



PROVINCIA DI PARMA

A U S L di Parma

“MODULISTICA”

Giugno 2000

SCHEDA INFORMATIVA
PER LE RICHIESTE DI CONCESSIONE
EDILIZIA, E NOTIFICA DEI LUOGHI DI
LAVORO

INDICE

- 1) Dati generali;
- 2) Quadro riassuntivo delle tematiche che richiedono speciali azioni, alle quali possono essere interessati più Enti;
- 3) Attività prevista;
- 4) Prodotti e materiali : Prodotti Finiti;
- 5) Prodotti e materiali: Materie prime;
- 6) Addetti e Utenti
- 7) Struttura del fabbricato;
- 8) Illuminazione naturale;
- 9) Illuminazione artificiale;
- 10) Ventilazione naturale
- 11) Ventilazione artificiale;
- 12) Riscaldamento - Raffrescamento - Condizionamento;
- 13) Servizi igienico assistenziali;
- 14) Barriere architettoniche;
- 15) Prevenzione incendi;
- 16) Rischi per la salute e la sicurezza (parte A e B);
- 17) Impianti;
- 18) Allegati: “Schede Relazione” per le attività soggette al controllo del Servizio d’Igiene Pubblica e Servizio Veterinario:
 - Approvvigionamento idrico;
 - Attività turistico ricettive;
 - Ristorazione collettiva;
 - Ristorazione commerciale;
 - Scuole pubbliche e private;
 - Servizi ricreativi per la prima infanzia, pubblici e privati;
 - Soggiorni vacanze per minori;
 - Strutture sanitarie pubbliche e private;
 - Strutture socio assistenziali e Socio Sanitarie;

 - Allevamenti bovini
 - Allevamenti bovini da latte
 - Scuderie e maneggi
 - Ambulatori
 - Toelettature animali
 - Negozi per la vendita di animali
 - Canili e pensioni
 - Caseifici
 - Macelli industriali e sezionamenti
 - Macelli artigianali
 - Depositi frigoriferi
 - Laboratori di preparazione di carni
 - Laboratori di prodotti di salumeria crudi e cotti.
 - Glossario veterinario

AL SINDACO DEL COMUNE DI _____ prot. n° _____ del __/__/____
per il rilascio della concessione edilizia (1) (2)

Al Servizio di Prevenzione e Sicurezza degli ambienti di lavoro per la notifica nuovi impianti ai sensi
del DPR 303/56 art. 48. (3) (4)

SCHEDA INFORMATIVA PER LE RICHIESTE DI CONCESSIONE EDILIZIA, E PER LA NOTIFICA DEI LUOGHI DI LAVORO

Questa scheda è riferita ai lavori che saranno effettuati nel Comune di: _____

in via _____

per la realizzazione di: nuova costruzione variante o modifiche alla C.E. n. del __/__/____
 ampliamento cambio di destinazione d'uso
 ristrutturazione manutenzione straordinaria
 trasferimento da _____
 altro _____

Breve descrizione dell'intervento: _____

Titolare dell'immobile: _____

residente in (via, comune, provincia) _____ P.IVA/ Cod. Fiscale _____

Telefono: _____ / _____ fax: _____ / _____ e-mail _____ @

Ragione sociale della Ditta titolare dell'attività: _____
P. IVA _____

sede legale (via, comune, provincia)

legale rappresentante _____
(nome ,cognome, titolarità)

Telefono: _____ / _____ fax: _____ / _____ e-mail _____ @

Progettista: _____
(nome ,cognome indirizzo,)

Telefono: _____ / _____ fax: _____ / _____ e-mail _____ @

- (1) La presente scheda, insieme agli allegati e agli elaborati di progetto, deve essere consegnata allo SPORTELLO UNICO DELLE IMPRESE, per AUSL al fine di acquisire la concessione edilizia, altre autorizzazioni edilizie di competenza del Sindaco e/o per notificare nuovi impianti ai sensi dell'art. 48 del DPR 303/56.
- (2) Per attività soggette ad autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62, la comunicazione di modifiche dei locali deve essere effettuata anche ai sensi dell'articolo 27 del DPR 327/80 ai competenti Servizi d'Igiene pubblica e/o Veterinaria
- (3) Art. 48 DPR 303/56 e successive modifiche- Nuovi impianti – Notifica al Servizio di Prevenzione e Sicurezza dei luoghi di lavoro) Chi intende costruire, ampliare o modificare un edificio od un locale per adibirlo a lavorazioni industriali (ndr. attività dirette alla produzioni di beni e servizi ai sensi dell'articolo 2195 C.C) cui debbano presumibilmente essere addetti più di tre lavoratori, deve notificarlo al Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro del Distretto AUSL di appartenenza, mediante la presentazione della presente scheda informativa corredata da disegni in semplice copia di piante di tutti i piani, prospetti, sezioni e copertura. L'obbligo della comunicazione vi è anche nei casi in cui non si preveda l'esecuzione di alcuna opera edilizia, ma si intenda avviare una attività in locali esistenti oppure modificare in tutto o in parte l'attività svolta con l'introduzione di nuove macchine, lavorazioni o impianti (Art. 48 DPR 303/56).

4 Questa scheda deve essere allegata anche alle comunicazioni d'inizio attività (DIA) se le opere dichiarate rientrano nell'applicazione dell'articolo 48 del DPR 303/56 o se si tratta di DIA d'edificio oggetto di Concessione edilizia in cui non è ancora stato rilasciato il Certificato di conformità edilizia (agibilità).

2 - Quadro riassuntivo delle tematiche che richiedono speciali azioni, alle quali possono essere interessati più Enti.

Le opere previste comportano anche:	SI	NO	Azioni previste:
Esecuzione di lavori che comportano interventi di rimozione di materiali contenenti amianto (friabile e cemento amianto)			Presentare piano al SPSAL
Attività soggetta ai controlli del Comando provinciale dei Vigili del Fuoco			Se si, presentare la documentazione necessaria; Se no, <i>compilare il punto 14 PREVENZIONE INCENDI della presente scheda</i>
Attività con rischi di incidenti rilevanti ai sensi del D.Lgs. 334/99 (Seveso 2)			Allegare copia della notifica o dichiarazione
L'intervento si svolge in prossimità (< 150m) di linee elettriche ad alta tensione			Allegare planimetria con l'indicazione delle distanze dal fabbricato
Interventi nelle vicinanze (< 300m) o che prevedono impianti generatori di radiofrequenze ((DM 381/98)			Allegare planimetria generale con l'indicazione del fabbricato
Sono previsti impianti o serbatoi soggetti al controllo dell'ISPESL?			vedere anche punto 12e 17 oltre alla documentazione prevista da ISPESL
Installazione di serbatoi interrati compresi nel campo di applicazione del DM 20.10.98			Allegare scheda di registrazione
Intervento per il quale è prescritto lo studio di impatto ambientale			Vedi documentazione per ARPA
Intervento per il quale è prescritto lo studio di impatto acustico			Vedi documentazione per ARPA
Intervento per il quale è prescritta la relazione geologica e/o geotecnica			Vedi documentazione per ARPA
Attività di gestione dei rifiuti compresa nel campo di applicazione del DLgs 22/97			Vedi documentazione per ARPA
Detenzione e impiego di gas tossici <i>tipo di gas</i> _____ <i>quantità</i> _____			Presentare domanda al Comune per l'autorizzazione al deposito e utilizzo
Approvvigionamento idrico (SIP/ARPA)			Compilare le schede specifiche previste dal SIP
Autorizzazione agli scarichi <input type="checkbox"/> non vi sono scarichi idrici <input type="checkbox"/> scarichi esistenti <input type="checkbox"/> nuovi scarichi o variazione a scarichi esistenti			Vedere documentazione richiesta da ARPA
Autorizzazione alle emissioni in atmosfera <input type="checkbox"/> non è prevista alcuna nuova emissione né modifiche quali-quantitative a quelle esistenti <input type="checkbox"/> impianti di emissione esistenti <input type="checkbox"/> nuovi impianti o modifica di impianti esistenti			Vedere documentazione richiesta da ARPA
Deposito temporaneo dei rifiuti Tipologie dei rifiuti prodotti <input type="checkbox"/> urbani; <input type="checkbox"/> speciali non pericolosi; <input type="checkbox"/> speciali pericolosi;			Vedere documentazione richiesta da ARPA

ATTENZIONE: Si ricorda che la presentazione della documentazione di progetto non implica il controllo puntuale di tutte le misure metriche e volumetriche o la verifica degli elaborati progettuali, previsti per soddisfare i requisiti previsti dalla normativa vigente.

