi e già classificata alla data dell'entrata in vigore del Regolamento)				
ALTEZZE, SUPERFICI E RAPPORTI AEROILLUMI NANTI (R.A.I.) DEI LOCALI	Locale	Altezza media minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
	Camere	m 2,70	Vedi nota (3)	1/8 della superficie del locale
	Sale o aree comuni	m 2,70	Vedi tabella B requisiti specifici	1/8 della superficie del locale
	Servizi igienici	m 2,40	m ² 1	m ² 0,6 o ventilazione forzata (2)
	Servizi Igienici camere	m 2,40	Adeguate a contenere la dotazione minima prevista	m ² 0,6 o ventilazione forzata (2)
	Antibagno	m 2,40	m ² 1 - e m ² 3 se utilizzato	

TABELLA (A)				
(tutte le classi e già classificata alla data dell'entrata in vigore del Regolamento)				
			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)
	<p>NOTE</p> <p>1. Superficie <u>finestrata</u> apribile/superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affacciantesi 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.</p> <p>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.</p> <p>3. Per il calcolo delle superfici minime delle camere si rimanda alle norme precedenti all'entrata in vigore del Reg Reg 05/2009.</p>			
CAMERE LETTO	<p>Per ogni tipologia di albergo deve essere previsto un numero minimo di 7 camere</p> <p>Ogni camera deve disporre dell'arredamento di base e dei dispositivi tecnici specificati per ogni classe di albergo nell'allegato B del Reg Reg 05/2009</p> <p>Le camere prive di bagno proprio (<u>previste solo per alberghi ad 1 o due stelle</u>) devono essere dotate di lavello con acqua calda e fredda</p>			

TABELLA (A) (tutte le classi e già classificata alla data dell'entrata in vigore del Regolamento)	
RISCALDAMENTO e Produzione acqua calda	La struttura alberghiera deve essere dotata di idonei sistemi di riscaldamento, escluse le strutture con apertura limitata alla stagione estiva, e di produzione di acqua calda
SERVIZI IGIENICI Camere	<p>I servizi igienici a servizio delle camere (sia privati sia comuni) devono essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pavimenti e pareti rivestiti con materiale lavabile e disinfettabile - Lavabo - WC - bidet - vasca o doccia - cestino per rifiuti e sacchetti igienici - chiamata di emergenza <p>Ogni camera deve disporre del materiale d'uso per l'igiene della persona e della biancheria bagno specificati per ogni classe di albergo nell'allegato B del Reg Reg 05/2009</p>
SERVIZI IGIENICI dipendenti	<p>Devono essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pavimenti e pareti sino ad un'altezza di m 2 rivestiti con materiale lavabile e disinfettabile - lavabo - sapone e sistema asciugamani - wc - cestino rifiuti con sacchetti igienici - 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 <p>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</p>
SPOGLIATOI dipendenti	<p>DOTAZIONE e REQUISITI</p> <p>Dovranno essere dotati di: 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.</p>

TABELLA (A) (tutte le classi e già classificata alla data dell'entrata in vigore del Regolamento)	
	<p>Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso. Può essere utilizzato un unico spogliatoio in attività con massimo 5 dipendenti.</p> <p>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.</p>
ATTIVITA DI PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE	<p>Per quanto concerne i requisiti dei locali destinati alla somministrazione e preparazione di alimenti e bevande nell'ambito di bar e/o ristoranti si rimanda alle specifiche schede</p>

8.2.4 Standard qualitativi obbligatori minimi previsti dall'allegato b del regolamento n 5 del 07 dic 2009 per le aziende alberghiere già classificate

TABELLA (B) (all'entrata in vigore del Reg Reg n 05/09)					
Requisito	Albergo 1 stella	Albergo 2 stelle	Albergo 3 stelle	Albergo 4 stelle	Albergo 5 stelle
Bagno comune a servizio delle camere prive di bagno proprio	1 bagno ogni 8 posti letto o frazioni con minimo di uno per piano	1 bagno ogni 6 posti letto o frazioni con minimo di uno per piano Il 60% delle camere deve disporre di bagno privato	Il 100% delle camere deve disporre di bagno privato	Il 100% delle camere deve disporre di bagno privato	Il 100% delle camere deve disporre di bagno privato

TABELLA (B)

(all'entrata in vigore del Reg. n. 05/09)

<p>Locali di ricevimento o soggiorno</p>	<p>Deve essere prevista almeno un'area per uso comune che può coincidere con l'ingresso o con la sala ristorante o colazione</p>	<p>Devono essere previsti dei locali di ricevimento o soggiorno di superficie complessiva non inferiore a 4 m² per le prime 10 stanze, m² 1 per ognuna delle ulteriori stanze sino alla 20^a, m² 0,5 per ogni ulteriore stanza</p>	<p>Devono essere previsti dei locali di ricevimento o soggiorno di superficie complessiva esclusa l'eventuale sala ristorante, equivalente ad una maggiorazione del 10% delle superfici richieste per gli alberghi a 2 stelle</p>	<p>Devono essere previsti dei locali di ricevimento o soggiorno di superficie complessiva esclusa l'eventuale sala ristorante, equivalente ad una maggiorazione del 30% delle superfici richieste per gli alberghi a 2 stelle</p>	<p>Devono essere previsti dei locali di ricevimento o soggiorno di superficie complessiva esclusa la sala ristorante, equivalente ad una maggiorazione del 50% delle superfici richieste per gli alberghi a 2 stelle</p>
<p>Locali pranzo colazione e altri locali comuni</p>	<p>Deve essere previsto un punto di ristoro anche con distributori automatici</p>	<p>Deve essere previsto un punto di ristoro anche con distributori automatici</p>	<p>Devono essere previsti una sala ristorante (se previsto il servizio) ed una sala o area bar in locale comune</p>	<p>Devono essere previsti: una sala ristorante (se previsto il servizio), una sala o area bar in apposito locale, sala od area prima colazione (che può coincidere con la sala ristorante) . Più sala/area riservata per riunione</p>	<p>Devono essere previsti: una sala ristorante , una sala o area bar, una sala od area prima colazione. Più sala/area riservata per riunione e sala/area soggiorno/lettura</p>

8.2.5 Ulteriori indicazioni

8.2.5.1 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.

8.2.5.2 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.

8.2.5.3 Rifiuti

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

8.2.5.4 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

8.2.5.5 Certificato prevenzione incendi

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

8.2.5.6 Impatto acustico

Se necessario in ragione delle caratteristiche e/o dell'entità dell'attività svolta, deve essere prodotta, al momento della presentazione della DIAP, documentazione di previsione di impatto acustico redatta da un tecnico competente in acustica.

8.2.5.7 Accessibilità 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

8.3 REQUISITI PER STRUTTURE DA ADIBIRE AD ATTIVITA' DI ALBERGHI di PRIMA CLASSIFICAZIONE

8.3.1. Premessa

Le aziende alberghiere così come definite dalla Legge Regionale n 15/2007 si distinguono in:

C) Alberghi quando offrono alloggio prevalentemente in camera

Gli Alberghi sono classificati in 5 classi (1, 2, 3, 4 e 5 stelle) in base agli standard qualitativi obbligatori minimi previsti dall'allegato A del Regolamento Regionale 5/2009.

Gli Alberghi già classificati alla data di entrata in vigore del Regolamento devono adeguarsi agli standard qualitativi obbligatori minimi previsti dall'allegato B del Regolamento Regionale 5/2009. Il termine per l'adeguamento è fissato per il 31/10/2010.

I requisiti di cui all'allegato B si applicano in caso di rinnovo della classificazione di alberghi classificati precedentemente al dicembre 2009.

Nei casi di incremento di volumi di alberghi già classificati all'entrata in vigore del Regolamento, gli standard minimi di cui all'allegato A si applicano unicamente ai nuovi volumi.

D) Residenze turistico alberghiere quando offrono alloggio in appartamenti costituiti da uno o più locali, dotati di servizio autonomo di cucina

Sono classificate in 3 classi (2, 3 e 4 stelle) in base agli standard qualitativi obbligatori minimi previsti dall'allegato C del Regolamento Regionale 5/2009

Trattasi di attività soggette a disciplina SCIA per la quale non viene richiesto l'ottenimento di alcun parere preventivo, la ASL, solo su esercizio già avviato, svolgerà l'attività di vigilanza e controllo al fine di verificare non solo il rispetto dei requisiti strutturali e funzionali richiesti dalle norme ma anche e soprattutto di verificare gli effettivi risultati in termini di controllo del rischio e limitazione del danno.

Il Comune, per consentire i controlli sopra specificati, invierà alla ASL la SCIA presentata dall'azienda alberghiera.

Di seguito vengono indicati i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica relativamente agli **Alberghi di prima classificazione**

8.3.2. Normativa di riferimento:

DPR n. 1437 del 30 dic 1970	Modificazione al regolamento per le migliorie igieniche negli alberghi
L n. 203 del 30 mag 1995 L n 266 del 07 ago 1997	Art. 7 comma 1 lettera a) Legge 30 maggio 1995 n. 203 così come modificato dall'art 16 punto 7 Legge 07 agosto 1997 n. 266
L n 135 del 29 mar 2001	Riforma della legislazione nazionale del Turismo
LR n. 15 del 16 lug 2007	Testo Unico delle Leggi Regionali in Materia di Turismo
Reg Regionale n. 5 del 07 dic 2009	Definizione degli standard qualitativi obbligatori minimi per la classificazione degli alberghi e delle residenze turistico alberghiere
Reg. Regionale n° 2 del 14 feb 2011	Definizione degli standard e dei requisiti funzionali per le case per ferie e degli ostelli della gioventù in attuazione art 36 co 1 TU turismo 15/2007
LR n 8 del 09 feb 2010	Modifiche alla legge regionale TU turismo 15/2007 - albergo diffuso - bed & breakfast

8.3.3. Requisiti generali dell'azienda alberghiera (tutte le classi)

ALTEZZE, SUPERFICI E RAPPORTI AEROILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI	Locale	Altezza media minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
	Camere	m 2,70	Vedi tabella B requisiti specifici (3)	1/8 della superficie del locale
	Sale o aree comuni (ricevimento o soggiorno)	m 2,70	Vedi tabella B requisiti specifici	1/8 della superficie del locale
	Servizi igienici	m 2,40	m ² 1	m ² 0,6 o ventilazione forzata (2)
	Servizi igienici camere	m 2,40	Vedi tabella B requisiti specifici (3)	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	Ventilazione naturale o

		inferiore a m ² 1 per ogni addetto con una superficie minima di m ² 3	forzata (2)
<p>NOTE</p> <p>4. Superficie <u>finestrata</u> apribile/superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affacciantesi su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)</p> <p>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)</p> <p>L'illuminazione naturale può essere integrata o sostituita da apparecchiature per l'illuminazione artificiale.</p> <p>5. 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.</p> <p>6. Nella tabella requisiti specifici sono state indicate le superfici minime per camere e servizi igienici previste dal Reg Regionale n 5/2009 per la classificazione dell'azienda alberghiera fatte salve le deroghe previste da norme nazionali o regionali. Le superfici minime indicate sono applicabili alle strutture di prima classificazione ovvero strutture classificate dopo l'entrata in vigore del Reg Reg 05/09</p> <p>La superficie delle camere deve essere calcolata <u>al netto dei bagni privati.</u></p>			
CAMERE LETTO ALBERGHI	<p>Per ogni tipologia di albergo deve essere previsto un numero minimo di 7 camere.</p> <p>Ogni camera deve disporre dell'arredamento di base e dei dispositivi tecnici specificati per ogni classe di albergo nell'allegato A del Reg Reg 05/2009</p>		
RISCALDAMEN TO e Produzione acqua calda	<p>La struttura alberghiera deve essere dotata di idonei sistemi di riscaldamento, escluse le strutture con apertura limitata alla stagione estiva, e di produzione di acqua calda</p>		

<p>SERVIZI IGIENICI Camere</p>	<p>I servizi igienici a servizio delle camere (sia privati sia comuni) devono essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pavimenti e pareti rivestiti con materiale lavabile e disinfettabile - Lavabo - WC - bidet - vasca o doccia - cestino per rifiuti e sacchetti igienici - chiamata di emergenza <p>Ogni camera deve disporre del materiale d'uso per l'igiene della persona e della biancheria bagno specificati per ogni classe di albergo nell'allegato A del Reg Reg 05/2009</p>
<p>SERVIZI IGIENICI aree comuni</p>	<p>Devono essere previsti almeno due servizi igienici distinti per sesso a servizio delle aree comuni (sala/area ricevimento, soggiorno, somministrazione alimenti ecc).</p> <p>I servizi igienici destinati alle aree comuni devono essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pavimenti e pareti sino ad un'altezza di m 2 rivestiti con materiale lavabile e disinfettabile - lavabo con rubinetto a comando non manuale, - distributore sapone ed asciugamani non riutilizzabili - wc distinti per sesso - cestino rifiuti con sacchetti igienici - 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
<p>SERVIZI IGIENICI dipendenti</p>	<p>Devono essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pavimenti e pareti sino ad un'altezza di m 2 rivestiti con materiale lavabile e disinfettabile - lavabo - sapone ed asciugamani - wc - cestino rifiuti con sacchetti igienici - 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 <p>Il numero di servizi igienici destinati al personale varia in funzione della sua entità:</p> <p>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</p>

<p>SPOGLIATOI dipendenti</p>	<p>DOTAZIONE e REQUISITI Dovranno essere dotati di: 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.</p>
<p>ATTIVITA DI PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE</p>	<p>Per quanto concerne i requisiti dei locali destinati alla somministrazione e preparazione di alimenti e bevande nell'ambito di bar e/o ristoranti si rimanda alle specifiche schede</p>

8.3.4. Standard qualitativi obbligatori minimi previsti dall'allegato a del reg reg n 5 del 07 dic 2009 per le aziende alberghiere di prima classificazione (classificate dopo l'entrata in vigore del Reg Reg)

Requisito	Albergo 1 stella	Albergo 2 stelle	Albergo 3 stelle	Albergo 4 stelle	Albergo 5 stelle
Superficie minima camera ad 1 letto	8 m ²	8 m ²	8 m ²	9 m ²	9 m ²
Superficie minima camera a 2 letti	14 m ²	14 m ²	14 m ²	15 m ²	16 m ²
Superficie minima per ogni letto supplementare	6 m ²	6 m ²	6 m ²	6 m ²	6 m ²
Superficie	3 m ²	3 m ²	3 m ²	4 m ²	5 m ²

minima bagno camera					
Bagno comune a servizio delle camere prive di bagno proprio	1 bagno ogni 8 posti letto o frazioni con minimo di uno per piano Il 40% delle camere deve disporre di bagno privato	1 bagno ogni 6 posti letto o frazioni con minimo di uno per piano L'80% delle camere deve disporre di bagno privato	Il 100% delle camere deve disporre di bagno privato completo	Il 100% delle camere deve disporre di bagno privato completo	Il 100% delle camere deve disporre di bagno privato completo
Dotazione camera priva di bagno proprio	Oltre all'arredamento di base dovrà essere dotata di lavello con acqua calda e fredda, specchio, presa di corrente	Oltre all'arredamento di base dovrà essere dotata di lavello con acqua calda e fredda, specchio, presa di corrente	////////	////////	////////
Locali di ricevimento e soggiorno	Deve essere prevista un'area per uso comune che può coincidere con la sala ristorante e colazione	Deve essere prevista un'area per uso comune che può coincidere con la sala ristorante e colazione Superficie complessiva non inferiore a 4 m ² per le prime 10 stanze, m ² 1 per ognuna delle ulteriori stanze sino alla 20°, m ² 0,5 per ogni ulteriore stanza	Deve essere prevista un'area per uso comune di Superficie complessiva, esclusa l'eventuale sala ristorante, non inferiore a 4 m ² per le prime 10 stanze, m ² 1 per ognuna delle ulteriori stanze sino alla 20°, m ² 0,5 per ogni ulteriore stanza (maggiorata	Deve essere prevista una sala per uso comune di Superficie complessiva, esclusa l'eventuale sala ristorante, non inferiore a 4 m ² per le prime 10 stanze, m ² 1 per ognuna delle ulteriori stanze sino alla 20°, m ² 0,5 per ogni ulteriore stanza (maggiorata	Deve essere prevista una sala per uso comune di Superficie complessiva, esclusa la sala ristorante, non inferiore a 4 m ² per le prime 10 stanze, m ² 1 per ognuna delle ulteriori stanze sino alla 20°, m ² 0,5 per ogni ulteriore stanza (maggiorata del 50 %)

			del 10 %)	del 30 %)	
Locali pranzo colazione e altri locali comuni	Deve essere previsto un punto di ristoro anche con distributori automatici	Deve essere previsto un punto di ristoro anche con distributori automatici	Devono essere previsti una sala ristorante (se previsto il servizio) ed una sala o area bar in locale comune	Devono essere previsti: una sala ristorante (se previsto il servizio), una sala o area bar in apposito locale, sala od area prima colazione (che può coincidere con la sala ristorante) Più sala/area riservata per riunioni	Devono essere previsti: una sala ristorante , una sala o area bar, una sala od area prima colazione Più sala/area riservata per riunioni e sala/area soggiorno/lettura

8.3.5. Ulteriori indicazioni

8.3.5.1 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.