L'indicazione negli elaborati di parametri non corrispondenti agli standard previsti da norme non costituisce deroga.

Eventuali deroghe, se possibili, debbono essere esplicitamente e motivatamente richieste all'Ente che ha titolo a concederle.

3 - ATTIVITÀ PREVISTA

I dati richiesti nelle tabelle a 3-4-5-6 e 16 sono forniti dal Datore di Lavoro, che se ne assume le responsabilità, e si riferiscono prevalentemente alle esigenze d'informazione del SPSAL, per altri Servizi e/o Enti compilare gli elaborati specifici (vedasi indice).

La descrizione del ciclo produttivo, degli impianti e delle sostanze deve essere la stessa destinata ad altri Enti.

Se l'azienda è soggetta ad autorizzazione allo scarico in atmosfera allegare copia completa della domanda.

Le informazioni richieste nei punti da 3 a 17 possono essere presentate in una relazione, purché comprensiva di tutti gli aspetti sotto indicati. Questa soluzione si rende necessaria quando l'utilizzazione comporta descrizioni più dettagliate (es. attività soggette ad autorizzazione sanitaria, attività soggette a normativa specifica per il funzionamento). In questo caso si richiede di raccogliere i dati anche in tabelle di sintesi che agevolino la valutazione.

<i>locale o reparto</i>	<i>descrizione delle attività e delle attrezzature di lavoro (*)</i>	<i>addetti per mansione</i>	
		<i>attuali</i>	<i>previsti</i>

(*)

È indispensabile riportare in pianta la disposizione delle macchine e degli impianti (lay-out) e indicare le zone destinate alla lavorazione, al deposito e alle vie di circolazione per veicoli e pedoni

4 - PRODOTTI E MATERIALI : PRODOTTI FINITI

Denominazione	Quantità prodotta <input type="checkbox"/> mese <input type="checkbox"/> anno

5 PRODOTTI E MATERIALI: MATERIE PRIME

Denominazione commerciale	Denominazione chimica*	Fase e modalità d'impiego e stoccaggio	<i>Quantità utilizzata</i>	
			<i>Nel ciclo di lavorazione</i>	<i>Per Giorno/mese / anno</i>

* riportare il numero secondo il CAS- Chemical Abstract Service

ATTENZIONE: Questi dati sono riportati nelle schede tossicologiche dei prodotti. Si raccomanda di coinvolgere nelle scelte anche il responsabile del Servizio di prevenzione e protezione aziendale e, ove previsto, anche il medico competente.

6- ADDETTI E UTENTI PREVISTI

	<i>operai e apprendisti</i>		<i>impiegati e intermedi</i>		<i>Titolari –Soci lavoratori.-famil.</i>		<i>totale</i>		<i>stagionali</i>	
	<i>uomini</i>	<i>donne</i>	<i>Uomini</i>	<i>donne</i>	<i>uomini</i>	<i>donne</i>	<i>uomini</i>	<i>donne</i>	<i>uomini</i>	<i>donne</i>
<i>n° attuali</i>										
<i>n° previsti</i>										
<i>Di altre imprese abitualmente presenti</i>										

Orario di lavoro	<i>Spezzato</i>	<i>su 2 turni</i>	<i>su 3 turni</i>
------------------	-----------------	-------------------	-------------------

<i>n° addetti previsti</i>			
----------------------------	--	--	--

UTENTI N. MAX	UOMINI	DONNE	TOTALE
--------------------------	--------	-------	--------

7 - STRUTTURA DEL FABBRICATO

Le informazioni richieste nei punti da 3 a 17 possono essere presentate in una relazione, purché comprensiva di tutti gli aspetti sotto indicati. Questa soluzione si rende necessaria quando l'utilizzazione comporta descrizioni più dettagliate (es. attività soggette ad autorizzazione sanitaria, attività soggette a normativa specifica per il funzionamento). In questo caso si richiede di raccogliere i dati anche in tabelle di sintesi che agevolino la valutazione.

Per le attività soggette alla valutazione del Servizio d'Igiene Pubblica e/o Servizio Veterinario compilare anche le apposite schede integrative (vedasi indice).

	Descrivere il materiale da costruzione e le sue caratteristiche tecniche specifiche (es. scivolosità, coefficiente d'assorbimento acustico, colore, lavabilità, sicurezza vetrate, ecc.) che garantiscono i necessari requisiti prestazionali previsti da norme o scelte progettuali		
Locale	Pavimento	Pareti	Copertura/Soffitto

Descrizione degli elementi protettivi incorporati nell'opera e finalizzati alla sicurezza nei lavori di manutenzione del fabbricato previsto dal DLgs. 494/96 e successive modifiche

--	--	--	--	--	--	--

*** Allegare scheda del corpo illuminante con diagramma del flusso luminoso, vedere UNI 10380.**
**** Se si usano VDT allegare progetto illuminotecnico.**

10 - VENTILAZIONE NATURALE

<i>Locale o reparto</i>	<i>superficie finestrata apribile</i>		<i>R.A. (*)</i>	<i>tipo delle finestre e sistema di apertura</i>	
	<i>a parete (*)</i>	<i>in copertura (*)</i>		<i>a parete</i>	<i>in copertura</i>

(*)	Devono essere riportati anche i RA di locali esistenti adiacenti ad ampliamenti. Dal calcolo devono essere escluse le superfici di porte e portoni. R.A. = Rapporto Aerante: esprime, in frazione, il rapporto fra la superficie finestrata apribile prospiciente spazi liberi esterni e la superficie pavimentata di un locale.
-----	--

11 - VENTILAZIONE ARTIFICIALE

<i>Locale o reparto</i>	Sono previsti impianti d'aspirazione indicati al punto 16 A/B (SI / NO)	<i>tipo e caratteristiche dell'impianto</i>	<i>n° ricambi ora</i>	<i>Reintegro forzato (m³/h)</i>

12 - RISCALDAMENTO - RAFFRESCAMENTO - CONDIZIONAMENTO

<i>Locale o reparto</i>	<i>collocazione, tipo e caratteristiche degli impianti (5)</i>	<i>potenzialità termica</i>	<i>combustibile</i>	<i>Temperature assicurate</i>

(*)	Per impianti (Riscaldamento, condizionamento, raffrescamento, ventilazione ecc.) allegare disegni del progetto di massima e relazione illustrativa delle caratteristiche termiche, igrometriche, di qualità e movimento dell'aria.			