8.3.5.2 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.

8.3.5.3 Rifiuti

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

8.3.5.4 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

8.3.5.5 Certificato prevenzione incendi

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

8.3.5.6 Impatto acustico

Se necessario in ragione delle caratteristiche e/o dell'entità dell'attività svolta, deve essere prodotta, al momento della presentazione della DIAP, documentazione di previsione di impatto acustico redatta da un tecnico competente in acustica.

8.3.5.7 Accessibilità 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

8.4 REQUISITI PER STRUTTURE DA ADIBIRE AD ATTIVITA' DI RESIDENZA TURISTICO ALBERGHIERA

8.4.1 Premessa

Le aziende alberghiere così come definite dalla Legge Regionale n 15/2007 si distinguono in:

E) Alberghi quando offrono alloggio prevalentemente in camera

Gli Alberghi sono classificati in 5 classi (1, 2, 3, 4 e 5 stelle) in base agli standard qualitativi obbligatori minimi previsti dall'allegato A del Regolamento Regionale 5/2009.

Gli Alberghi già classificati alla data di entrata in vigore del Regolamento devono adeguarsi agli standard qualitativi obbligatori minimi previsti dall'allegato B del Regolamento Regionale 5/2009. Il termine per l'adeguamento è fissato per il 31/10/2010.

I requisiti di cui all'allegato B si applicano in caso di rinnovo della classificazione di alberghi classificati precedentemente al dicembre 2009.

Nei casi di incremento di volumi di alberghi già classificati all'entrata in vigore del Regolamento, gli standard minimi di cui all'allegato A si applicano unicamente ai nuovi volumi.

F) Residenze turistico alberghiere quando offrono alloggio in appartamenti costituiti da uno o più locali, dotati di servizio autonomo di cucina

Sono classificate in 3 classi (2, 3 e 4 stelle) in base agli standard qualitativi obbligatori minimi previsti dall'allegato C del Regolamento Regionale 5/2009

Trattasi di attività soggette a disciplina SCIA per la quale non viene richiesto l'ottenimento di alcun parere preventivo, la ASL, solo su esercizio già avviato, svolgerà l'attività di vigilanza e controllo al fine di verificare non solo il rispetto dei requisiti strutturali e funzionali richiesti dalle norme ma anche e soprattutto di verificare gli effettivi risultati in termini di controllo del rischio e limitazione del danno.

Il Comune, per consentire i controlli sopra specificati, invierà alla ASL la SCIA presentata dall'azienda alberghiera.

Di seguito vengono indicati i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica relativamente alle **Residenze Turistico Alberghiere (RTA)**

8.4.2 Normativa di riferimento:

DPR n. 1437 del 30 dic 1970	Modificazione al regolamento per le migliorie igieniche negli alberghi
L n. 203 del 30 mag 1995 L n 266 del 07 ago 1997	Art. 7 comma 1 lettera a) Legge 30 maggio 1995 n. 203 così come modificato dall'art 16 punto 7 Legge 07 agosto 1997 n. 266
L n 135 del 29 mar 2001	Riforma della legislazione nazionale del Turismo
LR n. 15 del 16 lug 2007	Testo Unico delle Leggi Regionali in Materia di Turismo
Reg Regionale n. 5 del 07 dic 2009	Definizione degli standard qualitativi obbligatori minimi per la classificazione degli alberghi e delle residenze turistico alberghiere
Reg. Regionale n° 2 del 14 feb 2011	Definizione degli standard e dei requisiti funzionali per le case per ferie e degli ostelli della gioventù in attuazione art 36 co 1 TU turismo 15/2007
LR n 8 del 09 feb 2010	Modifiche alla legge regionale TU turismo 15/2007 - albergo diffuso - bed & breakfast

8.4.3 Requisiti previsti per le residenze turistico alberghiere

	Locale	Altezza media minima	Superficie minima	R.A.I. (1)	
ALTEZZE E RAPPORTI AERO ILLUMINANTI (R.A.I.) DEI LOCALI:	Locali abitativi	m 2,70	Vedi nota (3)	1/8 della superficie del locale	
	Sale o aree comuni	m 2,70	Vedi tabella requisiti	1/8 della superficie del locale	
	Servizi igienici	m 2,40	m ² 4 limitatamente al primo bagno	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				

	<p>7. Superficie <u>finestrata</u> apribile/superficie del locale (la superficie finestrata comprende le finestre, le vetrine apribili, le porte affacciantesi su cortili o aree private. Non sono comprese le porte di accesso sulle pubbliche vie)</p> <p>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)</p> <p>L'illuminazione naturale può essere integrata o sostituita da apparecchiature per l'illuminazione artificiale.</p> <p>8. 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.</p> <p>9. Di seguito vengono indicate le superfici minime previste per i locali abitativi dal vigente RLI</p> <ul style="list-style-type: none"> - camera letto singola:.....m² 9lunghezza lato minore m. 2 - camera letto matrimoniale:.. m² 14 ...lunghezza lato minore m. 3 - soggiorno:.....m² 14 ...lunghezza lato minore m. 2 - cucina:.....m² 9lunghezza lato minore m. 1.80
<p>RISCALDAMENTO e Produzione acqua calda</p>	<p>La struttura alberghiera deve essere dotata di idonei sistemi di riscaldamento, escluse le strutture con apertura limitata alla stagione estiva, e di produzione di acqua calda</p>
<p>Dotazione per la preparazione dei cibi all'interno dell'unità abitativa</p>	<p>Per la preparazione dei cibi l'unità abitativa deve essere dotata di</p> <ul style="list-style-type: none"> -apparecchio di cottura -frigorifero per la conservazione degli alimenti -lavello con acqua calda e fredda -contenitori per rifiuti con coperchio. <p>L'apparecchio di cottura deve essere dotato di cappa di aspirazione per l'evacuazione di fumi e vapori di cottura. Se l'apparecchio di cottura è alimentato con gas metano o in bombole, il locale in cui è installato deve essere dotato di idonea presa d'aria diretta con l'esterno.</p> <p>L'unità abitativa deve inoltre essere dotata di posate stoviglie ecc previste allegato C del Reg Reg 05/2009</p>
<p>Dotazione per</p>	

<p>il pernottamento ed il soggiorno</p>	<p>Ogni unità abitativa deve disporre dell'arredamento di base specificati per ogni classe di RTA nell'allegato C del Reg Reg 05/2009 Nei locali destinati al pernottamento non possono essere installati apparecchi di combustione a gas a fiamma libera compresi gli apparecchi di cottura privi di sistema di sicurezza (es termocoppia)</p>
<p>SERVIZI IGIENICI unità abitative</p>	<p>Devono essere dotati di: - pavimenti e pareti sino ad un'altezza di m 1,80 rivestiti con materiale lavabile e disinfettabile, - vasca o doccia, - lavabo con sapone ed asciugamani - wc - cestino per rifiuti con sacchetti igienici, - antibagno se comunicante direttamente con locali di soggiorno/preparazione cibi. La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici</p>
<p>SERVIZI IGIENICI dipendenti</p>	<p>Devono essere dotati di: - pavimenti e pareti sino ad un'altezza di m 2 rivestiti con materiale lavabile e disinfettabile - lavabo con sapone ed asciugamani - wc - cestino per rifiuti con sacchetti igienici - 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</p> <p>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</p>
<p>SPOGLIATOIO dipendenti</p>	<p>DOTAZIONE e REQUISITI Dovranno essere dotati di: 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</p>

	purché sia ad uso esclusivo degli operatori e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.		
ATTIVITA DI PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE	Per quanto concerne i requisiti dei locali destinati alla somministrazione e preparazione di alimenti e bevande nell'ambito di bar e/o ristoranti si rimanda alle specifiche schede		
SALE OD AREE COMUNI	2 STELLE	3 STELLE	4 STELLE
	Deve essere prevista un'area per uso comune che può coincidere con la sala ristorante o il bar	Deve essere prevista una sala di uso comune di superficie complessiva (esclusa l'eventuale sala ristorante o il bar con licenza separata) non inferiore a 4 m ² per ognuna delle prime 10 unità abitative, m ² 1 per ognuna delle ulteriori unità sino alla 20°, m ² 0,5 per ogni unità oltre la ventesima	Deve essere prevista una sala di uso comune di superficie complessiva (esclusa l'eventuale sala ristorante, o il bar con licenza separata) equivalente ad una maggiorazione del 10% delle superfici richieste per le RTA a 3 stelle

8.4.4 Ulteriori indicazioni

8.4.4.1 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.

8.4.4.2 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.

8.4.4.3 Rifiuti

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

8.4.4.4 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

8.4.4.5 Certificato prevenzione incendi

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

8.4.4.6 Impatto acustico

Se necessario in ragione delle caratteristiche e/o dell'entità dell'attività svolta, deve essere prodotta, al momento della presentazione della DIAP, documentazione di previsione di impatto acustico redatta da un tecnico competente in acustica.

8.4.4.7 Accessibilità 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

8.5 REQUISITI PER STRUTTURE DA ADIBIRE AD ATTIVITA' DI STRUTTURE RICETTIVE non ALBERGHIERE

8.5.Premessa

Le strutture ricettive non alberghiere così come definite dalla Legge Regionale n 15/2007 si distinguono in:

G) Case per ferie

strutture ricettive per il soggiorno temporaneo di persone o gruppi, gestite senza scopi di lucro da enti pubblici, associazioni o enti religiosi per finalità sociali, culturali, religiose o sportive nonché da enti o aziende per il soggiorno dei propri dipendenti o familiari

H) Ostelli per la gioventù

Strutture ricettive attrezzate per soggiorno e pernottamento di giovani e loro accompagnatori gestite senza scopi di lucro da enti pubblici, associazioni o enti religiosi per finalità sociali, culturali, religiose o sportive

I) Affittacamere

strutture composte da non più di 6 camere con una capacità ricettiva non superiore a 12 posti letto, ubicate in non più di 2 appartamenti ammobiliati in uno stesso stabile. L'attività di affittacamere può essere usata in modo complementare rispetto all'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande. Per quanto concerne i requisiti relativi all'attività di preparazione e somministrazione alimenti si rimanda alle specifiche schede.

J) Case e appartamenti per vacanze

strutture ricettive costituite da unità abitative composte da uno o più locali arredati con bagno e cucina, organizzate per fornire alloggio e servizi con contratti aventi validità non inferiore a 7 giorni e non superiore a 3 mesi consecutivi.

K) Bed & Breakfast

attività di carattere saltuario svolte da privati che utilizzano parte della loro abitazione di residenza per offrire un servizio di alloggio e prima colazione a conduzione familiare.

L) Bivacchi fissi

Locali in alta montagna non custoditi allestiti con un minimo di attrezzatura per fornire riparo agli alpinisti.

M) Rifugi alpini

strutture idonee ad offrire ospitalità e ristoro in zone isolate di montagna a quota non inferiore ai 1000 metri di altitudine in luoghi favorevoli ad ascensioni ed escursioni, raggiungibile attraverso mulattiere, sentieri etc... per periodi limitati dell'anno. Possono essere gestiti da enti pubblici e/o da associazioni nonché da privati.

N) Rifugi escursionistici

strutture idonee ad offrire ospitalità e ristoro in zone lontane a quote non inferiori a 700 metri di altitudine.

Trattasi di attività soggette a disciplina SCIA per la quale non viene richiesto l'ottenimento di alcun parere preventivo, la ASL, solo su esercizio già avviato, svolgerà l'attività di vigilanza e controllo al fine di verificare non solo il rispetto dei requisiti

strutturali e funzionali richiesti dalle norme ma anche e soprattutto di verificare gli effettivi risultati in termini di controllo del rischio e limitazione del danno.

Il Comune, per consentire i controlli sopra specificati, invierà alla ASL la SCIA presentata dall'azienda alberghiera.

Di seguito vengono indicati i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, nonché alcune indicazioni di buona prassi igienica relativamente alle **Strutture Ricettive non alberghiere**

8.5. Normativa di riferimento:

DPR n. 1437 del 30 dic 1970	Modificazione al regolamento per le migliorie igieniche negli alberghi
L n. 203 del 30 mag 1995 L n 266 del 07 ago 1997	Art. 7 comma 1 lettera a) Legge 30 maggio 1995 n. 203 così come modificato dall'art 16 punto 7 Legge 07 agosto 1997 n. 266
L n 135 del 29 mar 2001	Riforma della legislazione nazionale del Turismo
LR n. 15 del 16 lug 2007	Testo Unico delle Leggi Regionali in Materia di Turismo
Reg Regionale n. 5 del 07 dic 2009	Definizione degli standard qualitativi obbligatori minimi per la classificazione degli alberghi e delle residenze turistico alberghiere
Reg. Regionale n° 2 del 14 feb 2011	Definizione degli standard e dei requisiti funzionali per le case per ferie e degli ostelli della gioventù in attuazione art 36 co 1 TU turismo 15/2007
LR n 8 del 09 feb 2010	Modifiche alla legge regionale TU turismo 15/2007 - albergo diffuso - bed & breakfast

8.5. Requisiti

STRUTTURA	REQUISITI
Case per ferie art. 1 Reg. Reg. 2/2011-	Le strutture destinate a case per ferie devono essere dotate di : <u>Camere</u> camere con capienza non superiore a 4 posti letto, capienza complessava di almeno 20 posti letto, almeno 2 camere con 4 posti letto dotate di angolo cottura attrezzato; le camere devono avere una superficie non inferiore a 8 m ² per il primo posto letto e 6 m ² per ogni posto letto aggiuntivo riducibili a 4 m ² in caso di utilizzo di letto a castello o a scomparsa per il terzo e quarto letto; <u>Bagni</u> bagni privati completi in tutte le camere con 4 posti letto e in almeno il 60% del totale della camere; bagni completi ad uso comune delle camere prive di bagno privato nella misura di un bagno ogni 6 posti letto o frazione di posto letto, con un minimo di un bagno per piano; servizio igienico di pertinenza delle sale ad uso comune. <u>Locali comuni</u>

STRUTTURA	REQUISITI
	<p>sala ad uso comune rapportata al numero degli ospiti con spazi separati per riunioni, lettura e gioco etc...</p> <p><u>Preparazione e somministrazione alimenti</u></p> <p>sala per la colazione per spazio bar utilizzabile anche come sala ristorante, se previsto il servizio, o punto di ristoro per piano anche con distributori automatici.</p> <p>Gli standard di cui sopra non si applicano agli immobili già adibiti a casa per ferie alla data di entrata in vigore del Reg Reg 02/2011</p>
<p>Ostelli per la gioventù</p> <p>Art. 7 Reg. Reg. 2/2011</p>	<p>Le strutture destinate ad ostello della gioventù devono essere dotate di :</p> <p><u>Camere</u></p> <p>camere con capienza non superiore a 6 posti letto; superficie delle camere non inferiore a 9 m² ; per ogni posto letto e cubatura pari ad almeno 8 m³ riducibili a 6 nelle località situate oltre 600 metri di altitudine.</p> <p><u>Bagni</u></p> <p>bagni privati in almeno il 60% delle camere.</p> <p><u>Locali comuni</u></p> <p>sale ad uso comune rapportate al numero degli ospiti.</p> <p><u>Somministrazione alimenti</u></p> <p>almeno un punto di ristoro anche con distributori automatici.</p> <p>Gli standard di cui sopra non si applicano agli immobili già adibiti ad ostello per la gioventù alla data di entrata in vigore del Reg Reg 02/2011</p>
<p>Affittacamere</p> <p>Art 42 LR 15/2007</p>	<p>I locali destinati ad affittacamere devono possedere le caratteristiche strutturali ed igienico-sanitarie previste per le civili abitazioni.</p> <p><u>Camere</u></p> <p>L'esercizio di affittacamere può essere composto sino ad un massimo di sei camere con capacità ricettiva sino ad un massimo di 12 posti letto.</p> <p>Le camere possono essere ubicate in non più di due appartamenti ammobiliati nello stesso stabile (vedi art. 41 LR n. 15/2007)</p> <p>L'accesso alle camere non può avvenire attraverso altre camere da letto.</p> <p><u>Bagni</u></p> <p>Gli appartamenti utilizzati per l'attività di affittacamere devono essere dotati di un servizio igienico ogni 6 posti letto o frazione di sei superiori a due</p>
<p>Case e appartamenti per vacanze</p> <p>Art. 44 LR 15/2007</p>	<p>I locali devono disporre dei requisiti igienico-sanitari previsti dal RLI per le abitazioni private.</p> <p>Devono essere collocate in unità abitative, collocate in uno o più complessi, composte da uno o più locali arredati e dotate di servizi igienici e cucina.</p> <p>Deve essere garantito un minimo di 8 m² per ogni posto letto calcolato al netto di ogni vano accessorio</p>

STRUTTURA	REQUISITI
<p>Bed & Breakfast</p> <p>Art. 45 LR 15/2007 e art 2 LR 8/2010</p>	<p>I locali devono disporre dei requisiti igienico-sanitari previsti dal RLI per le abitazioni private. L'attività può essere svolta in case unifamiliari oppure in unità condominiali</p> <p><u>Camere</u> L'attività può essere esercitata in non più di 4 stanze con un massimo di 12 posti letto. L'accesso alle camere non può avvenire attraverso altre camere da letto.</p> <p><u>Bagni</u> Se in una unità abitativa vengono destinate ad attività di B&B più di una stanza, l'abitazione stessa dovrà disporre di almeno due servizi igienici.</p>
<p>Rifugi alpini</p> <p>Art. 38 LR 15/2007</p>	<p>I rifugi alpini devono essere dotati di: spazio attrezzato per il pernottamento servizio cucina o attrezzatura per cucina comune servizi igienici rifornimento idrico alloggio riservato per il gestore se previsto attrezzature di pronto soccorso</p>
<p>Rifugi escursionistici</p> <p>Art. 40 LR 15/2007</p>	<p>I rifugi escursionistici devono possedere i requisiti tecnici ed igienico sanitari previsti per le case per ferie</p>

8.5.Ulteriori indicazioni

8.5.4.1 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.

8.5.4.2 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.

8.5.4.3 Locali di abitazione: altezze, rapporti aero illuminanti (rai), superfici

Locale	Altezza media minima	Superficie minima	R.A.I. (1)
Locali abitativi	m 2,70	Vedi nota (3)	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 affacciantesi 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.L'illuminazione naturale può essere integrata o sostituita da apparecchiature per l'illuminazione artificiale. 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.

3.Di seguito vengono indicate le superfici minime dei locali abitativi previste dal vigente RLI

- camera letto singola:.....m² 9lunghezza lato minore m. 2
- camera letto matrimoniale:.. m² 14 ...lunghezza lato minore m. 3
- soggiorno:.....m² 14 ...lunghezza lato minore m. 2
- cucina:.....m² 9lunghezza lato minore m. 1.80

8.5.4.4 Riscaldamento e Produzione acqua calda

Le strutture devono essere dotate di idonei sistemi di riscaldamento, escluse le strutture con apertura limitata alla stagione estiva, e di produzione di acqua calda

8.5.4.5 Dotazione per la preparazione dei cibi

Se è previsto che la struttura debba essere dotata di locale/attrezzature per la preparazione dei cibi, la stessa deve essere dotata di:

- apparecchio di cottura
- frigorifero per la conservazione degli alimenti
- lavello con acqua calda e fredda
- contenitori per rifiuti con coperchio
- adeguata fornitura di stoviglie.

L'apparecchio di cottura deve essere dotato di cappa di aspirazione per l'evacuazione di fumi e vapori di cottura. Se l'apparecchio di cottura è alimentato con gas metano o in bombole, il locale in cui è installato deve essere dotato di idonea a presa d'aria diretta con l'esterno.

8.5.4.6 Dotazione per il pernottamento ed il soggiorno

Ogni ospite deve disporre degli elementi di arredo completi.

Nei locali destinati al pernottamento non possono essere installati apparecchi di combustione a gas a fiamma libera compresi gli apparecchi di cottura privi di sistema di sicurezza (es termocoppia).

8.5.4.7 Servizi igienici ospiti

Devono essere dotati di:

- pavimenti e pareti sino ad un'altezza di m 1,80 rivestiti con materiale lavabile e disinfettabile,
- vasca o doccia,
- lavabo con sapone ed asciugamani
- wc
- cestino per rifiuti con sacchetti igienici,
- antibagno se comunicante direttamente con locali di soggiorno/preparazione cibi.

La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a tutta parete.

L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici

I bagni devono essere dotati di dispositivo per la chiamata di emergenza e di biancheria da bagno.

8.5.4.8 Servizi igienici e spogliatoio dipendenti

Se nella struttura sono presenti dipendenti, la stessa deve essere dotata di servizi igienici e spogliatoi a loro dedicati.

I servizi igienici devono essere dotati di :

- pavimenti e pareti sino ad un'altezza di m 2 rivestiti con materiale lavabile e disinfettabile

- lavabo con sapone ed asciugamani
- wc
- cestino per rifiuti con sacchetti igienici
- 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

Gli spogliatoi devono essere dotati di:

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.

8.5.4.9 Rifiuti

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

8.5.4.10 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

8.5.4.11 Certificato prevenzione incendi

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

8.5.4.12 Impatto acustico

Se necessario in ragione delle caratteristiche e/o dell'entità dell'attività svolta, deve essere prodotta, al momento della presentazione della DIAP, documentazione di previsione di impatto acustico redatta da un tecnico competente in acustica.

8.5.4.13 Accessibilità 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

8.6 REQUISITI GENERALI PER STRUTTURE DA ADIBIRE AD ATTIVITA' DI PISCINA PUBBLICA e PISCINA TURISTICO RICETTIVA

8.6.1. Premessa

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 piscina pubblica e piscina turistico ricettiva

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.

Per quanto non espressamente citato si rimanda alle norme di seguito specificate:

8.6.2. Normativa di riferimento

D.g.r Regione Lombardia 17 maggio 2006 n. 8/2552	Requisiti per la costruzione, la manutenzione, la gestione, il controllo e la sicurezza, ai fini igienico-sanitari, delle piscine natatorie
Norme UNI 10637 maggio 2006	Piscine Requisiti degli impianti di circolazione, trattamento, disinfezione e qualità dell'acqua di piscina
Norme UNI EN 13451-3 settembre 2002	Attrezzature per piscine Requisiti aggiuntivi specifici di sicurezza e metodi di prova per attrezzature di trattamento dell'acqua
Delibera della Giunta Esecutiva CONI 15 luglio 1999 n. 851 e successive	Norme CONI per l'impiantistica Sportiva

modifiche ed aggiornamenti	
Decreto Ministeriale Ministero dell'Interno del 18.03.1996	Norme di sicurezza per la costruzione e l'esercizio di impianti sportivi

9. ALLEGATI PER ATTIVITÀ 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, compresa la prestazione di allungamento di capelli (extension).

Per lo svolgimento dell'attività è necessario presentare una segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) per via telematica al Suap del comune in cui si esercita l'attività.

Più precisamente il Regolamento Regionale n.6 del 28 /11/2011 prevede che in caso di:

- inizio o modifica di attività
- trasferimento attività
- sospensione o cessazione dell' attività esistente
- subingresso dell'attività
- modifica dei soggetti titolari di requisiti professionali

deve essere presentata la "SCIA" 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 ad inoltrare in via telematica la SCIA presentata all'ASL competente per territorio. La nomina del responsabile tecnico preposto alla singola localizzazione dell'impresa esercente l'attività di acconciatore, pervenuta al REA tramite il SUAP utilizzando "COMUNICA", deve risultare nella visura camerale e quindi certificabile.

Si rammenta che l'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
Regolamento Regionale n.6/11/2011	Disciplina dell'attività di acconciatore in attuazione dell'art.21 bis della L.R. n.73/12/1989.
D.Lgs n.59/2010	Attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi del mercato interno.

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	Adeguata 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 affacciantesi 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
	<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>REQUISITI e DOTAZIONE</p> <p>Dovrà essere previsto almeno un servizio igienico accessibile dall'interno della struttura e ad uso esclusivo dell'attività.</p> <p>Dovrà essere dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>In presenza di dipendenti dovranno essere presenti servizi igienici secondo quanto previsto dalle specifiche disposizioni in materia di igiene del lavoro.</p>
SPOGLIATOI dipendenti	<p>DOTAZIONE e REQUISITI</p> <p>Dovranno essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso. Può essere utilizzato un unico spogliatoio in attività con massimo 5 dipendenti.</p> <p>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.</p>

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.

RESPONSABILE TECNICO

In ogni sede operativa dell'impresa deve essere nominato il responsabile tecnico.

Il responsabile tecnico deve essere in possesso dell'abilitazione professionale e deve essere sempre presente nell'esercizio negli orari di apertura e svolgimento dell'attività. In caso di assenza per malattia o temporaneo impedimento del R.T. il titolare dell'esercizio deve designare un sostituto munito di idonea abilitazione professionale.

VENDITA DI PRODOTTI INERENTI L'ATTIVITA' DI ACCONCIATORE

L'art. 2 del Regolamento regionale 28 novembre 2011 n. 6 consente alle imprese di acconciatura la vendita alla clientela di prodotti cosmetici, parrucche ed altri beni accessori relativi ai trattamenti effettuati quali ad esempio le creme per barba, dopobarba, shampoo, balsami, lozioni per capelli, gel per capelli, tinture, lacche per capelli. Tali prodotti devono essere certificati e garantiti ai sensi delle vigenti normative nazionali e comunitarie.

Per la vendita di tali prodotti non è richiesta la presentazione allo Sportello Unico della Scheda 1 – S.C.I.A. (attività di vendita).

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 nonché nelle disposizioni del Decreto 12 maggio 2011 n. 110. 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

Per ogni sede dell'impresa dovrà essere redatto e custodito un protocollo di sanificazione e di sterilizzazione dei locali e degli strumenti utilizzati secondo lo schema di seguito riportato.

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.

Sciogliere 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:

Sciogliere 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);

Sciogliere 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.

PRESIDI DI PRIMO SOCCORSO

L'Allegato n. 1 del Regolamento regionale 28 novembre 2011 n. 6 prevede che presso gli esercizi di acconciatura siano disponibili presidi di primo soccorso.

Le aziende con meno di tre lavoratori dovranno avere a disposizione il pacchetto di medicazione i cui contenuti sono elencati nell'allegato n. 2 del DM 15 luglio 2003 n. 388. Le aziende con tre o più lavoratori dovranno avere a disposizione la cassetta di pronto soccorso i cui contenuti sono elencati nell'allegato n. 1 del DM 15 luglio 2003 n. 388.

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.

***N.B.** Non è ammesso lo svolgimento dell'attività di acconciatore in forma ambulante e di posteggio ai sensi della Legge 174/2005. L'esercizio delle attività di acconciatore può essere svolta a domicilio del cliente a condizione che l'impresa esercente l'attività disponga già di sede fissa.*

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 1 del Decreto Interministeriale n. 110 del 12 maggio 2011) e con l'applicazione di prodotti cosmetici.

Sono consentite prestazioni di massaggi estetici, definiti anche orientali, solo da soggetti in possesso di requisiti professionali previsti dalla Legge 1/90. Le attività devono essere svolte in locali in possesso delle caratteristiche igienico – sanitarie previste dalla normativa vigente.

L'attività di applicazione e ricostruzione unghie rientra in forma esclusiva fra le attività di competenza dell'estetica e quindi soggetta alla legge 1/90. Viene esclusa la sola e semplice decorazione delle unghie.

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

I soggetti in possesso di requisiti professionali di estetica possono effettuare 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.

Per lo svolgimento dell'attività è necessario presentare una segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) per via telematica al suap del comune in cui si esercita l'attività.

Più precisamente in caso di:

- inizio o modifica di attività
- trasferimento attività
- sospensione o cessazione dell' attività esistente
- subingresso dell'attività
- modifica dei soggetti titolari di requisiti professionali

deve essere presentata la "SCIA" 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 ad inoltrare in via telematica la SCIA presentata all'ASL competente per territorio. La nomina del responsabile tecnico preposto alla singola localizzazione dell'impresa esercente l'attività di estetista, pervenuta al REA tramite il SUAP utilizzando "COMUNICA", deve risultare nella visura camerale e quindi certificabile.

Si rammenta che l'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 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
Decreto Interministeriale n. 110 del 12 maggio 2011	Regolamento di attuazione dell'articolo 10, comma 1, della legge 4 gennaio 1990, n. 1, relativo agli apparecchi elettromeccanici utilizzati per l'attività di estetista.

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	Adeguata 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 sfociente 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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,
------------------------	--

	<p>dovranno essere dotate di livello fisso con acqua corrente calda e fredda e rubinetteria a comando non manuale.</p> <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 (lamette, aghi ecc.) se utilizzati. L'eliminazione dei taglienti deve avvenire con le cautele idonee a evitare tagli accidentali
<p>SERVIZI IGIENICI</p>	<p>REQUISITI e DOTAZIONE</p> <p><u>Dovrà essere previsto almeno un servizio igienico accessibile dall'interno della struttura e ad uso esclusivo dell'attività dotato di:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p><u>Numero servizi Igienici complessivi necessari</u></p> <p>Il loro numero varia in relazione all'entità dell'attività svolta più precisamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none">- 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.

RESPONSABILE TECNICO

In ogni sede operativa dell'impresa deve essere nominato il responsabile tecnico. Il responsabile tecnico deve essere in possesso dell'abilitazione professionale e deve essere sempre presente nell'esercizio negli orari di apertura e svolgimento dell'attività. In caso di assenza per malattia o temporaneo impedimento del R.T. il titolare dell'esercizio deve designare un sostituto munito di idonea abilitazione professionale.

ATTREZZATURE

Tutte le attrezzature devono essere in possesso delle caratteristiche tecniche indicate nell'allegato 2 del Decreto Interministeriale n. 110 del 12 maggio 2011 e devono essere utilizzate e mantenute in conformità a quanto previsto dal costruttore. Tutte le attrezzature che prevedano il contatto diretto con cute e mucose devono essere di tipo monouso o sottoposte a sterilizzazione.

LAMPADIE ABBRONZANTI

L'utilizzo di apparecchi quali lampade abbronzanti UV- A – lampade di quarzo con applicazioni combinate o indipendenti di raggi ultravioletti (UV) ed infrarossi (IR) può avvenire solo nel rispetto dei seguenti requisiti e in conformità a quanto indicato nella scheda tecnico informativa n.7 del decreto Interministeriale n.110 del 12/05/2011:

1. presenza estetista adeguatamente formata
2. Compilazione scheda individuale da cui si evince la dose di esposizione della singola seduta per ogni cliente (vedi fac simile allegato N. 2). 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.
3. Archiviazione e consegna al cliente in prima seduta di specifica informativa (vedi fac simile allegato)
4. Esposizione di un cartello indicante indicazioni e cautele d'uso per l'abbronzatura (vedi fac simile allegato)

Si ricorda che il decreto proibisce l'utilizzo delle apparecchiature abbronzanti a:

- minori di 18 anni
- donne in stato di gravidanza
- soggetti che soffrono o hanno sofferto di neoplasie alla cute
- soggetti che assumono farmaci che aumentano la fotosensibilità agli UV

Tutte le apparecchiature abbronzanti nelle quali il valore dell'irradianza efficace sia superiore a 0,3 watt/metro quadrato sono difformi da quanto disposto dal decreto Interministeriale n.110 del 12/05/2011.

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 le norme CEI EN 60335-1 - 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.

ATTIVITÀ 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". (MODIFICHE ARPA)

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

Per ogni sede dell'impresa dovrà essere redatto e custodito un protocollo di sanificazione e di sterilizzazione dei locali e degli strumenti utilizzati secondo lo schema di seguito riportato.

- ✓ 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, ferri 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.

ACCESSIBILITÀ 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.