13 - BARRIERE ARCHITETTONICHE

Livelli prestazionali garantiti accessibilità visitabilità adattabilità

Ditta soggetta all'obbligo di assunzione di persone disabili no sì

14 - SERVIZI IGIENICI E LOCALI ACCESSORI

<i>spogliatoi: tipo e numero e arredi</i>					
	<i>n° wc</i>	<i>n° docce</i>	<i>N° lavandini</i>	<i>m² spogliatoio</i>	Nota: verificare che: gli spogliatoi siano in comunicazione con WC e docce; i WC siano dotati di antibagno; gli armadietti siano a doppio scomparto o ci sia il doppio armadietto; siano previsti sedili.
<i>per uomini</i>					
<i>per donne</i>					

Servizi igienici destinati al pubblico no sì per uomini n° ___ per donne n° ___ per portatori di handicap n° ___

	<i>caratteristiche dei locali e descrizione di impianti, attrezzature e arredi</i>
<i>cucina, distribuzione pasti, mensa **</i>	compilare le schede specifiche per le attività soggette ad autorizzazione sanitaria
<i>locale di riposo e/o zona di ristoro **</i>	
<i>locale di pronto soccorso-infermeria</i>	
<i>Locale sosta fumatori</i>	

**** Attenzione: compilare anche le schede specifiche per le attività soggette ad autorizzazione sanitaria**

15 - PREVENZIONE INCENDI (*) _

<i>Analisi del rischio e misure per ridurre la probabilità di insorgenza degli incendi</i>	
<i>misure relative alle vie di uscita in caso di incendio</i>	

<p style="text-align: center;"><i>Attrezzature ed impianti di estinzione</i></p>	
<p>(*)</p>	<p>Compilare solo se l'attività <u>non</u> è compresa nell'elenco allegato al DM 16.2.82 e/o nelle tabelle A e B allegate al DPR 689/59. Elementi costruttivi, aperture, distanziamenti, sistema di vie di uscita, mezzi di spegnimento e sistemi di segnalazione devono essere riportati in pianta adottando i simboli grafici di prevenzione incendi del DM 30.11.83. Se l'attività è regolata da specifiche disposizioni tecniche di prevenzione incendi, la compilazione può limitarsi a dimostrare l'osservanza di tali disposizioni.</p>

16 /A - RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI

I dati richiesti nelle tabelle a 3-4-5-6 e 16 sono forniti dal Datore di Lavoro, che se ne assume le responsabilità, e si riferiscono esclusivamente alle esigenze d'informazione del SPSAL, per altri Servizi e/o Enti compilare gli elaborati specifici.

La descrizione del ciclo produttivo, degli impianti e delle sostanze deve essere la stessa destinata ad altri Enti.

Se l'azienda è soggetta ad autorizzazione allo scarico in atmosfera allegare copia completa della domanda.

	<i>Cause</i>	<i>Durata</i>	<i>n. addetti</i>	<i>misure tecniche di protezione (*)</i>
<i>polveri</i>				
<i>fumi e nebbie</i>				
<i>gas e vapori</i>				
<i>agenti biologici</i>				
<i>cancerogeni</i>				
<i>corrosivi</i>				
<i>rumore e vibrazioni</i>				

(*)	La progettazione degli impianti e delle misure di bonifica deve soddisfare i requisiti previsti dalle normative in materia di prevenzione negli ambienti di lavoro, sia d'inquinamento atmosferico. Allegare i disegni del progetto di massima e la relazione illustrativa con l'indicazione dei risultati previsti e delle caratteristiche tecniche relative delle soluzioni adottate (es. velocità di cattura, organi di captazione e ventilatore, isolamento acustico, tempi di riverbero, ecc).
-----	--

16 /B- RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI

	<i>Cause</i>	<i>Durata</i>	<i>n. addetti</i>	<i>misure tecniche di protezione (*)</i>
<i>umidità</i>				
<i>alte e basse temperature</i>				
<i>radiazioni ionizzanti</i>				
<i>radiazioni non ionizzanti</i>				
<i>lavoro ai videoterminali</i>				
<i>movimentazione manuale dei carichi</i>				

- (*) La progettazione degli impianti e delle misure di bonifica deve soddisfare i requisiti previsti dalle normative in materia di prevenzione negli ambienti di lavoro, sia d'inquinamento atmosferico.
Allegare i disegni del progetto di massima e la relazione illustrativa con l'indicazione dei risultati previsti e delle caratteristiche tecniche relative delle soluzioni adottate (es. velocità di cattura, organi di captazione e ventilatore, isolamento acustico, tempi di riverbero, ecc).

17 - IMPIANTI E APPARECCHIATURE

Impianto elettrico

- nessuna modifica
 modifica o nuova installazione *senza progetto* *con progetto (progettista _____)*
Potenza totale impiegata kW _____

Installazioni elettriche in luoghi con pericolo di esplosione o incendio

- no
 sì *indicazione dei luoghi (zone e/o locali) _____*

 indicazione dei prodotti o materiali pericolosi _____

Installazioni e dispositivi di protezione contro le scariche atmosferiche

- no
 autoprotezione da norme CEI
 impianto di protezione

Cabina elettrica di trasformazione

- no sì *tensione massima kV _____* *ad uso esclusivo della ditta* *ad uso di più utenti*

Carrelli elevatori trasportatori

- no sì *elettrici n° _____* *gpl n° _____* *diesel n° _____*

Apparecchi di sollevamento con gancio con portata > 200Kg

- no sì N. __
Caratteristiche: _____

Ponti mobili sviluppabili

- no sì N. __
Caratteristiche: _____

Apparecchi fissi a pressione di gas e/o recipienti e generatori a vapor d'acqua

- no sì

Centrale Termica o generatori di calore

Potenzialità termica:	Combustibile previsto
<input type="checkbox"/> < 35 KW/h <input type="checkbox"/> 35 KW/h – 116 KW/h <input type="checkbox"/> > 116 KW/h	<input type="checkbox"/> Metano <input type="checkbox"/> GPL <input type="checkbox"/> Gasolio <input type="checkbox"/> Altro:

N.B. Si ricorda che l'articolo 6 del D.Lgs. 626/94 prevede specifici obblighi e sanzioni per i progettisti dei fabbricati, i fabbricanti e gli installatori di macchine ed impianti.

Firma del richiedente la concessione edilizia

Firma del Legale rappresentante

e timbro della Ditta titolare dell'attività

Data _____

Firma e timbro del Progettista

AUSL PR
DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA
Servizio Igiene Pubblica

SCHEDA RELAZIONE SU: APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	
USI CIVILI Consumi previsti Mc/ anno	q Acquedotto q Pozzo <p style="text-align: center;">(N.B. in agibilità dovranno esserne definite le caratteristiche e dovrà essere fornito certificato di potabilità dell'acqua con data non > 90 giorni)</p> q impianto di trattamento: caratteristiche previste _____ (N.B. in agibilità devono essere fornite le caratteristiche tecniche)
USI PRODUTTIVI Consumi previsti Mc/ anno (1)	q acquedotto q Pozzo <p style="text-align: center;">(N.B. in agibilità dovranno esserne definite le caratteristiche e dovrà essere fornito certificato di potabilità dell'acqua con data non > 90 giorni)</p> q impianto di trattamento: caratteristiche previste _____ (N.B. in agibilità devono essere fornite le caratteristiche tecniche)
RAFFREDDAMENTO Consumi previsti Mc/ anno	q acquedotto q pozzo <p style="text-align: center;">(N.B. in agibilità dovranno esserne definite le caratteristiche e dovrà essere fornito certificato di potabilità dell'acqua con data non > 90 giorni)</p> q ricircolo

(1) Per attività di produzione alimenti, con approvvigionamento misto (pozzo e acquedotto) le linee di distribuzione devono essere separate.