ALLEGATI

allegato n. 1 - elenco degli apparecchi elettromeccanici per uso estetico

allegato n. 2 – scheda tecnico informativa n. 7 decreto Interministeriale n. 110 del 12 maggio 2011 (eviterei di inserirla – sufficiente riferimento legislativo)

allegato n. 3 (2) - facsimile informativa per l'utilizzatore di apparecchi per l'abbronzatura

allegato n. 4 (3) – fac simile scheda individuale registrazione dose di esposizione della seduta (incompleta verificare inserimento corretto)

allegato n. 5 (4) - facsimile cartello da esporre in prossimità degli apparecchi per l'abbronzatura

Allegato n. 1

ALLEGATO 1 DECRETO INTER MINISTERIALE 12 MAGGIO 2011 N. 110

(Articolo 1, comma 2)

ELENCO DEGLI APPARECCHI ELETTROMECCANICI PER USO ESTETICO (ALLEGATO ALLA LEGGE 1/90)

- Vaporizzatore con vapore normale e ionizzato non surriscaldato
- Stimolatori ad ultrasuoni e stimolatori a micro correnti
- Disincrostante per pulizia con intensità non superiore a 4 mA
- Apparecchio per l'aspirazione dei comedoni con cannule e con azione combinata per la levigatura della pelle con polvere minerale o fluidi o materiali equivalenti
- Doccia filiforme ad atomizzatore con pressione non superiore a 80 kPa
- Apparecchi per massaggi meccanici al solo livello cutaneo, per massaggi elettrici con oscillazione orizzontale o rotazione
- Rulli elettrici e manuali
- Vibratori elettrici oscillanti
- Apparecchi per massaggi meccanici o elettrici picchiettanti
- Solarium per l'abbronzatura con lampade UV-A o con applicazioni combinate o indipendenti di raggi ultravioletti (UV) ed infrarossi (IR)
- Apparecchi per massaggio ad aria o idrico con aria a pressione non superiore a 80 kPa
- Scaldacera per ceretta
- Attrezzi per ginnastica estetica
- Attrezzature per manicure e pedicure
- Apparecchi per il trattamento di calore totale o parziale tramite radiofrequenza resistiva o capacitiva
- Apparecchio per massaggio aspirante con coppe di varie misure e applicazioni in movimento, fisse e ritmate e con aspirazione non superiore a 80 kPa
- Apparecchi per ionoforesi estetica sulla placca di 1 mA ogni 10 centimetri quadrati
- Depilatori elettrici ad ago, a pinza o accessorio equipollente o ad impulsi luminosi per foto depilazione
- Apparecchi per massaggi subacquei
- Apparecchi per presso – massaggio
- Elettrostimolatore ad impulsi
- Apparecchi per massaggio ad aria compressa con pressione superiore a 80 kPa
- Soft laser per trattamento rilassante, tonificante della cute o fotostimolante delle aree riflessogene dei piedi e delle mani
- Laser estetico defocalizzato per la depilazione
- Saune e bagno di vapore

Allegato n. 2

15-7-2011 GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA *Serie generale* -
n. 163

SCHEDA TECNICO-INFORMATIVA n. 7

Categoria : SOLARIUM PER L'ABBRONZATURA

Elenco apparecchi : a) Lampade abbronzanti UV-A

(come da Allegato alla

Legge n. 1 del 04.01.1990) b) Lampade di quarzo con applicazioni combinate o
indipendenti di raggi

Ultravioletti (UV) ed infrarossi (IR)

1) CARATTERISTICHE TECNICO DINAMICHE

- Introduzione generale e descrizione apparecchi:

Le sorgenti di radiazione ultravioletta (UV) e le varie apparecchiature nelle quali esse sono opportunamente collocate (solarium, lettini etc) sia del tipo a) che del tipo b) vengono impiegate per irradiare la pelle al fine di produrre vari fenomeni fotochimici che si traducono in una pigmentazione della pelle esposta (abbronzatura fotoindotta con UV da sorgenti artificiali); può essere previsto l'utilizzo combinato o indipendente con lampade a infrarossi (IR).

Dalla comparsa delle prime apparecchiature per l'abbronzatura artificiale, si è assistito ad un processo evolutivo, soprattutto per quanto attiene a) gli spettri di emissione delle sorgenti radianti, b) l'esposizione radiante o dose, per singola seduta e c) l'irradianza massima consentita, che continua anche in ragione della ricerca volta a individuare e ridurre il rischio di danni a breve e a lungo termine connessi con questo tipo di trattamenti estetici.

Le prime lampade utilizzate emettevano contemporaneamente UV-C, UV-B, UV-A e visibile. Il loro impiego nei trattamenti estetici era accompagnato dal rischio, non infrequente, di eritema e scottature. Anche per tale ragione, a partire dagli anni '80 del secolo scorso sono state sostituite da altri tipi di emettitori come le lampade fluorescenti e le lampade a scarica ad alta pressione ad alogenuri metallici opportunamente filtrate.

Con l'impiego di questi nuovi tipi di lampade si sono ottenuti vari risultati:

a) è stata sostanzialmente eliminata l'emissione di UV-C;

b) è stato possibile produrre apparecchiature con differenti spettri di emissione, cioè differenti rapporti fra le intensità della componente UV-B e UV-A, fino alle ben note apparecchiature UV-A che emettono soltanto in quest'ultima regione spettrale.

Attualmente la comunità scientifica competente ritiene che probabilmente le sorgenti di radiazione UV più adatte a

produrre l'abbronzatura della pelle siano quelle che hanno uno spettro molto simile a quello del sole.

2) MODALITA' DI ESERCIZIO E DI APPLICAZIONE e CAUTELE D'USO

Gli apparecchi per l'abbronzatura indoor dovranno essere costruiti in conformità alle norme di riferimento ed utilizzati seguendo scrupolosamente le indicazioni impartite dal costruttore e riportate nel "Manuale d'Uso" che accompagna ogni singolo modello di apparecchiatura.

Le radiazioni ultraviolette solari o degli apparecchi UV possono causare danni alla pelle o agli occhi. Questi effetti biologici dipendono dalla qualità e dalla quantità delle radiazioni così come dalla sensibilità cutanea e oculare dell'individuo.

Le esposizioni alle radiazioni ultraviolette solari o degli apparecchi UV possono portare a un invecchiamento prematuro della cute così come inducono un aumento del rischio di sviluppo di neoplasie cutanee (l'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro ha infatti classificato nel 2009 i dispositivi che emettono radiazione UV per l'abbronzatura artificiale come cancerogeni per l'uomo, Gruppo 1). Per questi motivi l'Organizzazione Mondiale della Sanità sconsiglia l'uso delle apparecchiature per l'abbronzatura artificiale a chiunque.

L'occhio non protetto può sviluppare un'inflammatione superficiale e, in alcuni casi, dopo un intervento alla cataratta, può verificarsi un danno alla retina dopo un'eccessiva esposizione. La cataratta può svilupparsi dopo esposizioni ripetute.

E' necessaria un'attenzione speciale nei casi di pronunciata sensibilità individuale alle radiazioni ultraviolette e nei casi in cui siano impiegati alcuni medicinali o cosmetici.

Bisogna quindi prendere le seguenti precauzioni:

- utilizzare sempre gli occhiali protettivi con caratteristiche idonee che devono essere messi a disposizione dei clienti per la loro utilizzazione durante le sedute abbronzanti;
- rimuovere ogni tipo di prodotto cosmetico e non applicare creme protettive o prodotti che accelerano l'abbronzatura;
- non sottoporsi ad esposizione mentre si assumono farmaci che accrescono la sensibilità alle radiazioni ultraviolette.

Se in dubbio, farsi consigliare dal medico;

- seguire le raccomandazioni riguardanti la durata delle esposizioni, gli intervalli delle esposizioni e le distanze dalle lampade;

- chiedere il consiglio medico se si sviluppano sulla cute, irritazioni o lesioni pigmentate o comunque modificazioni rilevanti. E' opportuno che chi è particolarmente sensibile alla luce solare lo segnali all'operatore, prima di sottoporsi al trattamento abbronzante.

E' altamente consigliato che il fruitore del trattamento acquisisca la conoscenza del proprio fototipo di appartenenza e sia consapevole dei rischi correlati all'esposizione.

L'operatore addetto al servizio di abbronzatura consiglia l'apparecchiatura e i tempi di esposizione più idonei, in base al fototipo dell'utilizzatore e secondo le indicazioni fornite dal costruttore.

Prima del trattamento, il soggetto deve essere informato sugli effetti nocivi dell'esposizione a raggi UV.

Dovranno inoltre, allo stesso scopo, essere esposti appositi cartelli in maniera ben visibile, nelle immediate vicinanze delle apparecchiature, nei quali siano fornite precise indicazioni relative al rischio di effetti nocivi per la salute degli utilizzatori, e che ne è sconsigliata l'utilizzazione, in particolare a coloro che appartengono alle seguenti categorie:

- Soggetti con un elevato numero di nevi (> 25).
- Soggetti che tendono a produrre lentiggini.
- Individui con una storia personale di frequenti ustioni solari in età infantile e nell'adolescenza.
- Persone che assumono farmaci. In questo caso, si dovrebbe chiedere il parere del medico curante per appurare se essi possano aumentare la propria fotosensibilità agli UV.

Queste indicazioni vanno chiaramente esposte insieme alle seguenti raccomandazioni:

- Non si espongano soggetti che non si abbronzano o che si scottano facilmente alla esposizione naturale al sole (fototipo I e II)

- Non esporsi al sole per 48 ore dopo una seduta abbronzante
- Indossare gli occhiali protettivi
- Non si espongano soggetti con la pelle danneggiata dal sole.
- Non si espongano persone che soffrono di eritema solare
- Non si espongano persone che soffrono o che hanno in precedenza sofferto di neoplasia cutanea o che hanno una familiarità per neoplasie cutanee

L'uso di apparecchiature che emettano anche UV-B richiede particolari precauzioni d'uso e la valutazione della dose cumulativa a cui il soggetto è stato esposto

L'utente deve essere fornito di una scheda personale che riporti la dose assorbita sia di UV-A sia degli eventuali UV-B.

Non utilizzare in soggetti con patologie dermatologiche che possono essere aggravate dall'esposizione ad UV.

Togliersi le eventuali lenti a contatto prima di sottoporsi al trattamento.

Come per qualsiasi altro apparecchio elettrico, usare estrema prudenza con l'acqua.

Non utilizzare mai l'apparecchio in un ambiente molto umido.

Non far mai arrossare la pelle.

E' proibito l'utilizzo delle apparecchiature abbronzanti a:

- minori di 18 anni
- donne in stato di gravidanza
- soggetti che soffrono o hanno sofferto di neoplasie della cute

- soggetti che non si abbronzano o che si scottano facilmente all'esposizione al sole. L'utilizzo delle apparecchiature è esclusivo per fini estetici e non terapeutici. Non devono essere pertanto vantati effetti benefici.

L'irradianza efficace eritemale degli apparecchi non deve essere superiore a 0,3 W/m².

- Manutenzione dell'apparecchio

Il costruttore rilascia una dichiarazione di conformità per ciascuna apparecchiatura. L'operatore deve seguire il programma di controlli tecnici periodici indicato dal produttore e riferito a criteri di efficienza e sicurezza.

Nell'intento di mantenere le condizioni di sicurezza iniziali e di cautelare l'utilizzatore da possibili manomissioni delle apparecchiature, è opportuno che i ricambi autorizzati per le singole apparecchiature siano definiti unicamente dal produttore e/o dal responsabile dell'immissione sul mercato.

Si consiglia di posizionare le apparecchiature abbronzanti in locali o aree idonee sotto il profilo igienico-sanitario e in posizione tale da evitare eventuali radiazioni accidentali.

- Indicazioni e consigli per l'uso corretto:

Il tempo massimo per la prima esposizione e per le sedute successive vengono indicati dal costruttore sulla base delle analisi spettrofotometriche eseguite sull'apparecchiatura e sulla base del fototipo del soggetto da trattare.

In presenza di pelli sensibili, che risultano leggermente disidratate dopo il trattamento abbronzante, al termine dello stesso potranno essere applicati specifici prodotti cosmetici emollienti, secondo le indicazioni fornite dall'operatore estetico.

Tra un periodo di trattamenti abbronzanti e l'altro, si consiglia una interruzione di circa un mese.

Consultare la tabella fornita dal costruttore circa i tempi di esposizione e la durata del trattamento abbronzante, nonché la durata minima delle stesse lampade.

- Avvertenze:

Dopo la prima applicazione occorre attendere 48 ore prima di effettuare la successiva, dopo di che le applicazioni dovranno essere effettuate a non meno di 24 ore di distanza l'una dall'altra.

Si ricorda che l'esposizione al sole successiva al trattamento abbronzante nello stesso giorno è pericolosa.

Si raccomanda la disinfezione di tutte le parti che vanno a contatto col soggetto da trattare.

L'uso di apparecchiature abbronzanti (UV) deve essere riservato a personale adeguatamente addestrato e con specifica preparazione teorico-pratica, quindi in grado non solo di condurre un corretto utilizzo delle apparecchiature stesse, ma anche di valutare le condizioni della cute del soggetto.

Oltre a quelle sopra indicate, seguire attentamente le indicazioni, avvertenze e cautele per l'uso riportate nel manuale fornito dal fabbricante.

— 56 —

3) NORME TECNICHE DA APPLICARE (anche ai fini dei meccanismi di regolazione):

Norma CEI EN 60335-1 – Class. CEI 61-150 - CT 59/61 - Fascicolo 9430 C - Anno 2008 - Edizione Terza - Sicurezza

degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare – Sicurezza -Parte 1: Norme generali + VARIANTI: CEI EN 60335-

1/A13 - Class. CEI 61-150;V1 - CT 59/61 - Fascicolo 9943 - Anno 2009 - CEI EN 60335-1/EC - Class. CEI 61-150;V2

- CT 59/61 - Fascicolo 10419 - Anno 2010 - CEI EN 60335-1/EC - Class. CEI 61-150;V4 - CT 59/61 - Fascicolo 10418

- Anno 2010 - CEI EN 60335-1/EC - Class. CEI 61-150;V3 - CT 59/61 - Fascicolo 10679 - Anno 2010 e relative

varianti

Norma CEI EN 60335-2-27 - Class. CEI 61-184 - CT 59/61 - Fascicolo 7753 - Anno 2005 - Edizione Quarta -Sicurezza

degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Parte 2: Norme particolari per apparecchi per il trattamento della

pelle con raggi ultravioletti ed infrarossi + VARIANTI: CEI EN 60335-2-27/A1 - Class. CEI 61-184;V1 - CT 59/61 -

Fascicolo 9710 - Anno 2009 - CEI EN 60335-2-27/A2 - Class. CEI 61-184;V2 - CT 59/61 - Fascicolo 9711 – Anno 2009 e relative varianti

Allegato n. 3

FACSIMILE INFORMATIVA PER L'UTILIZZATORE DI APPARECCHI PER
L'ABBRONZATURA

(Decreto Interministeriale del 12/5/2011 n. 110 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.
163 del 15/7/2011)

Gentile

Signora,

Egregio

Signore,

(Cognome e nome)

con la presente desideriamo informarLa sugli effetti nocivi, i divieti, le precauzioni, le raccomandazioni e le avvertenze per la salute nel caso di utilizzo di apparecchi per l'abbronzatura.

Le radiazioni ultraviolette solari o degli apparecchi UV possono causare danni alla pelle o agli occhi. Questi effetti biologici dipendono dalla qualità e dalla quantità delle radiazioni così come dalla sensibilità cutanea e oculare dell'individuo.

Le esposizioni alle radiazioni ultraviolette solari o degli apparecchi UV possono portare a un invecchiamento prematuro della cute così come inducono un aumento del rischio di sviluppo di neoplasie cutanee.

L'occhio non protetto può sviluppare un'infezione superficiale e, in alcuni casi, dopo un intervento alla cataratta, può verificarsi un danno alla retina dopo un'eccessiva esposizione. La cataratta può svilupparsi dopo esposizioni ripetute.

Ne è sconsigliata l'utilizzazione, in particolare, a coloro che appartengono alle seguenti categorie:

- Soggetti con un elevato numero di nevi (> 25).
- Soggetti che tendono a produrre lentiggini.
- Individui con una storia personale di frequenti ustioni solari in età infantile e nell'adolescenza.
- Persone che assumono farmaci. In questo caso, si dovrebbe chiedere il parere del medico curante per appurare se essi possano aumentare la propria fotosensibilità agli UV.

E' necessaria un'attenzione speciale nei casi di pronunciata sensibilità individuale alle radiazioni ultraviolette e nei casi in cui siano impiegati alcuni medicinali o cosmetici.

E' proibito l'utilizzo delle apparecchiature abbronzanti a:

- minori di 18 anni
- donne in stato di gravidanza
- soggetti che soffrono o hanno sofferto di neoplasie della cute
- soggetti che non si abbronzano o che si scottano facilmente all'esposizione al sole.

Precauzioni per l'uso:

- utilizzare sempre gli occhiali protettivi con caratteristiche idonee che devono essere messi a disposizione dei clienti per la loro utilizzazione durante le sedute abbronzanti;
- rimuovere ogni tipo di prodotto cosmetico e non applicare creme protettive o prodotti che accelerano l'abbronzatura;
- non sottoporsi ad esposizione mentre si assumono farmaci che accrescono la sensibilità alle radiazioni ultraviolette.

Se in dubbio, farsi consigliare dal medico;

- seguire le raccomandazioni riguardanti la durata delle esposizioni, gli intervalli delle esposizioni e le distanze dalle lampade;
- chiedere il consiglio medico se si sviluppano sulla cute, irritazioni o lesioni pigmentate o comunque modificazioni rilevanti. E' opportuno che chi è particolarmente sensibile alla luce solare lo segnali all'operatore, prima di sottoporsi al trattamento abbronzante.

E' altamente consigliato che il fruitore del trattamento acquisisca la conoscenza del proprio fototipo di appartenenza e sia consapevole dei rischi correlati all'esposizione.

Raccomandazioni:

- Non si esponano soggetti che non si abbronzano o che si scottano facilmente alla esposizione naturale al sole (fototipo I e II)
- Non esporsi al sole per 48 ore dopo una seduta abbronzante
- Indossare gli occhialetti protettivi
- Non si esponano soggetti con la pelle danneggiata dal sole.
- Non si esponano persone che soffrono di eritema solare
- Non si esponano persone che soffrono o che hanno in precedenza sofferto di neoplasia cutanea o che hanno una familiarità per neoplasie cutanee

L'uso di apparecchiature che emettano anche UV-B richiede particolari precauzioni d'uso e la valutazione della dose cumulativa a cui il soggetto è stato esposto.

Non possono utilizzare le apparecchiature abbronzanti soggetti con patologie dermatologiche che possono essere aggravate dall'esposizione ad UV.

Togliersi le eventuali lenti a contatto prima di sottoporsi al trattamento.

Come per qualsiasi altro apparecchio elettrico, usare estrema prudenza con l'acqua.

Non far mai arrossare la pelle.

L'utilizzo delle apparecchiature è esclusivo per fini estetici e non terapeutici.

Avvertenze:

Dopo la prima applicazione occorre attendere 48 ore prima effettuare la successiva, dopo di che le applicazioni dovranno essere effettuate a non meno di 24 ore di distanza una dall'altra.

Si ricorda che l'esposizione al sole successiva al trattamento abbronzante nello stesso giorno è pericolosa.

Il personale del centro estetico è a disposizione per eventuali chiarimenti.

l sottoscritt_ dichiara di essere stato informat_ ricevendo anche copia della presente informativa.

Luogo e data

Firma

_____, _____

=====

Consenso informato (artt. 10 e 23 D.Lgs. n. 196/2003- Codice Privacy)

Il sottoscritto acconsente al trattamento dei propri dati anagrafici e di eventuali dati sensibili necessari per il corretto trattamento estetico a cui intende sottoporsi presso questo Centro.

Luogo e data

Firma

_____, _____

=====

l sottoscritt_ dichiara di aver ricevuto la scheda personale necessaria per rilevare la dose assorbita di UV-A e di UV-B e si impegna a conservarla e presentarla al personale del Centro per il necessario aggiornamento dopo ogni trattamento.

Luogo e data

Firma

_____, _____

Denominazione azienda.....
Indirizzo
Tel: – Fax:
p.Iva
Informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 D.lgs. 196/2003)
Soggetti Interessati : Clienti.

L'azienda nella qualità di Titolare del trattamento dei Suoi dati personali, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 30 Giugno 2003 n. 196 ('Codice in materia di protezione dei dati personali'), di seguito 'Codice della Privacy', con la presente La informa che la citata normativa prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali e che tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti.

I Suoi dati personali verranno trattati in accordo alle disposizioni legislative della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza ivi previsti.

Finalità di trattamento: in particolare i Suoi dati verranno trattati per finalità connesse all'attuazione dei seguenti adempimenti, relativi ad obblighi legislativi o contrattuali:

- Gestione della clientela;
- Di obblighi previsti dalle leggi vigenti;

Il trattamento dei dati funzionali per l'espletamento di tali obblighi è necessario per una corretta gestione del rapporto e il loro conferimento è obbligatorio per attuare le finalità sopra indicate. Il Titolare rende noto, inoltre, che l'eventuale non comunicazione, o comunicazione errata, di una delle informazioni obbligatorie, può causare l'impossibilità del Titolare di garantire la congruità del trattamento stesso.

Modalità del trattamento: i suoi dati personali potranno essere trattati nei seguenti modi:

- Raccolta di dati presso registri, elenchi
- Trattamento manuale a mezzo di archivi cartacei.

Ogni trattamento avviene nel rispetto delle modalità di cui agli artt. 11, 31 e seguenti del Codice della Privacy e mediante

l'adozione delle misure minime di sicurezza previste dal disciplinare tecnico (Allegato B).

Comunicazione : i suoi dati saranno conservati presso la nostra sede e saranno comunicati esclusivamente ai soggetti competenti per l'espletamento dei servizi necessari ad una corretta gestione del rapporto, con garanzia di tutela dei diritti dell'interessato.

I suoi dati saranno trattati unicamente dal Titolare o dal personale dipendente.

• Nell'ambito di soggetti pubblici e/o privati per i quali la comunicazione dei dati è obbligatoria o necessaria in adempimento ad obblighi di legge o sia comunque funzionale all'amministrazione del rapporto.

Titolare: il Titolare del trattamento dei dati, ai sensi della Legge, è l'azienda (Indirizzo), capcittà; e-mail: ; telefono: nella persona del suo legale rappresentante pro tempore.

Responsabili: I responsabili al trattamento dei suoi dati personali sono :

• Indirizzo), capcittà; e-mail: ; telefono:

Lei ha il diritto di ottenere dai responsabili la cancellazione, la comunicazione, l'aggiornamento, la rettificazione, l'integrazione dei dati personali che La riguardano, nonché in generale può esercitare tutti i diritti previsti dall'art.7 del Codice della Privacy fornito in copia di seguito.

Decreto Legislativo n.196/2003: Art. 7 - Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti

1. L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.

2. L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:

- a) dell'origine dei dati personali;
- b) delle finalità e modalità del trattamento;
- c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
- d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'articolo 5, comma 2;
- e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati.

3. L'interessato ha diritto di ottenere:

- a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
- b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
- c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.

4. L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:

- a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
- b) al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

Per ricezione e presa visione

Firma Leggibile dell'interessato :

Denominazione azienda.....

Indirizzo

Tel: – Fax:

p.Iva

Formula di acquisizione del consenso dell'interessato

data : Luogo :

Nome, Cognome o Ragione Sociale :

Il sottoscritto interessato, acquisite le informazioni fornite dal titolare del trattamento ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs.

196/2003, (documento di informativa n. 7178.1.172217.421349) :

Consenso a trattare i dati comuni per le attività indispensabili al proseguimento del rapporto

presta il suo consenso al trattamento dei propri dati personali per le finalità indicate nella suddetta informativa come necessarie per permettere al Titolare una corretta gestione del rapporto ed un congruo trattamento dei dati stessi.

Firma Leggibile :

Allegato n. 4

FACSIMILE SCHEDA INDIVIDUALE

(Decreto Interministeriale del 12/5/2011 n. 110 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 163 del 15/7/2011)

Cognome _____

Nome: _____

Nato a: _____

il _____

o in alternativa C.F. _____

N°	Data	N° matricola e tipo apparecchio	Dose di esposizione della seduta (J/m)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			

Modalità di calcolo della dose assorbita dal cliente per ciascuna esposizione

La dose erogata espressa il joule per ogni minuto di esposizione è calcolata moltiplicando l'irradianza efficace per il tempo di esposizione espresso in secondi (esempio: se l'apparecchiatura produce una irradianza efficace di 0,3 watt/m² valore massimo consentito dalle norme in vigore in Europa, la dose assorbita per minuto sarà di 0,3x60=18 j. In questo caso venti minuti di esposizione equivalgono ad una dose "assorbita" di 360 joule che è dunque il valore da riportare nella relativa colonna della scheda individuale.

Allegato n. 5

**FACSIMILE CARTELLO DA ESPORRE IN PROSSIMITA' DEGLI APPARECCHI
PER L'ABBRONZATURA**

**DIVIETI, PRECAUZIONI E RACCOMANDAZIONI PER LA SALUTE DEGLI
UTILIZZATORI DI APPARECCHI PER L'ABBRONZATURA**

(Decreto Interministeriale del 12/5/2011 n. 110 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 163 del 15/7/2011)

INDICAZIONI

E' sconsigliata l'utilizzazione degli apparecchi per l'abbronzatura a coloro che appartengono alle seguenti categorie:

- Soggetti con un elevato numero di nevi (> 25).
- Soggetti che tendono a produrre lentiggini.
- Individui con una storia personale di frequenti ustioni solari in età infantile e nell'adolescenza.
- Persone che assumono farmaci. In questo caso, si dovrebbe chiedere il parere del medico curante per appurare se essi possano aumentare la propria fotosensibilità agli UV.

RACCOMANDAZIONI

- Non si esponano soggetti che non si abbronzano o che si scottano facilmente alla esposizione naturale al sole (fototipo I e II)
- Non esporsi al sole per 48 ore dopo una seduta abbronzante
- Indossare gli occhiali protettivi
- Non si esponano soggetti con la pelle danneggiata dal sole.
- Non si esponano persone che soffrono di eritema solare
- Non si esponano persone che soffrono o che hanno in precedenza sofferto di neoplasia cutanea o che hanno una familiarità per neoplasie cutanee

ATTENZIONE

È proibito l'utilizzo delle apparecchiature abbronzanti a:

- minori di 18 anni
- donne in stato di gravidanza
- soggetti che soffrono o hanno sofferto di neoplasie della cute

- soggetti che non si abbronzano o che si scottano facilmente all'esposizione al sole.

L'utilizzo delle apparecchiature e' esclusivo per fini estetici e non terapeutici.

Per tutto quanto non espressamente riportato su questo cartello, con particolare riguardo ai rischi derivanti dall'esposizione, si faccia riferimento all'informativa consegnata in occasione della prima seduta in questo Centro.

ALLEGATO 3: LAVANDERIE

REQUISITI GENERALI PER STRUTTURE DA ADIBIRE AD ATTIVITÀ 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 la SCIA.

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 "SCIA" 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 SCIA 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 pulitintolavanderie a ciclo chiuso, ai sensi dell'art. 9 del dm 16/01/04 n. 44
Legge 22 feb 2006 n. 84	Disciplina dell'attività professionale di 196into lavanderia

Legge Regione Lombardia 02 aprile 2007 n. 8	Disposizioni in materia di attività sanitarie e socio-sanitarie
Decreto Legislativo 68/2012 n. 147	Disposizioni integrative e correttive del D. Lgs n. 59 del 26/03/2012

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 affacciantesi 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

<p>LAVANDERIE A SECCO</p>	<p>Devono essere posizionate al piano terreno e devono disporre di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Locale/spazio per la raccolta e sosta biancheria in attesa di lavaggio - Locale/spazio per la stiratura e deposito biancheria pulita <p>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</p> <p>I locali devono essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 a prentesi rispettivamente su spazio privato o spazio pubblico. <p>Tale impianto <u>integra</u> ma non sostituisce la ventilazione naturale</p>
<p>MACCHINE LAVASECCO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>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</p>
<p>LAVANDERIE AD UMIDO</p>	<p>Devono disporre di</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>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.</p> <p>Nel caso di lavanderie automatiche o a gettone dove non è prevista</p>

	<p>la sosta di biancheria, il conferimento, il lavaggio ed il ritiro della biancheria stessa può avvenire in un unico locale.</p> <p>I locali devono essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>I locali devono essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>La biancheria da sottoporre a lavaggio e la biancheria pulita devono essere nettamente separate.</p>
LAVANDERIE SELF SERVICE AD UMIDO	<p>Nelle lavanderie self-service non è previsto alcun servizio diretto da parte di un operatore nello svolgimento dell'attività di pulitura-lavaggio. E' consentito la presenza di un addetto alla manutenzione macchine che venda i gettoni e insegni ad usare le macchine, ma non deve svolgere alcuna attività riconducibile alla professionalità della tintolavanderia come indicato dalla legge 84/2006.</p> <p>Le lavanderie self service che non erogano alcun servizio aggiuntivo devono rispettare i requisiti di sicurezza ed igienici sia delle attrezzature che dei locali previsti dal R.L.I. per le lavanderie ad umido. Sono esenti dall'obbligo di indicare un responsabile tecnico . In caso contrario in presenza di erogazione di prestazioni aggiuntive (stiratura, ritiro e consegna merce...) si dovrà nominare un responsabile tecnico.</p>
STIRATURA	<p>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</p>
SERVIZI IGIENICI destinati al personale addetto	<p>Devono essere ad uso esclusivo dell'attività, accessibili direttamente dai locali di lavoro e disimpegnati da antibagno. Devono essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riscaldamento - pavimenti e pareti sino ad un'altezza di m 2 rivestiti con materiale lavabile e disinfettabile - wc - lavabo <p><u>In presenza di dipendenti dovranno essere presenti servizi igienici</u></p>

	<u>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

RESPONSABILE TECNICO

Presso ogni sede dell'impresa dove viene esercitata l'attività deve essere designato nella persona del titolare, di un socio partecipante al lavoro, di un collaboratore familiare, di un dipendente o di un addetto dell'impresa almeno un responsabile tecnico in possesso dell'idoneità professionale che svolga prevalentemente e professionalmente la propria attività nella sede indicata. Per le nuove imprese che iniziano la loro attività in Regione Lombardia non essendo ancora attivati i corsi per responsabili tecnici, rivolti a coloro che non hanno un titolo di studio abilitante stabiliti dalla conferenza delle regioni e delle provincie autonome, potranno individuare un responsabile tecnico provvisorio che si impegna a frequentare un corso specifico non appena istituito dalla regione.

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 movimentazione 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.

SCIA DI PREVENZIONE INCENDI

Da produrre 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 SCIA 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. Entro il 25 maggio 2013 tutti gli addetti in attività devono aver frequentato i corsi di formazione così come specificati dalla nota del 8.02.2012 prot. H1.2012.0004429 delle DG Sanità e DG Istruzione per l'acquisizione delle competenze igienico – sanitarie. Oltre tale data per avviare una nuova attività è necessario frequentare preventivamente il corso di formazione specifico.

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, anche da estetiste abilitate, 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. Per lo svolgimento dell'attività è necessario presentare la SCIA.

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 "SCIA" 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 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 sfocante 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
	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavello fisso con acqua corrente calda e fredda e rubinetteria a comando non manuale - armadietti chiusi per riporre la biancheria pulita per o

	<p>cliente</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>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</p>
<p>LOCALE/SPAZIO PULIZIA STERILIZZAZIONE materiale non monouso necessario solo nel caso di esecuzione tatuaggi e/o piercing</p>	<p>REQUISITI e DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>DOTAZIONE e REQUISITI Dovranno essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riscaldamento - armadietto a doppio scomparto (abiti borghesi/abiti da lavoro) per <u>ciascun</u> operatore. <p>Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso. Può essere utilizzato un unico spogliatoio in attività con massimo 5 dipendenti.</p> <p>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</p>
SERVIZI IGIENICI	<p>REQUISITI e DOTAZIONE Dovranno essere accessibili dall'interno della struttura e ad uso esclusivo dell'attività; dovranno inoltre essere dotati di:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<p><u>Numero servizi Igienici complessivi necessari</u> Il loro numero varia in relazione all'entità dell'attività svolta più precisamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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.</p>

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 1)
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.

ATTIVITA'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

ACCESSIBILITÀ 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 1

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 la SCIA.