AUSL PR
Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Igiene Pubblica

SCHEDA RELAZIONE PER LE ATTIVITÀ: TURISTICO RICETTIVE

Tipologia attività e potenzialità ricettiva

- Azienda alberghiera con posti letto n° _____ classificazione prevista stelle n° _____
- albergo motel villaggio albergo
- residenza turistico alberghiera
- Attività extralberghiera
- affittacamere con posti letto n° _____
- ostello per la gioventù con posti letto n° _____
- complesso turistico all'aria aperta con classificazione prevista stelle n° _____
con piazzole complessive n° _____ con allestimenti fissi n° _____ con ricettività massima ospiti n° _____
· campeggio villaggio turistico
· mini area di sosta
- altro definire _____ posti letto n° _____
- Turismo rurale con posti letto n° _____ piazzole n° _____
- albergo
- struttura extralberghiera definire _____
- Agriturismo con - camere n° _____ posti letto n° _____
- miniappartamenti n° _____ posti letto n° _____
- piazzole n° _____

Abbattimento delle barriere architettoniche

Descrivere le soluzioni non rappresentate e non rappresentabili negli elaborati grafici progettuali

Periodo di apertura

annuale

stagionale definire _____

Servizio di ristorazione

- fornito
§ ristorante ad esclusivo uso interno
§ ristorante aperto al pubblico n° complessivo posti tavola _____
§ bar ad esclusivo uso interno
§ bar aperto al pubblico
(per le ulteriori specifiche compilare la scheda "relazione attività ristorazione commerciale")
- non fornito
- a disposizione locale cucina di uso comune
- a disposizione zona "cucina" nel singolo alloggio

Servizio di lavanderia

- interno
- esterno

Altri servizi accessori forniti

Approvvigionamento idrico

- acquedotto
- pozzo con impianto di trattamento NO SI caratteristiche previste _____
- per approvvigionamento misto, linee di distribuzione separate SI

Note

AUSL PR
Dipartimento di Sanità Pubblica
Servizio Igiene Pubblica

SCHEDA RELAZIONE PER ATTIVITÀ DI: RISTORAZIONE COLLETTIVA

Tipologia di attività:

- mensa tradizionale con cucina
- terminale di distribuzione pasti
- centro produzioni pasti con distribuzione pasti in loco

per terminali di distribuzione – attività prevista (da fornire in una fase successiva)

- distribuzione di vassoi monoporzione
- rigenerazione degli alimenti
- con ricondizionamento degli alimenti
- con cottura finale
- con porzionamento
- altro

definire

Volume attività (previsione di massima)

- pasti preparati n°. max previsto _____
- pasti somministrati n°. max previsto _____

Caratteristiche della distribuzione (da definire in fase successiva)

- servizio al tavolo
- self service
- a fascia oraria
- a turni definirne il numero _____

Cucina: apparecchi a fiamma libera

- potenzialità complessiva:
 - inferiore 35 kW
 - tra 35 e 116 kW
 - superiore 116kW
- tipo di combustibile:
 - metano
 - Gpl
 - Altro definire _____

Approvvigionamento idrico:

- acquedotto
- pozzo con impianto di trattamento NO SI caratteristiche previste _____
- per approvvigionamento misto, linee di distribuzione separate SI

Abbattimento delle barriere architettoniche

Descrivere le soluzioni non rappresentate e non rappresentabili negli elaborati progettuali

AUSL PR
Dipartimento di Sanità Pubblica
Servizio Igiene Pubblica

SCHEMA RELAZIONE PER L'ATTIVITÀ DI: RISTORAZIONE COMMERCIALE

Tipologia di attività:

- ristorante
- pizzeria
- tavola calda
- ristorazione a tipologia limitata definire _____
- terminale di distribuzione pasti
- bar

--
per terminali di distribuzione – attività prevista (da fornire in una fase successiva)

- distribuzione di vassoi monoporzione
- rigenerazione degli alimenti
- con ricondizionamento degli alimenti
- con cottura finale
- con porzionamento
- altro _____ definire

Volume attività (previsione di massima)

- pasti preparati n°. max previsto _____
- pasti somministrati n°. max previsto _____
- posti tavola n. _____

Caratteristiche della distribuzione (da definire in fase successiva)

- servizio al tavolo
- self service
- a banco
- con catering
- con asporto

Cucina: apparecchi a fiamma libera

- potenzialità complessiva:
 - inferiore 35 kW
 - tra 35 e 116 kW
 - superiore 116kW
- tipo di combustibile:
 - metano
 - Gpl
 - Altro definire _____

Approvvigionamento idrico:

- acquedotto
- pozzo con impianto di trattamento NO SI caratteristiche previste _____
- per approvvigionamento misto, linee di distribuzione separate SI

Abbattimento delle barriere architettoniche

Descrivere le soluzioni non rappresentate e non rappresentabili negli elaborati progettuali

AUSL PR
Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Igiene Pubblica

SCHEDA RELAZIONE PER L'ATTIVITÀ DI: SCUOLE PUBBLICHE E PRIVATE

Tipologia e capienza massima prevista

Q Scuola materna n° max alunni _____ n. max dipendenti _____

- in locali ad uso esclusivo SI NO definire le altre attività che vi si intendono svolgere _____

- in edificio ad uso esclusivo SI NO definire gli altri usi dell'edificio _____

- con area esterna di esclusiva pertinenza SI NO definire gli altri fruitori _____

Scuola elementare n° max alunni _____ n. max dipendenti _____

- in locali ad uso esclusivo SI NO definire le altre attività che vi si intendono svolgere _____

- in edificio ad uso esclusivo SI NO definire gli altri usi dell'edificio _____

- con palestra di esclusiva pertinenza SI NO definire gli altri fruitori _____

- con area esterna di esclusiva pertinenza SI NO definire gli altri fruitori _____

Q Scuola media inferiore n° max alunni _____ n. max dipendenti _____

- in locali ad uso esclusivo SI NO definire le altre attività che vi si intendono svolgere _____

- in edificio ad uso esclusivo SI NO definire gli altri usi dell'edificio _____

- con palestra di esclusiva pertinenza SI NO definire gli altri fruitori _____

- con area esterna di esclusiva pertinenza SI NO definire gli altri fruitori _____

Q Scuola di istruzione secondaria superiore n° max alunni _____ n. max dipendenti _____

- in locali ad uso esclusivo SI NO definire le altre attività che vi si intendono svolgere _____

- in edificio ad uso esclusivo SI NO definire gli altri usi dell'edificio _____

- con palestra di esclusiva pertinenza SI NO definire gli altri fruitori _____

- con area esterna di esclusiva pertinenza SI NO definire gli altri fruitori _____

Q Scuola di formazione professionale definire _____

n° max alunni _____ n. max dipendenti _____

- in locali ad uso esclusivo SI NO definire le altre attività che vi si intendono svolgere _____

- in edificio ad uso esclusivo SI NO definire gli altri usi dell'edificio _____

- con area esterna di esclusiva pertinenza SI NO definire gli altri fruitori _____

Abbattimento delle barriere architettoniche

Descrivere le soluzioni non rappresentate e non rappresentabili negli elaborati grafici progettuali

Servizio di mensa

- fornito

ü esterno

ü interno

§ ad esclusivo uso interno

§ per altri utenti definire quali _____
(per le ulteriori specifiche compilare la scheda "relazione attività ristorazione collettiva")

- non fornito

Servizi accessori forniti

Approvvigionamento idrico

- acquedotto
- pozzo con impianto di trattamento NO SI caratteristiche previste _____
- per approvvigionamento misto, linee di distribuzione separate SI

Note

AUSL PR
Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Igiene Pubblica

SCHEDA RELAZIONE PER ATTIVITÀ : SOGGIORNI DI VACANZA PER MINORI

Tipologia attività e potenzialità ricettiva

- Soggiorno con pernottamento con ospiti n° max _____ comunità previste n° _____
- casa di vacanza estiva casa di vacanza invernale
- campeggio
con strutture fisse con tende

- Soggiorno diurno con ospiti n° max previsto _____
- centro estivo
- parco gioco
- altro definire _____

Abbattimento delle barriere architettoniche

Descrivere le soluzioni non rappresentate e non rappresentabili negli elaborati grafici progettuali

Periodo di apertura

Servizio di mensa

- fornito
(per le specifiche compilare la scheda "relazione attività ristorazione collettiva")
- non fornito

Servizio di lavanderia

- interno
- esterno

Altri servizi accessori forniti

Approvvigionamento idrico

- acquedotto
- pozzo con impianto di trattamento NO SI caratteristiche previste _____