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 "Segnalazione Certificata di Inizio Attività" 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. ⁹
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 ¹⁰
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)

⁹ 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

¹⁰ 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 DEPOSITITO E VENDITA	<p><u>REQUISITI</u></p> <ul style="list-style-type: none">- 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 <p><u>DIVIETI</u></p> <ul style="list-style-type: none">- 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.
--	--

<p>SERVIZI IGIENICI dipendenti</p>	<p>Devono essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>La separazione tra bagno ed antibagno dovrà essere realizzata a Tutta parete. L'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici</p> <p>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</p>
<p>SPOGLIATOIO Dipendenti</p>	<p>DOTAZIONE e REQUISITI</p> <p>Dovranno essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riscaldamento - armadietti con possibilità di chiusura per riporre gli indumenti privati (uno per ciascun dipendente). <p>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</p> <p>Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso. Può essere utilizzato un unico spogliatoio in attività con massimo 5 dipendenti.</p> <p>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</p>
<p>DPI ADDETTI</p>	<p>Per ogni addetto alla vendita ed al deposito deve essere presente una dotazione di protezione individuale costituita da:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Per assicurare il primo soccorso dovrà essere disponibile</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Dovranno essere tenuti in posizione ben visibile i numeri telefonici d'emergenza</p>

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.

SCIA DI PREVENZIONE INCENDI

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

10. ALLEGATI PER ATTIVITÀ ALIMENTARI

ALLEGATO A: BAR

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A BAR con PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE di ALIMENTI E BEVANDE 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 della Segnalazione Certificata di Inizio Attività.

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 “**Segnalazione Certificata di Inizio Attività**” 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività, 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 all'interno di Bar 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 all'interno di Bar 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

- 1** preparazione di generi di caffetteria (caffè, tè ecc.), di succhi di frutta (spremute), frullati e analoghi
- 2** semplice cottura di brioche e simili da impasti crudi, semicotti, surgelati o conservati alle basse temperature
- 3** preparazione estemporanea di panini, toast e simili, anche caldi
- 4** preparazione (anche non estemporanea) di panini, toast e simili (tramezzini, focacce, pizzette, tartine ecc.)
- 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)
- 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/)
- 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:

Bar tipo 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

Bar tipo 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

Bar tipo. 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)¹¹
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	¹²
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata ¹³

¹¹ 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)

¹² Adeguatamente aerato in modo tale da garantire la corretta conservazione degli alimenti ivi conservati

¹³ 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)¹⁴
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 ¹⁵
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	Adeguata alla potenzialità dell'attività e comunque tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene	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.

¹⁴ 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)

¹⁵ V. NOTA 3

REQUISITI SPECIFICI DEI SINGOLI LOCALI

ZONA BANCONE BAR	
PREPARAZIONE BEVANDE (Bar tipo 1)	<p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.) <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> - tutte le attrezzature (utensili, contenitori, piani di lavoro, taglieri ecc.) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti <p>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.</p>
ANCHE PREPARAZIONE ALIMENTI (BAR tipo. 2)	<p>Oltre a quanto previsto per Bar tipo 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 (Bar tipo 3)	<p>Oltre a quanto previsto per Bar tipo 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Affettatrice, taglieri in uno spazio adeguato <p>Se ubicata in zona accessibile al pubblico, la zona preparazione panini dovrà essere dotata di idonea protezione</p>
ANCHE PREPARAZIONE ALIMENTI (Bar tipo. 4)	<p>Oltre a quanto previsto per Bar tipo. 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Affettatrice, taglieri in uno spazio adeguato - Vettrine refrigerate o altra attrezzatura analoga per la conservazione di panini preparati in precedenza <p>Se ubicata in zona accessibile al pubblico, la zona preparazione panini dovrà essere dotata di idonea protezione</p>

<p>ANCHE PREPARAZIONE ALIMENTI (Bar tipo. 6)</p>	<p>Oltre a quanto previsto per Bar tipo. 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forno tradizionale o microonde posizionato in zona non accessibile al pubblico ed in uno spazio adeguato - Attrezzatura frigorifera per la conservazione delle materie prime
<p>LOCALE PREPARAZIONE</p>	
<p>PREPARAZIONE ALIMENTI (ar tipo. 2, 3, 4, 6)</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>PREPARAZIONE ALIMENTI (Bar tipo 2, 3, 4, 6)</p>	<p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>PREPARAZIONE ALIMENTI (Bar tipo. 5)</p>	<p>Oltre a quanto previsto per Bar tipo. 2, 3, 4, 6</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavastoviglie (se per la somministrazione vengano utilizzati piatti e posate tradizionali)
<p>PREPARAZIONE ALIMENTI (Bar tipo 7)</p>	<p>Oltre a quanto previsto per Bar tipo. 2, 3, 4, 6</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavelli con acqua corrente calda e fredda separati per il lavaggio di alimenti e stoviglie - lavastoviglie - Apparecchio di cottura <p>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</p>

	<p>esalazione indipendente sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiale</p> <p>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).</p>
LOCALE SOMMINISTRAZIONE	
Tutti i Bar	<p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Nel caso sia prevista la somministrazione di gelato sfuso 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></p>
DEPOSITO MATERIE PRIME	
Tutti i Bar	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra

SERVIZI IGIENICI	
Tutti i Bar	<p>REQUISITI e DOTAZIONE</p> <p>dovranno essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Numero Servizi Igienici Addetti</p> <p>il loro numero varia in relazione al numero degli addetti</p> <p>Sino a 3 addetti n. 1 servizio igienico</p> <p>Da 3 a 10 addetto n. 2 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>Numero Servizi Igienici Pubblico</p> <p>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.).</p> <p>superficie destinata al pubblico sino a 60 m² n. 1 servizio igienico</p> <p>superficie destinata al pubblico da 61 a 120 m² n. 2 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>superficie destinata al pubblico da 121 a 240 m² n. 3 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>superficie destinata al pubblico da 241 a 480 m² n. 4 servizi igienici distinti per sesso</p>

SPOGLIATOIO	
Tutti i bar	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 brioches, 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 (SCIA 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 (SCIA mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (SCIA 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività.

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 “Segnalazione Certificata di Inizio Attività” 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 SCIA, 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) ¹⁶
Locali Deposito	m 2.70	adeguata alla potenzialità dell'attività	¹⁷
Servizi igienici	m 2.40	m ² 1	m ² 0.6 o ventilazione forzata ¹⁸
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	<ul style="list-style-type: none"> - 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

¹⁶ 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

¹⁷ Vedi nota 1

¹⁸ 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

ATREZZATURE 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 (SCIA 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 (SCIA mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (SCIA 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività.

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 “SCIA” 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 SCIA, 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	Adeguata alla potenzialità dell'attività e comunque tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene	(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

ubicare 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
	<ul style="list-style-type: none">- 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

	<p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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).
<p>LOCALE LAVAGGIO STOVIGLIE</p>	<p>Se il lavaggio delle stoviglie viene effettuato in un locale apposito questo dovrà disporre almeno dei seguenti requisiti/dotazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>DEPOSITO MATERIE PRIME</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra
<p>LOCALE VENDITA</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>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</p> <p>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.</p>
<p>SERVIZI IGIENICI</p>	<p>REQUISITI e DOTAZIONE</p> <p>dovranno essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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,

	<p>- 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.</p> <p>Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti</p> <p>Sino a 3 addetti n. 1 servizio igienico</p> <p>Da 3 a 10 addetti n. 2 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici distinti per sesso</p>
<p>SPOGLIATOIO</p>	<p>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.</p>

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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività
- 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 (SCIA 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 (SCIA mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (SCIA 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 SCIA.

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 “SCIA” 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività, 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	Adeguata alla potenzialità dell'attività e comunque tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene	(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
	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Gli alimenti devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate</p> <ul style="list-style-type: none"> - tutte le attrezzature (utensili, stoviglie, contenitori, piani di lavoro, frigoriferi ecc.) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti
<p>LOCALE LAVAGGIO STOVIGLIE</p>	<p>Se il lavaggio delle stoviglie viene effettuato in un locale apposito questo dovrà disporre almeno dei seguenti requisiti/dotazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>DEPOSITO MATERIE PRIME</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra

<p>LOCALE VENDITA</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - <p>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</p> <p>Dovrà essere adottato idoneo sistema per la distribuzione del gelato: preferibilmente una paletta per ogni gusto oppure dosatore in acqua corrente</p> <p>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</p>
<p>SERVIZI IGIENICI</p>	<p>REQUISITI e DOTAZIONE</p> <p>dovranno essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>relativa dotazione nell'antibagno stesso. Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti</p> <p>Sino a 3 addetti n. 1 servizio igienico</p> <p>Da 3 a 10 addetto n. 2 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici distinti per sesso</p>
SPOGLIATOIO	<p>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.</p>

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 (SCIA 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 (SCIA mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (SCIA 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 della Segnalazione Certificata di Inizio Attività.

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 “SCIA” 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività, 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	Adeguata alla potenzialità dell'attività e comunque tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene	(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
	<ul style="list-style-type: none">- 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

	<p>avere sagoma curva (concava)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.)
<p>DEPOSITO MATERIE PRIME E DEPOSITO FARINE</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovranno disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra

<p>LOCALE VENDITA (se prevista la vendita diretta al consumatore finale)</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>- segue -</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p><u>Vendita pane</u></p> <p>i vari tipi di pane devono essere collocati in scomparti o recipienti separati al riparo del pubblico</p> <p>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.</p> <p>il pane sfuso deve essere pesato su apposita bilancia oppure avvolto in involucri in materiale idoneo</p> <p><u>Vendita pane ottenuto da pane parzialmente cotto o surgelato</u></p> <p>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</p> <p>es. “pane ottenuto mediante completamento di cottura di pane parzialmente cotto” ovvero “pane ottenuto mediante completamento di cottura di pane surgelato”</p>

	<p>ecc. Tali indicazioni non si applicano al pane ottenuto dal semilavorato congelato non ancora lievitato (anche se già formato).</p>
<p>SERVIZI IGIENICI Addetti</p>	<p>REQUISITI e DOTAZIONE dovranno essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti</p> <p>Sino a 3 addetti n. 1 servizio igienico</p> <p>Da 3 a 10 addetto n. 2 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici distinti per sesso</p>
<p>SPOGLIATOIO</p>	<p>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.</p>

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 SCIA 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'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 (SCIA 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 (SCIA mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (SCIA 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività.

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 “SCIA” 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività, 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	Adeguata alla potenzialità dell'attività e comunque tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene	(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 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. 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
	<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavelli con acqua corrente calda e fredda separati per lavaggio alimenti e stoviglie - contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio

	<p>con apertura a pedale</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Gli alimenti devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate</p> <ul style="list-style-type: none"> - tutte le attrezzature (utensili, stoviglie, contenitori, piani di lavoro, frigoriferi ecc.) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti <p>Apparecchio di cottura(se previsto)</p> <p>gli apparecchi di cottura devono essere dotati di cappa di aspirazione fumi e vapori di cottura</p> <p>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</p> <p>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).</p>
<p>LOCALE LAVAGGIO STOVIGLIE</p>	<p>Se il lavaggio delle stoviglie viene effettuato in un locale apposito questo dovrà disporre almeno dei seguenti requisiti/dotazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - le pareti dovranno essere piastrelate 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
<p>DEPOSITO MATERIE PRIME</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra

<p>LOCALE VENDITA (se prevista la vendita diretta al consumatore finale)</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>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</p> <p>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.</p>
<p>SERVIZI IGIENICI ADDETTI</p>	<p>REQUISITI dovranno essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>NUMERO il loro numero varia in relazione al numero degli addetti</p> <p>Sino a 3 addetti n. 1 servizio igienico</p>

	<p>Da 3 a 10 addetto n. 2 servizi igienici, distinti per sesso</p> <p>Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici, distinti per sesso</p>
SPOGLIATOIO	<p>REQUISITI E DOTAZIONE</p> <p>Dovrà essere dotato di un armadietto a doppio scomparto: uno per <u>ciascun</u> operatore.</p> <p>E' preferibile che l'accesso allo spogliatoio avvenga senza dover transitare necessariamente dal laboratorio di produzione.</p> <p>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</p>

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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività 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 (SCIA 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 (SCIA mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (SCIA 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività.

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 “SCIA” 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività, 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	Adeguata alla potenzialità dell'attività e comunque tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene	(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 PRODUZIONE	DI REQUISITI
	<ul style="list-style-type: none"> - 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)

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Gli alimenti devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate</p> <ul style="list-style-type: none"> - tutte le attrezzature (utensili, stoviglie, contenitori, piani di lavoro, frigoriferi ecc.) dovranno essere in materiale idoneo al contatto con alimenti <p>Apparecchio di cottura(se previsto)</p> <p>gli apparecchi di cottura devono essere dotati di cappa di aspirazione fumi e vapori di cottura</p> <p>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</p> <p>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).</p> <p>Forno</p> <p>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</p> <p>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</p>
LOCALE LAVAGGIO	Se il lavaggio delle stoviglie viene effettuato in un locale apposito

<p>STOVIGLIE</p>	<p>questo dovrà disporre almeno dei seguenti requisiti/dotazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>DEPOSITO MATERIE PRIME</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra
<p>LOCALE VENDITA (se prevista la vendita diretta al consumatore finale)</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>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</p> <p>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</p>

	refrigerate dotate di termometro facilmente leggibile dall'esterno.
SERVIZI IGIENICI	<p>REQUISITI e DOTAZIONE dovranno essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti</p> <p style="padding-left: 40px;">Sino a 3 addetti n. 1 servizio igienico</p> <p style="padding-left: 40px;">Da 3 a 10 addetto n. 2 servizi igienici distinti per sesso</p> <p style="padding-left: 40px;">Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici distinti per sesso</p>
SPOGLIATOIO	<p>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.</p>

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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività
- 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 (SCIA 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 (SCIA mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (SCIA 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività.

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 “SCIA” 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività, 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	Adeguata alla potenzialità dell'attività e comunque tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene	(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
	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Gli alimenti devono essere conservati in contenitori chiusi o comunque protetti per evitare contaminazioni crociate</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>PREPARAZIONE PIZZA</p>	<p>Se la zona di preparazione è ubicata all'esterno del laboratorio, dovrà avere i seguenti requisiti/dotazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - pareti piastrellate o rivestite con materiale lavabile e

	<p>disinfettabile sino a m 2 di altezza</p> <ul style="list-style-type: none"> - pavimento con superficie unita e lavabile - lavello con acqua corrente calda e fredda <p>banco preparazione pizze dotato di idonea protezione se ubicato in zona accessibile al pubblico</p>
LOCALE LAVAGGIO STOVIGLIE	<p>Se il lavaggio delle stoviglie viene effettuato in un locale apposito questo dovrà disporre almeno dei seguenti requisiti/dotazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra
LOCALE VENDITA	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

	<ul style="list-style-type: none"> - idonei armadietti/contenitori/sistemi per conservare le attrezzature, gli alimenti, i contenitori al riparo dalla polvere <p>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</p> <p>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.</p>
SERVIZI IGIENICI	<p>REQUISITI e DOTAZIONE dovranno essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti</p> <p>Sino a 3 addetti n. 1 servizio igienico</p> <p>Da 3 a 10 addetto n. 2 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici distinti per sesso</p>
SPOGLIATOIO	<p>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</p>

	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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività
- 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 (SCIA 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 (SCIA mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (SCIA 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 “SCIA” 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività, 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	Adeguata 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 affacciantesi 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

<p>LOCALE VENDITA</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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,
------------------------------	---

	<p>cottura ecc.) deve avvenire utilizzando idonei strumenti al fine di evitare il più possibile il contatto diretto con le mani</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 involucro in materiale idoneo
RETRO/DEPOSITO MATERIE PRIME (esercizio di vicinato)	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovrà essere di uso esclusivo, contiguo e in rapporto diretto con locale vendita - aerato in maniera indipendente, <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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)	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>DOTAZIONE</p> <p>dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra</p>
SERVIZI	REQUISITI e DOTAZIONE

<p>IGIENICI</p>	<p>dovranno essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Numero Servizi Igienici Addetti il loro numero varia in relazione al numero degli addetti</p> <p style="padding-left: 40px;">Sino a 3 addetti n. 1 servizio igienico</p> <p style="padding-left: 40px;">Da 3 a 10 addetto n. 2 servizi igienici distinti per sesso</p> <p style="padding-left: 40px;">Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>Numero Servizi Igienici Pubblico (solo per medie e grandi strutture) Almeno un servizio igienico</p>
<p>SPOGLIATOIO</p>	<p>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.</p>

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

(SCIA 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 (SCIA mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (SCIA 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività.

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 “SCIA” 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività, 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 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 (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 sfocante 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 <ul style="list-style-type: none">- 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 <ul style="list-style-type: none">- 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
---------------	--

	<p>presentare scalfitture o incisioni in cui lo sporco potrebbe insinuarsi</p> <ul style="list-style-type: none"> - attrezzature frigorifere in materiale di facile pulizia, di capienza adeguata all'attività svolta e dotati di termometro <p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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).
<p>LAVAGGIO STOVIGLIE</p>	<p>REQUISITI e DOTAZIONE</p> <p>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.</p> <p>Se il lavaggio delle stoviglie viene effettuato in un locale apposito questo dovrà disporre almeno dei seguenti requisiti/dotazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.

		<p>La posa della piastrellatura dovrà avvenire riducendo al minimo indispensabile la dimensione delle fughe</p> <ul style="list-style-type: none"> - le porte e gli infissi dovranno avere superfici lisce e di facile pulizia
DEPOSITO PRIME	MATERIE	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra
LOCALE SOMMINISTRAZIONE (qualora previsto)		<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>DOTAZIONE</p> <p>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</p>
SERVIZI IGIENICI		<p>REQUISITI e DOTAZIONE</p> <p>dovranno essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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</p>

	<p>installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso.</p> <p>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.</p> <p>Numero Servizi Igienici: il loro numero varia in relazione al numero degli addetti</p> <p>Addetti Sino a 3 addetti n. 1 servizio igienico</p> <p>Da 3 a 10 addetti n. 2 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici distinti per sesso</p>
SPOGLIATOIO	<p>REQUISITI e DOTAZIONE</p> <p>Dovrà essere distinto dallo spogliatoio dell'altro personale non addetto alla preparazione pasti.</p> <p>Dovrà essere dotato di un armadietti a doppio scomparto: uno per <u>ciascun</u> operatore.</p> <p>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.</p>

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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività
- 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 (SCIA 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 (SCIA mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (SCIA 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 chi 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 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività.

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 “SCIA” 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività, 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 affacciantesi 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 m^2 0,5 per ogni posto a sedere previsto e comunque non inferiore a $20 m^2$
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
	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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).
<p>LAVAGGIO STOVIGLIE</p>	<p>REQUISITI e DOTAZIONE</p> <p>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.</p> <p>Se il lavaggio delle stoviglie viene effettuato in un locale apposito questo dovrà disporre almeno dei seguenti requisiti/dotazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - le pareti dovranno essere piastrellate o rivestite con

	<p>materiale liscio, lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>DEPOSITO MATERIE PRIME</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra
<p>PREPARAZIONE PIZZA</p>	<p>REQUISITI e DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - avere pareti piastrellate o rivestite con materiale lavabile e disinfettabile sino a m 2 di altezza - pavimento con superficie unita e lavabile

	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>LOCALE SOMMINISTRAZIONE</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>SERVIZI IGIENICI</p>	<p>REQUISITI e DOTAZIONE dovranno essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Numero Servizi Igienici il loro numero varia in relazione al numero degli addetti Addetti Sino a 3 addetti n. 1 servizio igienico</p> <p>Da 3 a 10 addetto n. 2 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>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.).</p> <p>superficie destinata al pubblico sino a 60 m² n. 1 servizio igienico</p> <p>superficie destinata al pubblico da 61 a 120 m² n. 2 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>superficie destinata al pubblico da 121 a 240 m² n. 3 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>superficie destinata al pubblico da 241 a 480 m² n. 4 servizi igienici distinti per sesso</p>
<p>SPOGLIATOIO</p>	<p>REQUISITI e DOTAZIONE Dovrà essere dotato di un armadietti a doppio scomparto: uno per <u>ciascun</u> operatore.</p>

	<p>E' preferibile che l'accesso allo spogliatoio avvenga senza dover transitare necessariamente dal laboratorio di produzione</p> <p>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.</p>
--	--

ULTERIORI INDICAZIONI

ACCESSIBILITÀ 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività
- 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 (SCIA 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 (SCIA mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (SCIA 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività.

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 “SCIA” 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività, 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 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
	<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavelli con acqua corrente calda e fredda separati

	<p>per lavaggio alimenti e stoviglie</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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).
<p>LAVAGGIO STOVIGLIE</p>	<p>REQUISITI e DOTAZIONE</p> <p>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</p>

	<p>seguenti requisiti/dotazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>DEPOSITO PRIME</p> <p>MATERIE</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>DOTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovrà disporre di scaffali o altri mezzi di facile pulizia ed idonei a conservare gli alimenti sollevati da terra
<p>LOCALE SOMMINISTRAZIONE</p>	<p>REQUISITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>DOTAZIONE</p> <p>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</p>

	conservazione.
SERVIZI IGIENICI	<p>REQUISITI e DOTAZIONE dovranno essere dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Numero Servizi Igienici: il loro numero varia in relazione al numero degli addetti</p> <p>Addetti</p> <p>Sino a 3 addetti n. 1 servizio igienico</p> <p>Da 3 a 10 addetto n. 2 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>Numero Servizi Igienici 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.)</p> <p>Pubblico</p> <p>superficie destinata al pubblico sino a 60 m² n. 1 servizio igienico</p> <p>superficie destinata al pubblico da 61 a 120 m² n. 2 servizi igienici distinti per sesso</p> <p>superficie destinata al pubblico da 121 a 240 m² n. 3 servizi igienici distinti per sesso</p>

	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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività
- 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 (SCIA 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 (SCIA mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (SCIA 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 O: LABORATORIO PRODUZIONE SALUMI PER LA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A: LABORATORIO PRODUZIONE SALUMI PER LA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE

PREMESSA

Con l'entrata in vigore della Legge Regionale n. 1/2007 e della Legge Regionale n. 8/2007, in Lombardia anche per le macellerie e spacci di vendita di prodotti alimentari di origine animale 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 “SCIA” 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività, 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:

1. Locale di Vendita
2. Laboratorio di produzione con zona/locale lavaggio attrezzature ed utensili
3. Locali frigoriferi
4. Servizio igienico esclusivamente destinato agli addetti (compresi i titolari)
5. Spogliatoio

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 zona ricezione merci sino al punto di uscita dei prodotti finiti cercando di evitare incroci tra percorsi e operazioni “sporche” e percorsi e 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.

LOCALE DI 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 minima di 1 m.

DOTAZIONE:

- Porta d’ingresso lavabile e disinfettabile
- Dispositivi anti-insetti alle aperture
- Pareti chiare, lavabili, disinfettabili fino a 2 metri di altezza
- Pavimenti lavabili e disinfettabili
- Banchi vendita in materiale lavabile e disinfettabile, dotati di attrezzatura frigorifera con termometro di controllo ben leggibile e dispositivi di protezione dei prodotti
- Separatori idonei
- Presenza di lavabo con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere
- Piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile
- Affettatrice
- Coltelleria con manici lavabili e disinfettabili
- Attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile e in materiale idoneo al contatto con alimenti (bilance, taglieri, vassoi, coltelleria, ecc.)
- Contenitori chiudibili per scarti di lavorazione
- Contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale
- In caso il retro banco venga dotato di pedana la stessa deve essere in materiale facilmente pulibile e lavabile e rimovibile per consentire la pulizia della zona sottostante

LABORATORIO PRODUZIONE

REQUISITI:

- Deve essere di uso esclusivo, contiguo e in rapporto diretto con il locale vendita
- Aerato in modo indipendente

DOTAZIONE:

- Pareti di colore chiaro, lavabili, disinfettabili fino a 2 metri di altezza
- Pavimenti di colore chiaro, con fughe ridotte al minimo, lavabili e disinfettabili e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini
- Porte e infissi con superfici lisce facilmente pulibili e disinfettabili
- I raccordi tra parete e parete, pavimento e pareti dovranno avere sagoma curva (sgusci concavi)
- Dispositivi anti-insetti alle aperture (zanzariere)
- Scaffalature, armadietti, contenitori e sistemi per il ritiro delle attrezzature al riparo della polvere in materiale idoneo
- Presenza di lavabo con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere
- Piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile (no legno)
- Piani di lavoro, coltelleria ed attrezzature diversificati per il pollame
- Coltelleria con manici lavabili e disinfettabili
- Attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile e in materiale idoneo al contatto con alimenti
- Contenitori chiudibili per scarti di lavorazione
- Contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale
- Contenitori con coperchio ed etichetta per conservare aromi/spezie
- Eventuale locale o dispositivo per la maturazione o stagionatura dei prodotti

LOCALI FRIGORIFERI O CELLE FRIGORIFERE

REQUISITI:

- La capacità delle celle frigorifere deve essere adeguata alla movimentazione delle carni
- Devono essere previste celle differenziate per carni di pollame e carni rosse e prodotti finiti

DOTAZIONE:

- Pareti, pavimenti e porte lavabili e disinfettabili
- Presenza di termometro di controllo
- Scaffalature o altre attrezzature sollevate da terra in materiale lavabile e disinfettabile
- Contenitori con coperchio per scarti di lavorazione

SERVIZI IGIENICI

REQUISITI E DOTAZIONE:

- Pareti lavabili fino a 2 metri di altezza
- Presenza di lavabo con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere
- Ventilazione naturale o forzata. Il dispositivo per aerazione forzata deve 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 o 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente.
- Antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno e antibagno deve essere 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 di servizi igienici per 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

SPOGLIATOI

REQUISITI E DOTAZIONE:

- Ventilazione naturale o forzata
 - Armadietti a doppio scomparto; uno per ciascun operatore
- E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno dei servizi igienici purchè sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.
- Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso. Lo spogliatoio può essere unico per entrambi i sessi in attività con massimo 5 dipendenti.

ULTERIORI INDICAZIONI

PRODOTTI PER LA PULIZIA E SANIFICAZIONE

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

Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere eseguiti in momenti in cui non avvengono le lavorazioni.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PRODOTTI

Per gli alimenti non confezionati prodotti presso il laboratorio e commercializzati presso il locale di vendita 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

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 dalla Provincia competente.

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 scarti di lavorazione (grasso, ossa, ecc.) dovranno essere raccolti in contenitori chiudibili ed allontanati tramite ditta autorizzata al ritiro degli stessi.

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 L 46/90.

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:
 - o la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - o il monitoraggio dei punti critici di controllo

- o 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
 - o la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
 - o la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
 - o la rintracciabilità dei prodotti alimentari in ingresso e, se del caso, in uscita
 - o la formazione del personale
 - o la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
 - o 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 (SCIA 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 (SCIA mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (SCIA 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 P: LABORATORIO DI SMIELATURA

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A: LABORATORIO DI SMIELATURA

PREMESSA

Con l'entrata in vigore della Legge Regionale n. 1/2007 e della Legge Regionale n. 8/2007, in Lombardia anche per le macellerie e spacci di vendita di prodotti alimentari di origine animale 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 “**SCIA**” 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività, 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:

1. Locale per il deposito delle materie prime
2. Locale di produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione
3. Locale per il deposito dei prodotti finiti
4. Locale per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione
5. Servizio igienico esclusivamente destinato agli addetti (compresi i titolari)
6. Spogliatoio

DISPOSIZIONE LOCALI E ATTREZZATURE:

I locali devono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità di prodotti in lavorazione.

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 zona ricezione merci sino al punto di uscita dei prodotti finiti cercando di evitare incroci tra percorsi e operazioni "sporche" e percorsi e 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.

LOCALE PER IL DEPOSITO DELLE MATERIE PRIME

REQUISITI E DOTAZIONE:

- le attrezzature e le eventuali scaffalature devono essere disposte in modo da avere sufficienti spazi liberi per la circolazione
- Porta d'ingresso lavabile e disinfettabile
- Dispositivi anti-insetti alle aperture
- Pareti chiare, lavabili, disinfettabili fino a 2 metri di altezza
- Pavimenti lavabili e disinfettabili
- Attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile e in materiale idoneo al contatto con alimenti

LOCALE DI PRODUZIONE PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO SOSTANZE ALIMENTARI

REQUISITI E DOTAZIONE:

- Aerato in modo indipendente
- Pareti di colore chiaro, lavabili, disinfettabili fino a 2 metri di altezza
- Pavimenti di colore chiaro, con fughe ridotte al minimo, lavabili e disinfettabili e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini
- Porte e infissi con superfici lisce facilmente pulibili e disinfettabili (no legno)

- I raccordi tra parete e parete, pavimento e pareti dovranno avere sagoma curva (sgusci concavi)
- Dispositivi anti-insetti alle aperture (zanzariere)
- Scaffalature, armadietti, contenitori e sistemi per il ritiro delle attrezzature al riparo della polvere in materiale idoneo
- Presenza di lavabo con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere
- Piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile (no legno)
- Attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile e in materiale idoneo al contatto con alimenti
- Contenitori chiudibili per scarti di lavorazione
- Contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale

LOCALE PER IL DEPOSITO DEI PRODOTTI FINITI

REQUISITI E DOTAZIONE:

- La capacità del locale deve essere adeguata allo stoccaggio dei prodotti finiti
- Pareti di colore chiaro, lavabili, disinfettabili fino a 2 metri di altezza
- Pavimenti di colore chiaro, con fughe ridotte al minimo, lavabili e disinfettabili e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini
- Porte e infissi con superfici lisce facilmente pulibili e disinfettabili (no legno)
- I raccordi tra parete e parete, pavimento e pareti dovranno avere sagoma curva (sgusci concavi)
- Dispositivi anti-insetti alle aperture (zanzariere)
- Scaffalature, armadietti, contenitori e sistemi per il deposito in materiale idoneo sollevate da terra in materiale lavabile e disinfettabile
- Attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile e in materiale idoneo al contatto con alimenti

LOCALE PER LA DETENZIONE DI SOSTANZE NON DESTINATE ALL'ALIMENTAZIONE

REQUISITI E DOTAZIONE:

- La capacità del locale deve essere adeguata allo stoccaggio
- Pareti di colore chiaro, lavabili, disinfettabili fino a 2 metri di altezza
- Pavimenti di colore chiaro, con fughe ridotte al minimo, lavabili e disinfettabili e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini
- Porte e infissi con superfici lisce facilmente pulibili e disinfettabili
- I raccordi tra parete e parete, pavimento e pareti dovranno avere sagoma curva (sgusci concavi)
- Dispositivi anti-insetti alle aperture (zanzariere)
- Scaffalature, armadietti, contenitori e sistemi per il deposito in materiale idoneo sollevate da terra in materiale lavabile e disinfettabile
- Attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile

SERVIZI IGIENICI

REQUISITI E DOTAZIONE:

- Pareti lavabili fino a 2 metri di altezza
- Presenza di lavabo con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere
- Ventilazione naturale o forzata. Il dispositivo per aerazione forzata deve 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 o 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente.
- Antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno e antibagno deve essere 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 di servizi igienici per Addetti:
 - o Sino a 3 addetti n.1 servizio igienico
 - o Da 3 a 10 addetti n. 2 servizi igienici, distinti per sesso
 - o Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici, distinti per sesso

SPOGLIATOI

REQUISITI E DOTAZIONE:

- Ventilazione naturale o forzata
 - Armadietti a doppio scomparto; uno per ciascun operatore
- E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno dei servizi igienici purchè sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.
- Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso. Lo spogliatoio può essere unico per entrambi i sessi in attività con massimo 5 dipendenti.

ULTERIORI INDICAZIONI

PRODOTTI PER LA PULIZIA E SANIFICAZIONE

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

Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere eseguiti in momenti in cui non avvengono le lavorazioni.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PRODOTTI

Gli alimenti confezionati prodotti presso il laboratorio devono essere etichettati secondo le norme vigenti.

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 dalla Provincia competente.

RIFIUTI

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

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 L 46/90.

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:
 - o la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - o il monitoraggio dei punti critici di controllo
 - o 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
 - o la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti

- o la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
- o la rintracciabilità dei prodotti alimentari in ingresso e, se del caso, in uscita
- o la formazione del personale
- o la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
- o 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 (SCIA 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 (SCIA mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (SCIA 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 Q: MACELLERIA

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A: MACELLERIA

PREMESSA

Con l'entrata in vigore della Legge Regionale n. 1/2007 e della Legge Regionale n. 8/2007, in Lombardia anche per le macellerie e spacci di vendita di prodotti alimentari di origine animale 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 “Segnalazione Certificata di Inizio Attività” 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività, 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:

1. Locale di Vendita
2. Laboratorio lavorazione carni
3. Locali frigoriferi o celle frigorifere
4. Servizio igienico esclusivamente destinato agli addetti (compresi i titolari)
5. Spogliatoio

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 zona ricezione merci sino al punto di uscita dei prodotti finiti cercando di evitare incroci tra percorsi e operazioni “sporche” e percorsi e 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.