- per approvvigionamento misto, linee di distribuzione separate SI

AUSL PR
Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Igiene Pubblica

**SCHEDA RELAZIONE PER ATTIVITÀ :
SERVIZI EDUCATIVI E RICREATIVI PER LA PRIMA INFANZIA PUBBLICI E PRIVATI**

Tipologia e capienza massima prevista

- Nido di Infanzia Micronido
n° max bambini _____ fascia di età: da mesi _____ a mesi _____
n. max dipendenti _____
con funzionamento a tempo pieno a tempo parziale
§ in locali ad uso esclusivo SI NO definire le altre attività che vi si intendono svolgere

§ in edificio ad uso esclusivo SI NO definire gli altri usi dell'edificio

§ con area esterna di esclusiva pertinenza SI NO definire gli altri fruitori _____

- Servizio integrativo al nido definire: centro per bambini e genitori spazio bambini
n° max bambini _____ fascia di età: da mesi _____ a mesi _____
n. max dipendenti _____
con fascia oraria di apertura prevista _____
§ in locali ad uso esclusivo SI NO definire le altre attività che vi si intendono svolgere

§ in edificio ad uso esclusivo SI NO definire gli altri usi dell'edificio _____

§ con area esterna di esclusiva pertinenza SI NO definire le altre attività che vi si intendono svolgere

- Servizio ricreativo definire la tipologia _____
n° max bambini _____ fascia di età: da mesi _____ a mesi _____
n. max dipendenti _____
con fascia oraria di apertura prevista _____
§ in locali ad uso esclusivo SI NO definire le altre attività che vi si intendono svolgere

§ in edificio ad uso esclusivo SI NO definire gli altri usi dell'edificio _____

§ con area esterna di esclusiva pertinenza SI NO definire le altre attività che vi si intendono svolgere

Abbattimento delle barriere architettoniche

Descrivere le soluzioni non rappresentate e non rappresentabili negli elaborati grafici progettuali

Servizio di mensa

- fornito (per le ulteriori specifiche compilare la scheda “relazione attività ristorazione collettiva”)

- non fornito

Approvvigionamento idrico

- acquedotto
 - pozzo con impianto di trattamento NO SI caratteristiche previste _____
-
- per approvvigionamento misto, linee di distribuzione separate SI

Note

Tipologia della struttura:

Per le strutture a carattere residenziale o semi residenziale indicare la tipologia (Centro Diurni, Day Hospital Psichiatrico, Comunità Terapeutica, ecc.) con riferimento alla tipologia dell'utenza (disabili psichici, tossicodipendenti, ecc.)

Abbattimento delle barriere architettoniche

Descrivere le soluzioni non rappresentate e non rappresentabili negli elaborati grafici progettuali

Servizio di lavanderia

- SI interno esterno
 NO

Servizio di disinfezione / sterilizzazione

- SI
 NO

Approvvigionamento idrico

- acquedotto
- pozzo con impianto di trattamento NO SI caratteristiche previste _____
- per approvvigionamento misto, le linee di distribuzione separate SI

Note

AUSL PR
Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Igiene Pubblica

SCHEDA RELAZIONE PER: STRUTTURE SOCIO ASSISTENZIALI E SOCIO SANITARIE

Categoria di utenti, tipologia della struttura e potenzialità ricettiva massima

Anziani

- centro diurno assistenziale ospiti n° max _____
- comunità alloggio ospiti n° max _____
- casa di riposo / casa albergo / albergo per anziani ospiti n° max _____
- casa protetta / RSA ospiti n° max _____

Anziani affetti da demenza senile ospiti n° max _____

NOTE

Portatori di handicap

- centro socio riabilitativo diurno ospiti n° max _____ ospiti di età inferiore 14 anni SI NO
- centro socio riabilitativo residenziale ospiti n° max _____ ospiti di età inferiore 14 anni SI NO

Minori

- comunità di pronta accoglienza
fascia di età

§ bambini e preadolescenti ospiti n° max _____

§ adolescenti ospiti n° max _____

- comunità educativa ospiti n° max _____ letti aggiuntivi per pronta accoglienza n° _____
- comunità di tipo familiare ospiti n° max _____ letti aggiuntivi per fratelli / pronta accoglienza n° _____

NOTE

Malati di AIDS o con infezione da HIV

- casa alloggio ospiti n° max _____
- centro diurno ospiti n° max _____ suddivisi in n° _____ gruppi

Persone con problematiche psico – sociali ospiti n° max _____

NOTE

Tossicodipendenti

- struttura semiresidenziale ospiti n° max _____
- centro residenziale ospiti n° max _____ con presenza di minori SI NO

Abbattimento delle barriere architettoniche

Descrivere le soluzioni non rappresentate e non rappresentabili negli elaborati grafici progettuali

Servizio di ristorazione

- tipologia “ristorazione collettiva”
- § ad uso esclusivo degli ospiti
- § per altre categorie di utenti definire quali

(per le ulteriori specificazioni compilare la “scheda relazione attività – ristorazione collettiva”)

- tipologia “autogestione da parte degli ospiti”

Servizio di lavanderia

- interno
- esterno

Prestazioni di tipo sanitario

- solo per gli ospiti definire quali
- anche per altri utenti (compilare la scheda specifica per “strutture sanitarie”)

Approvvigionamento idrico

- acquedotto
- pozzo con impianto di trattamento NO SI caratteristiche previste _____
- per approvvigionamento misto, le linee di distribuzione separate SI

Note



AUSL di Parma

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SERVIZIO DI PREVENZIONE E SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

SERVIZIO D'IGIENE PUBBLICA

SERVIZIO VETERINARIO

**SCHEDA INFORMATIVA PER LE RICHIESTE DI CONCESSIONE EDILIZIA, E
NOTIFICA DEI LUOGHI DI LAVORO**

NOTE PER LA COMPILAZIONE

PARMA – Giugno 2000

Versione 1.0 Errore. L'argomento parametro è sconosciuto.

Scheda informativa per le richieste di concessione edilizia, e notifica dei luoghi di lavoro

Note per la compilazione

FINALITÀ E APPLICAZIONE:

- ⇒ La presente scheda, che deriva dalla rielaborazione e dall'aggiornamento di quella predisposta nel 1982 dalla Regione Emilia-Romagna e dalle modifiche proposte da altre AUSL, è una guida e uno strumento per la raccolta delle informazioni necessarie a:
- Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL (Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro, Servizio di Igiene Pubblica, Servizio Veterinario, Unità Operativa Impiantistica Antinfortunistica), per una corretta e completa comprensione e valutazione degli interventi che s'intendono attuare per poi redigere gli atti di competenza.

⇒ La scheda riguarda **tutti i luoghi di lavoro** intesi come quei **luoghi ubicati all'interno e all'esterno dell'azienda comunque accessibili, anche se saltuariamente, per ragioni di lavoro.**

QUANDO UTILIZZARLA:

1. In allegato ad ogni **richiesta di parere all'AUSL** su progetti di opere edilizie e/o trasformazioni funzionali che sono soggette al rilascio di concessione edilizia o autorizzazione da parte del Sindaco;
2. In allegato alla **notifica al Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro dell'AUSL** di progetti di opere edilizie e/o di trasformazioni che:
 - rientrano nel campo di applicazione dell'art. 48 del DPR 303/56
 - non sono soggette al rilascio di concessione edilizia o di autorizzazione da parte del Sindaco, ma sono subordinate ad altre procedure quali *denuncia di inizio di attività* (art. 2 comma 60 Legge 662/96) o *opere interne* (art. 26 Legge 47/85).