LOCALE DI 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 minima di 1 m.

DOTAZIONE:

- Porta d’ingresso lavabile e disinfettabile
- Dispositivi anti-insetti alle aperture
- Pareti chiare, lavabili, disinfettabili fino a 2 metri di altezza
- Pavimenti lavabili e disinfettabili
- Banchi vendita in materiale lavabile e disinfettabile, dotati di attrezzatura frigorifera con termometro di controllo ben leggibile e dispositivi di protezione delle carni
- Separatori carni rosse/pollame/salumi/prodotti confezionati
- Banco/vetrina per conservazione prodotti cotti a temperatura superiore a 65° C
- Presenza di lavabo con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere
- Piani di lavoro e ceppaie in materiale lavabile e disinfettabile (no legno)
- Piani di lavoro diversificati per il pollame
- Affettatrice diversificata per carni / salumi
- Coltelleria con manici lavabili e disinfettabili
- Attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile e in materiale idoneo al contatto con alimenti (tritacarne, segaossa, bilance, taglieri, vassoi, coltelleria, ecc.)
- Contenitori chiudibili per scarti di lavorazione

- Contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale

In caso il retro banco venga dotato di pedana la stessa deve essere in materiale facilmente pulibile e lavabile e rimovibile per consentire la pulizia della zona sottostante

LABORATORIO LAVORAZIONE CARNI

REQUISITI:

- Deve essere di uso esclusivo, contiguo e in rapporto diretto con il locale vendita
- Aerato in modo indipendente

DOTAZIONE:

- Pareti di colore chiaro, lavabili, disinfettabili fino a 2 metri di altezza
- Pavimenti di colore chiaro, con fughe ridotte al minimo, lavabili e disinfettabili e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini
- Porte e infissi con superfici lisce facilmente pulibili e disinfettabili
- I raccordi tra parete e parete, pavimento e pareti dovranno avere sagoma curva (sgusci concavi)
- Dispositivi anti-insetti alle aperture (zanzariere)
- Scaffalature, armadietti, contenitori e sistemi per il ritiro delle attrezzature al riparo della polvere in materiale idoneo
- Presenza di lavabo con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere
- Presenza di lavandino con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, per il lavaggio delle attrezzature e degli utensili
- Piani di lavoro e ceppaie in materiale lavabile e disinfettabile (no legno)
- Piani di lavoro diversificati per il pollame
- Coltelleria con manici lavabili e disinfettabili
- Attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile e in materiale idoneo al contatto con alimenti
- Contenitori chiudibili per scarti di lavorazione
- Contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale
- Banco dedicato per la preparazione di piatti pronti a cuocere in materiale idoneo
- Contenitori con coperchio per conservare vegetali freschi toelettati
- Contenitori con coperchio ed etichetta per conservare aromi/spezie
- Contenitori con coperchio per prodotti deperibili (formaggi, ecc.)
- Forno/girarrosto a cappa aspirante/dispersione automatica vapori; la cappa di aspirazione deve essere collegata in canna di esalazione indipendente sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali nel rispetto della vigente normativa.
- Coltelleria separata per i diversi usi (pronti a cuocere, cotti)

LOCALI FRIGORIFERI O CELLE FRIGORIFERE

REQUISITI:

- La capacità delle celle frigorifere deve essere adeguata alla movimentazione delle carni
- Devono essere previste separazioni nelle celle per pollame/carni rosse/salumi/formaggi.

DOTAZIONE:

- Pareti, pavimenti e porte lavabili e disinfettabili
- Presenza di termometro di controllo
- Scaffalature o altre attrezzature sollevate da terra in materiale lavabile e disinfettabile
- Contenitori con coperchio per scarti di lavorazione

SERVIZI IGIENICI

REQUISITI E DOTAZIONE:

- Pareti lavabili fino a 2 metri di altezza
- Presenza di lavabo con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere
- Ventilazione naturale o forzata. Il dispositivo per aerazione forzata deve 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 o 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente.
- Antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno e antibagno deve essere 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 di servizi igienici per Addetti:
 - o Sino a 3 addetti n.1 servizio igienico
 - o Da 3 a 10 addetti n. 2 servizi igienici, distinti per sesso
 - o Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici, distinti per sesso

SPOGLIATOI

REQUISITI E DOTAZIONE:

- Ventilazione naturale o forzata
- Armadietti a doppio scomparto; uno per ciascun operatore

E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno dei servizi igienici purchè sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.

Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso. Lo spogliatoio può essere unico per entrambi i sessi in attività con massimo 5 dipendenti.

ULTERIORI INDICAZIONI

PRODOTTI PER LA PULIZIA E SANIFICAZIONE

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

Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere eseguiti in momenti in cui non avvengono le lavorazioni.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PRODOTTI E CARNI:

Per gli alimenti non confezionati prodotti presso il laboratorio o prodotti da terzi e commercializzati presso il locale di vendita 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.

Devono essere presenti e ben visibili le indicazioni relative alla etichettatura dei prodotti in vendita.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile.

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 dalla Provincia competente.

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 scarti di lavorazione (grasso, ossa, ecc.) dovranno essere raccolti in contenitori chiudibili ed allontanati tramite ditta autorizzata al ritiro degli stessi.

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 L 46/90.

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:
 - o la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - o il monitoraggio dei punti critici di controllo
 - o 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
 - o la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
 - o la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
 - o la rintracciabilità dei prodotti alimentari in ingresso e, se del caso, in uscita
 - o la formazione del personale
 - o 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 (SCIA 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 (SCIA mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (SCIA 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 R: PESCHERIA

REQUISITI NECESSARI PER STRUTTURE DA ADIBIRE A: PESCHERIA

PREMESSA

Con l'entrata in vigore della Legge Regionale n. 1/2007 e della Legge Regionale n. 8/2007, in Lombardia anche per le macellerie e spacci di vendita di prodotti alimentari di origine animale 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 “Segnalazione Certificata di Inizio Attività” 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 Segnalazione Certificata di Inizio Attività, 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:

1. Locale di Vendita
2. Laboratorio lavorazione prodotti ittici
3. Locali frigoriferi o celle frigorifere
4. Servizio igienico esclusivamente destinato agli addetti (compresi i titolari)
5. Spogliatoio

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 zona ricezione merci sino al punto di uscita dei prodotti finiti cercando di evitare incroci tra percorsi e operazioni “sporche” e percorsi e 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.

LOCALE DI 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 minima di 1 m.

DOTAZIONE:

- Porta d’ingresso lavabile e disinfettabile
- Dispositivi anti-insetti alle aperture
- Pareti chiare, lavabili, disinfettabili fino a 2 metri di altezza
- Pavimenti lavabili e disinfettabili
- Banchi vendita in materiale lavabile e disinfettabile, dotati di attrezzatura frigorifera con termometro di controllo ben leggibile e dispositivi di protezione dei prodotti ittici; i banchi devono avere una pendenza adeguata e dispositivi di raccolta liquidi; deve essere garantita la fornitura di ghiaccio.
- Banco/vetrina per conservazione prodotti cotti a temperatura superiore a 65° C
- Impianto di refrigerazione per la vendita di molluschi eduli a temperatura +6°/+8°C.
- Appositi recipienti per pesci e crostacei da mantenere vivi
- Separatori per i vari prodotti ittici e per prodotti scongelati/freschi
- Idonee attrezzature frigo per conservazione e vendita di prodotti congelati con termometro di controllo ben leggibile
- Presenza di lavabo con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere
- Piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile
- Coltelleria con manici lavabili e disinfettabili

- Attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile e in materiale idoneo al contatto con alimenti (bilance, taglieri, vassoi, coltelleria, ecc.)
- Contenitori chiudibili per scarti di lavorazione
- Contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale
- In caso il retro banco venga dotato di pedana la stessa deve essere in materiale facilmente pulibile e lavabile e rimovibile per consentire la pulizia della zona sottostante
- Apposita cartellonistica per specie ittica, modalità di cattura, stato di conservazione e provenienza; etichettatura e certificato d'origine per molluschi
- Materiale per confezionamento idoneamente depositato
- Eventuale attrezzatura frigorifera per congelati e surgelati a temperatura inferiore a -18°C

LABORATORIO LAVORAZIONE PRODOTTI ITTICI

REQUISITI:

- Deve essere di uso esclusivo, contiguo e in rapporto diretto con il locale vendita
- Aerato in modo indipendente

DOTAZIONE:

- Pareti di colore chiaro, lavabili, disinfettabili fino a 2 metri di altezza
- Pavimenti di colore chiaro, con fughe ridotte al minimo, lavabili e disinfettabili e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini
- Porte e infissi con superfici lisce facilmente pulibili e disinfettabili
- I raccordi tra parete e parete, pavimento e pareti dovranno avere sagoma curva (sgusci concavi)
- Dispositivi anti-insetti alle aperture (zanzariere, tende od altro)
- Scaffalature, armadietti, contenitori e sistemi per il ritiro delle attrezzature al riparo della polvere in materiale idoneo
- Presenza di lavabo con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere
- Piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile
- Coltelleria con manici lavabili e disinfettabili
- Attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile e in materiale idoneo al contatto con alimenti
- Contenitori chiudibili per scarti di lavorazione
- Contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale
- Contenitori con coperchio per conservare vegetali freschi toelettati
- Contenitori con coperchio ed etichetta per conservare aromi/spezie
- Apparecchi di cottura con cappa aspirante; la cappa di aspirazione deve essere collegata in canna di esalazione indipendente sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali
- Banco dedicato per la preparazione di piatti pronti a cuocere in materiale idoneo
- Coltelleria separata per i diversi usi (pronti a cuocere, cotti)

LOCALI FRIGORIFERI O CELLE FRIGORIFERE

REQUISITI E DOTAZIONE

- La capacità delle celle frigorifere deve essere adeguata alla movimentazione dei prodotti ittici
- Pareti, pavimenti e porte lavabili e disinfettabili
- Presenza di termometro di controllo
- Scaffalature o altre attrezzature sollevate da terra in materiale lavabile e disinfettabile
- Contenitori con coperchio per scarti di lavorazione
- Adeguate scorte di ghiaccio o attrezzatura per la produzione di ghiaccio

SERVIZI IGIENICI

REQUISITI E DOTAZIONE:

- Pareti lavabili fino a 2 metri di altezza
- Presenza di lavabo con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere
- Ventilazione naturale o forzata. Il dispositivo per aerazione forzata deve 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 o 12 volumi/ora se in aspirazione intermittente.
- Antibagno con porta di accesso a ritorno automatico. La separazione tra bagno e antibagno deve essere 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 di servizi igienici per Addetti:

- o Sino a 3 addetti n.1 servizio igienico
- o Da 3 a 10 addetti n. 2 servizi igienici, distinti per sesso
- o Da 11 a 40 addetti n. 3 servizi igienici, distinti per sesso

SPOGLIATOI

REQUISITI E DOTAZIONE:

- o Ventilazione naturale o forzata
 - o Armadietti a doppio scomparto; uno per ciascun operatore
- E' ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno dei servizi igienici purchè sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari.

Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso. Lo spogliatoio può essere unico per entrambi i sessi in attività con massimo 5 dipendenti.

ULTERIORI INDICAZIONI

PRODOTTI PER LA PULIZIA E SANIFICAZIONE

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

Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere eseguiti in momenti in cui non avvengono le lavorazioni.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PRODOTTI:

Per gli alimenti non confezionati prodotti presso il laboratorio o prodotti da terzi e commercializzati presso il locale di vendita 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.

Devono essere presenti e ben visibili le indicazioni relative alla etichettatura obbligatoria dei prodotti ittici

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile.

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 dalla Provincia competente.

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 scarti di lavorazione dovranno essere raccolti in contenitori chiudibili ed allontanati tramite ditta autorizzata al ritiro.

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 L 46/90.

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:
 - o la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - o il monitoraggio dei punti critici di controllo
 - o 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
 - o la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
 - o la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
 - o la rintracciabilità dei prodotti alimentari in ingresso e, se del caso, in uscita
 - o la formazione del personale
 - o la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
 - o 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 (SCIA 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 (SCIA mod A) o la mancata presentazione della notifica per variazioni di titolarità (SCIA 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 S: “CARTA DI ESERCIZIO E ATTESTAZIONE”

OPERATORI SU AREE PUBBLICHE - “CARTA DI ESERCIZIO E ATTESTAZIONE”

In materia di commercio al dettaglio su aree pubbliche, la Regione Lombardia, con propria Legge Regionale n. 6 del 2 /2010 – testo unico delle leggi regionali in materia di fiere e mercati, al fine di contrastare l’abusivismo nei mercati e nelle fiere, ha introdotto due disposizioni a carico degli operatori su area pubblica: la “Carta di Esercizio” e l’”Attestazione”.

La “Carta di Esercizio” (vedasi art. 21, comma 10, l.r. 6/2010) è un documento identificativo dell’operatore ambulante nel quale sono indicate, oltre ai dati dell’impresa, tutti i dati relativi ai titoli autorizzativi (posteggi fissi, itineranti, sagre/fiere). La “Carta di Esercizio”, comunque, non sostituisce il titolo autorizzatorio che deve essere esibito, in originale, ad ogni richiesta di controllo degli organi di vigilanza.

La “Carta di Esercizio” può essere compilata direttamente dall’operatore oppure dalle Associazioni di Categoria e deve essere vidimata dall’Associazione di Categoria o dal Comune in cui si svolge l’attività.

In caso di società o nel caso in cui l’attività sia esercitata attraverso un lavoratore dipendente o coadiuvante, dovranno essere predisposte tante copie conformi quanti sono i soci prestatori d’opera/dipendenti/coadiuvanti.

A partire dal 7 dicembre 2010 il mancato possesso della “Carta di Esercizio” è punito con sanzione amministrativa che varia da 500 a 3000 Euro. La medesima sanzione si applica anche nel caso in cui non sia stato effettuato un aggiornamento. Il termine previsto per l’aggiornamento dei dati presenti nella “Carta di Esercizio” è di 90 giorni.

L’”Attestazione”, invece, è il documento con cui si certifica che il titolare dell’Autorizzazione ha assolto gli obblighi: amministrativi, previdenziali, fiscali ed assistenziali. È verificata annualmente da uno dei Comuni nei quali l’operatore su aree pubbliche esercita l’attività oppure da una delle Associazione di Categoria maggiormente rappresentative.

L’operatore dovrà garantire l’assolvimento di tali obblighi attraverso l’esibizione (ai certificatori) della seguente documentazione:

- Fotocopia documento di identità (carta d’identità, patente)
- Fotocopia permesso di soggiorno (in corso di validità per cittadini extracomunitari)
- Codice fiscale e partita IVA del titolare e dei soci
- Fotocopia autorizzazioni
- Fotocopia concessione posteggi
- Visura CCIAA
- PAT INAIL (Posizione Assicurativa Territoriale INAIL), in caso di ditta con dipendenti/coadiuvanti o costituita in forma societaria

- Codice INPS, in caso di ditta individuale senza dipendenti/coadiuvanti
- Copia ricevuta presentazione dichiarazione dei redditi
- Per i dipendenti, domanda di assunzione inviata al centro per l'impiego
- Eventuale copia richiesta di subingresso presentate ai Comuni, qualora le Autorizzazioni non siano ancora intestate al titolare

L'Attestazione" è una sola anche in caso di titolarità di più Autorizzazioni, va prodotta ogni anno entro il 31 dicembre e deve essere esibita insieme all'originale della Carta di Esercizio e ad ogni richiesta di controllo degli organi di vigilanza.

Il Comune revoca l'autorizzazione nel caso in cui vengono meno gli obblighi amministrativi, previdenziali, fiscali ed assistenziali.

Con il Ddg 2613 del 28/3/2012 è stato definito che **la compilazione della "Carta di Esercizio" e dell'"Attestazione" dovrà essere effettuata in modalità telematica**, attraverso un applicativo della Regione Lombardia denominato "MUTA" (Modello Unico Trasmissione Atti) raggiungibile dal sito www.muta.servizirl.it.