Art. 48 DPR 303/56 e successive modifiche- Nuovi impianti – Notifica al Servizio di Prevenzione e Sicurezza dei luoghi di lavoro - Chi intende costruire, ampliare o modificare un edificio od un locale per adibirlo a lavorazioni industriali (ndr. attività dirette alla produzioni di beni e servizi ai sensi dell'articolo 2195 C.C) cui debbano presumibilmente essere addetti più di tre lavoratori, deve notificarlo al Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro del Distretto AUSL di appartenenza, mediante la presentazione della presente scheda informativa corredata da disegni in semplice copia di piante di tutti i piani, prospetti, sezioni e copertura.
L'obbligo della comunicazione vi è anche nei casi in cui non si preveda l'esecuzione di alcuna opera edilizia, ma si intenda avviare una attività in locali esistenti oppure modificare in tutto o in parte l'attività svolta con l'introduzione di nuove macchine, lavorazioni o impianti ...omissis...

- ⇒ Nel caso di progetti che comprendono più unità immobiliari può essere compilata un'unica scheda se ciò non impedisce una corretta lettura delle informazioni rispetto ad ogni unità immobiliare. In caso contrario dovrà essere compilata una scheda per ogni unità immobiliare.

CHI DEVE COMPILARLA:

I dati richiesti consentono anche al progettista di avere a disposizione informazioni indispensabili per una corretta progettazione che consenta l'utilizzazione dell'opera nel rispetto delle norme di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro.

- ⇒ Le informazioni richieste riguardano aspetti generali e particolari della costruzione, dell'igiene e della sicurezza del lavoro, della tutela dell'ambiente. Per questo motivo la compilazione della scheda richiede la collaborazione e l'assunzione delle specifiche responsabilità dei diversi soggetti professionalmente cointeressati all'intervento:
 - progettista,
 - ditta titolare dell'attività,
 - responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale,
 - tecnici incaricati della progettazione di impianti particolari.

COME COMPILARLA:

- ⇒ Va tenuto presente che la scheda informativa non è differenziata per tipo di attività o di intervento e questo può comportare che il compilatore debba adattare o integrare alcune parti.
In generale, comunque, la scheda deve essere compilata in ogni sua parte, barrando le parti che non interessano e, là dove la complessità dell'intervento o dell'attività richiedono maggiori e più dettagliate informazioni, queste devono essere fornite in allegato.
- ⇒ In caso di modifiche a progetti precedentemente approvati e corredati di scheda, la compilazione può limitarsi alle sole parti interessate dalla trasformazione, riportando, in corrispondenza delle altre, la dizione "invariato" e l'atto cui si fa riferimento.
- ⇒ I dati richiesti nelle tabelle a 3-4-5- e 16 sono forniti dal Datore di Lavoro, che se ne assume le responsabilità, e si riferiscono prevalentemente alle esigenze d'informazione del SPSAL, per altri Servizi e/o Enti compilare gli elaborati specifici (vedasi indice).
- ⇒ La descrizione del ciclo produttivo, degli impianti e delle sostanze deve essere la stessa destinata ad altri Enti.
- ⇒ Se l'azienda è soggetta ad autorizzazione allo scarico in atmosfera allegare copia completa della domanda.
- ⇒ Le informazioni richieste nei punti da 3 a 17 possono essere presentate in una relazione, purché comprensiva di tutti gli aspetti sotto indicati. Questa soluzione si rende necessaria quando l'utilizzazione comporta descrizioni più dettagliate (es. attività soggette ad autorizzazione sanitaria, attività soggette a normativa specifica per il funzionamento). In questo caso si richiede di raccogliere i dati anche in tabelle di sintesi che agevolino la valutazione.

SI RICORDA CHE:

- ⇒ La scheda costituisce parte integrante della concessione edilizia.
- ⇒ La mancanza dei dati e della documentazione richieste, comporta la sospensione della valutazioni e nei casi previsti, l'espressione di un parere negativo.
- ⇒ Fatti salvi i casi di errore od omissione materiale suscettibili di correzioni o integrazioni, la falsità nelle dichiarazioni comporta l'applicazione dell'art. 483 del C.P. "Falsità ideologica commessa dal privato in atto pubblico".

- ⇒ Si ricorda che la presentazione della documentazione di progetto non implica il controllo puntuale di tutte le misure metriche e volumetriche o la verifica degli elaborati progettuali, previsti per soddisfare i requisiti previsti dalla normativa vigente.
- ⇒ L'indicazione negli elaborati di parametri non corrispondenti agli standard previsti da norme non costituisce deroga.
- ⇒ Eventuali deroghe, se possibili, debbono essere esplicitamente e motivatamente richieste all'Ente che ha titolo a concederle.

Obblighi dei progettisti. Il comma 1 dell'art. 6 del DLgs 626/94 prescrive: *“I progettisti dei luoghi o posti di lavoro e degli impianti rispettano i principi generali di prevenzione in materia di sicurezza e di salute al momento delle scelte progettuali e tecniche e scelgono macchine nonché dispositivi di protezione rispondenti ai requisiti essenziali di sicurezza previsti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti.”*. La violazione di quest'articolo è punita con l'arresto fino ad un mese o con l'ammenda da £ 600.000 a £ 2.000.000. Il comma 2 prevede: *Sono vietati la fabbricazione, la vendita, il noleggio e la concessione in uso di macchine, di attrezzature di lavoro e di impianti non corrispondenti alle disposizioni legislative e comportamentali vigenti in materia di sicurezza.* La violazione di questo comma è punita con l'arresto fino a sei mesi o con l'ammenda da quindici milioni a sessanta milioni.



1. DATI GENERALI

➤ Al Sindaco...

Contrassegnare la casella indirizzata “Al Sindaco...” se la scheda è allegata alla richiesta di concessione edilizia.

➤ Al Servizio di Prevenzione..

Contrassegnare la casella indirizzata “Al Servizio di Prevenzione...” sia nel caso richiesta di Concessione edilizia per un'azienda che abbia l'obbligo di “Notifica nuovi impianti” ai sensi dell'articolo 48 del DPR 303/56, già descritto in precedenza, sia nel caso di semplice “Notifica nuovi impianti” per la quale non sia richiesta la Concessione edilizia.

➤ Compilare le voci relative al luogo di realizzazione e alla tipologia della realizzazione.

➤ Descrizione dell'intervento: descrivere sinteticamente l'intervento edilizio o l'oggetto della notifica (es. nuovo capannone per attività artigianale metalmeccanica, con uffici; ampliamento stabilimento alimentare per la lavorazione carni).

Dati per le comunicazioni con gli utenti:

- Dati del Titolare dell'immobile (Committente);
- Dati del Titolare dell'attività interessata;
- Dati del progettista.

2. INFORMAZIONI GENERALI

⇒ Sono presi in considerazione gli aspetti principali che riguardano l'opera edilizia ed il suo inserimento nel territorio.

Si richiede di contrassegnare la casella SI /NO.

AMIANTO

- ⇒ La presenza o meno di amianto deve essere verificata ogni volta che s'intendono eseguire opere di:
- demolizione di opere edili (es. coperture, pavimenti, pareti), di impianti (es. centrali termiche, coibentazioni di condotte di fluidi caldi o freddi) o di altri manufatti (es. canne fumarie, controsoffitti, pannelli, coibentazioni termoacustiche).
 - manutenzione, se comporta tagli o fori su materiali per i quali non si può escludere la presenza di amianto.

PIANO DI LAVORO

- ⇒ Prima di dare inizio a lavori di demolizione devono essere rimossi i materiali contenenti amianto
- ⇒ Preliminarmente alla rimozione o manutenzione di materiali contenenti amianto la ditta esecutrice deve:
- presentare al Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro del Distretto AUSL ove si svolgeranno i lavori, un piano di lavoro contenente le informazioni previste dall'art. 34 del DLgs 277/91,
 - dare inizio ai lavori solo a seguito delle determinazioni di detto Servizio (silenzio-assenso dopo 90 giorni).

VIGILI DEL FUOCO

(In attesa di chiarimenti si riporta quanto richiesto da altre AUSL della Regione Emilia Romagna)

- Le attività soggette ai controlli del Comando provinciale dei Vigili del Fuoco sono quelle comprese nell'elenco allegato al DM 16.2.82 e nelle tabelle A e B allegate al DPR 689/59.
- **PARERE DI CONFORMITÀ**
I progetti di nuovi impianti o costruzioni ed i progetti di modifica di impianti o costruzioni esistenti nei quali intendono svolgere o si svolgono attività comprese nell'elenco allegato al DM 16.2.82 e nelle tabelle A e B allegate al DPR 689/59, devono essere presentati, con le procedure previste dal DM 4.5.98, al Comando provinciale dei Vigili del Fuoco per ottenere il parere di conformità.

INCIDENTI RILEVANTI

- Per incidente rilevante si intende un avvenimento quale una emissione, un incendio o una esplosione di rilievo connessi ad uno sviluppo incontrollato di una attività industriale che dia luogo a un pericolo grave, immediato o differito, per l'uomo, all'interno o all'esterno dello stabilimento, e per l'ambiente e che comporti l'uso di una o più sostanze pericolose.

L'elenco degli impianti, del tipo e quantità di sostanze e/o preparati pericolosi che possono determinare rischi di incidenti rilevanti, è contenuto nel DPR 175/88 e successive modificazioni e integrazioni.

- NOTIFICA
Deve essere presentata ai Ministri dell'Ambiente e della Sanità nei casi previsti dall'art. 4 del DPR 175/88.
- DICHIARAZIONE
Deve essere presentata alla Regione e al Prefetto nei casi previsti dall'art. 6 del DPR 175/88.

ATTIVITÀ NEI PRESSI DI LINEE ELETTRICHE AD ALTA TENSIONE O DI GENERATORI DI RADIO FREQUENZE

- Le linee elettriche ad alta tensione e gli impianti con generatori di radio frequenze, sono importanti sorgenti di campi elettromagnetici e l'esposizione a tali campi può avere conseguenze negative per la salute.
La distanza delle linee elettriche dal fabbricato costituisce un primo approccio a questo problema per effettuare eventuali ulteriori approfondimenti.
- Principali norme di riferimento: DM 20.10.98; DPCM 23.4.92, DPCM 28.9.95, Legge regionale 10/93 e successiva modifica, Norme CEI ENV 50166-1.
- Riportare le distanze dagli impianti indicati con le planimetrie richieste.

Impianti soggetti al controllo dell'ISPESL

- Riportare nei punti 12 e 17 l'elenco degli impianti soggetti ad approvazione o controllo ISPESL.

SERBATOI INTERRATI

- Per serbatoio interrato si intende un contenitore di stoccaggio situato sotto il piano di campagna di cui non sia visivamente e direttamente ispezionabile la superficie esterna.
- DM 20.10.98
Il DM 20.10.98 stabilisce i requisiti tecnici per la costruzione, l'installazione e l'esercizio di serbatoi interrati destinati allo stoccaggio di preparati liquidi ed è finalizzato alla salvaguardia e alla prevenzione dell'inquinamento del suolo e delle acque.
- Per il campo di applicazione si veda l'art. 3 del DM 20.10.98.

IMPATTO AMBIENTALE

- Per le categorie delle opere soggette e la redazione dello studio di impatto ambientale si vedano il DPCM 377/88, il DPCM 27.12.88 e successive modificazioni e integrazioni.

IMPATTO ACUSTICO

- Per le categorie delle opere soggette e la redazione dello studio di impatto acustico si veda la Legge 447/95 e successive modificazioni e integrazioni.

RELAZIONE GEOLOGICA E/O GEOTECNICA

- Si vedano il Regolamento edilizio comunale e le Norme tecniche di attuazione del Piano Regolatore Generale del Comune di appartenenza.

GESTIONE DEI RIFIUTI

- La gestione dei rifiuti comprende le attività di raccolta, trasporto, recupero e smaltimento.
- DLGs 22/97
Il DLgs 22/97 disciplina le attività di gestione dei rifiuti, dei rifiuti pericolosi, degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio.

GAS TOSSICI

- Per l'elenco delle sostanze tossiche allo stato gassoso o che per essere utilizzate devono passare allo stato di gas o vapore, si veda RD 147/27, DM 6.2.35 e successive modificazioni e integrazioni.
- Autorizzazione
Secondo il tipo e quantità di gas, il RD 147/27 e il DM 6.2.45 e successive modificazioni e integrazioni stabiliscono quando è necessario ottenere l'autorizzazione per la detenzione e/o l'impiego.
Tale autorizzazione è di competenza del Sindaco.
- Si ricorda che le persone addette alle operazioni di impiego di gas tossici devono essere munite di patente di abilitazione rilasciata dal Sindaco.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

- Ogni fabbricato deve essere provvisto di acqua potabile. Questo è un requisito imprescindibile che è prescritto dal TULLSS e da tutti i regolamenti comunali edilizi e di igiene e dalle norme generali per l'igiene del lavoro (art. 39 DPR 303/56).
- certificato di potabilità
Se il fabbricato non è allacciato all'acquedotto, l'acqua di pozzo deve risultare potabile e ciò deve essere attestato da un certificato di potabilità rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica del Distretto AUSL di appartenenza. Vanno riportati gli estremi del certificato di potabilità e la data di rilascio non deve essere anteriore ad un anno.
- autorizzazione provinciale
Si vedano il RD 1775/33 e il DLgs 275/93.
- **IMPORTANTE: Compilare l'apposita scheda.**

3 – ATTIVITA'

Si deve prendere come riferimento la denominazione riportata nella pianta con la disposizione degli impianti ed attrezzature.

- Devono essere descritte tutte le attività, siano esse svolte in modo continuativo, per tempi limitati nella giornata o in modo saltuario.
- **LOCALE O REPARTO**
Devono essere indicati i locali destinati all'attività principale e alle attività di supporto o complementari dell'attività principale
- **DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ E DELLE ATTREZZATURE**
Descrizione delle modalità di lavoro, delle attrezzature, delle macchine o degli impianti riportati nella tavola della disposizione degli impianti e delle attrezzature.
- Per macchine o impianti particolari o complessi allegare specifiche tecniche e materiale illustrativo che ne possano agevolare la valutazione.

4 – PRODOTTI E MATERIALI: PRODOTTI FINITI

- **Denominazione:** riportare la denominazione tecnico-commerciale dei prodotti in uscita dall'azienda anche come semilavorati.
- **Quantità:** indicare la quantità media prodotta o prevista al mese o anno;

5 - PRODOTTI E MATERIALI: MATERIE PRIME

Le informazioni raccolte in questo punto sono di grande importanza per il progettista e il committente. Molte delle valutazioni inerenti il progetto della struttura e degli impianti dipendono dalla corretta raccolta e valutazione di queste informazioni. Costituiranno il riferimento per i controlli successivi. I dati contenuti in questo punto DEVONO essere gli stessi riportati in altri documenti predisposti per altri Enti: ARPA, Vigili del Fuoco, ecc..

- La tabella riguarda tutti i prodotti (sostanze e preparati) ed i materiali presenti come materie prime, ausiliari, intermedi o come risultato della produzione e che sono:
 - combustibili,
 - pericolosi (esplosivi, infiammabili, tossici, nocivi, corrosivi, irritanti, infettanti, cancerogeni, teratogeni, mutageni, pericolosi per l'ambiente).
- **DENOMINAZIONE COMMERCIALE E DENOMINAZIONE CHIMICA**
Nome della sostanza, del preparato o del materiale e, per quelli pericolosi, devono essere allegate le schede di sicurezza dove è riportata la denominazione chimica delle sostanze pericolose e il numero loro numero di riconoscimento (CAS – Chemical Abstract Number).
- **QUANTITÀ**
Deve essere indicata la quantità massima presente in lavorazione e in deposito.
- **FASE E MODALITÀ D'IMPIEGO E SISTEMA DI STOCCAGGIO**
Devono essere descritte le fasi in cui il prodotto è utilizzato e i sistemi di stoccaggio volti alla riduzione dei pericoli per l'uomo e per l'ambiente che le sostanze, i preparati e i materiali possono

determinare da soli, in contatto fra loro o con altri elementi incompatibili o a causa di eventi accidentali.

6 – ADDETTI E UTENTI PREVISTI

- Numero degli addetti che sono e/o saranno occupati complessivamente nell'azienda o unità produttiva suddivisi secondo i titoli delle diverse righe e colonne.
- **DI ALTRE IMPRESE ABITUALMENTE PRESENTI**
Vanno conteggiate le persone con rapporto di lavoro particolare quale, ad esempio, quello interinale e quelle di ditte che svolgono abitualmente attività in azienda: Movimentazione, immagazzinamento, pulizie, manutenzioni ordinarie, ecc..
- **ORARIO DI LAVORO**
Questa informazione è finalizzata a valutare i possibili inconvenienti per gli insediamenti circostanti e a conoscere il numero delle persone contemporaneamente presenti su cui si determina la dotazione minima di servizi igienici, lavandini e docce.
- **N. MASSIMO D'UTENTI PREVISTO**
Per il corretto dimensionamento degli spazi dei locali accessibili al pubblico la definizione del numero massimo previsto di utenti costituisce il riferimento progettuale indispensabile che costituirà un vincolo per le autorizzazioni successive.

7 - STRUTTURA DEL FABBRICATO

Si richiamano le indicazioni riportate al punto 3.

Si ricorda inoltre la necessità di compilare le schede specifiche previste dal Servizio d'Igiene Pubblica (SIP) e dal Servizio Veterinario (SV).

In questa parte si vuole raccogliere la descrizione degli elementi caratterizzanti la costruzione ai fini di controllo dei Servizi di Prevenzione e di quelli finalizzati alla sicurezza nella fase di manutenzione che saranno poi sviluppati al momento dell'ultimazione dell'intervento.

Si richiede di riportare la tipologia dei materiali previsti con le caratteristiche tecniche dei fattori che ne determinano gli aspetti d'igiene e sicurezza.

- **PAVIMENTI**
I requisiti fondamentali dei pavimenti sono la difesa contro: sicurezza del transito di persone e mezzi di trasporto, l'umidità, la pulibilità.
Le scelte progettuali devono sempre tener conto delle attività che saranno svolte nei diversi locali in quanto queste possono richiedere livelli di prestazioni particolari e/o essere regolate da specifiche disposizioni di igiene, sicurezza e prevenzione incendi.
Norme generali di riferimento: art. 7 DPR 303/56, artt. 8 e 357 DPR 547/55, DM 236/89, Regolamenti comunali edilizi e di igiene, norme UNI e altre norme di buona tecnica EN, DIN, BSI, ecc.
In particolare quando la scelta del pavimento può essere critica per il buon utilizzo dei locali, si raccomanda di valutare fin dalla fase di progettazione, sia le caratteristiche d'aderenza del pavimento che la tipologia di scarpe che si dovranno ritenere idonee (vedasi dispositivi di protezione individuale), sia i sistemi di pulizia e igiene previsti.
- **PARETI E SOFFITTI**
I requisiti fondamentali delle pareti e dei soffitti sono la tenuta all'acqua, l'isolamento termico, la

pulibilità, la resistenza agli urti e allo sfondamento, le caratteristiche acustiche (isolamento, assorbimento), il colore e il coefficiente di riflessione della luce.

Le scelte progettuali devono sempre tener conto delle attività che saranno svolte nei diversi locali in quanto queste possono richiedere livelli di prestazioni particolari e/o essere regolate da specifiche disposizioni di igiene, sicurezza e prevenzione incendi.

Norme generali di riferimento: art. 7 DPR 303/56, art. 357 DPR 547/55, Leggi e regolamenti in materia di caratteristiche acustiche degli edifici. Regolamenti comunali edilizi e d'igiene, norme UNI, EN, ISO.

- COPERTURA I requisiti fondamentali della copertura sono la tenuta all'acqua, l'isolamento termico, la pulibilità, la resistenza agli urti e allo sfondamento.

Le scelte progettuali devono sempre tener conto delle attività che saranno svolte nei diversi locali in quanto queste possono richiedere livelli di prestazioni particolari e/o essere regolate da specifiche disposizioni di igiene, sicurezza e prevenzione incendi.

Norme generali di riferimento: art. 7 DPR 303/56, Regolamenti comunali edilizi e di igiene, norme UNI.

- ELEMENTI PROTETTIVI

Devono essere descritte le misure e gli equipaggiamenti, già definiti dal progettista, che saranno incorporati nell'edificio per consentire futuri lavori di manutenzione e pulizia in quota su coperture, facciate e infissi senza rischi per i lavoratori che effettueranno tali lavori e per le persone presenti nell'edificio ed intorno ad esso.

Gli elementi protettivi da prendere in considerazione sono:

- elementi protettivi permanenti per l'accesso e la pedonabilità delle coperture (es. scale di accesso fisse, lucernari portanti, reti anticaduta, parapetti, passerelle, ballatoi),
- elementi che favoriscono la posa in opera delle protezioni provvisorie (es. punti di ancoraggio ed aggancio per reti provvisorie, punti e linee di ancoraggio per dispositivi anticaduta, fori o manicotti sull'orlo di gronda per parapetti, ancoraggi per ponteggi).

- La scelta dei provvedimenti di salvaguardia va effettuata nella fase di progettazione.
- Resta fermo l'obbligo per il coordinatore della progettazione di predisporre il fascicolo per la manutenzione dell'opera (art. 4 D.Lgs. 494/96, D.Lgs.528/99).

8- ILLUMINAZIONE NATURALE

- Insieme delle superfici trasparenti prospicienti spazi liberi esterni e poste a parete e/o in copertura di un locale chiuso.
- Fatti salvi i casi in cui le lavorazioni per il loro stesso espletamento richiedono una illuminazione naturale ridotta o assente, tutti i locali devono essere illuminati a luce naturale diretta per assicurare condizioni ambientali di benessere visivo. Deroghe all'obbligo di garantire l'illuminazione naturale dei locali di lavoro, deve essere esplicitamente richiesta e motivata al SPSAL. Eventuali deroghe concesse avranno valore solo fino a quando sono mantenute le motivazioni produttive sulla base delle quali sono state valutate. Locali con deroghe di questo tipo possono comportare difficoltà in caso di cambiamenti nel loro utilizzo.
- LOCALE O REPARTO
Devono essere indicati i locali destinati all'attività principale, alle attività di supporto o complementari dell'attività principale, a servizi igienici e locali accessori.

- R.I. OPPURE % η_M
Si vedano i Regolamenti comunali edilizi e/o di igiene che prescrivono il rapporto illuminante minimo per le diverse categorie di locali e indicano le correzioni da applicare in casi particolari (porte finestre, presenza di velette, balconi o aggetti sovrastanti, porticati, cortili interni, ecc).
- Principali norme di riferimento:
 - artt. 7, 10 e 11 DPR 303/56, art. 28 DPR 547/55,
 - Regolamento comunale edilizio e/o di igiene;
 - **le metodologie di calcolo e controllo, così come le soluzioni che si possono considerare conformi, sono riportate nel Regolamento edilizio tipo della Regione Emilia Romagna approvato con delibera G.R. 268/2000.**

9 - ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

Insieme dei corpi illuminanti presente in luoghi di lavoro e di passaggio ubicati in locali chiusi e in ogni altro luogo esterno di pertinenza dell'azienda accessibili per il lavoro.

Tutti i luoghi accessibili devono essere illuminati con luce artificiale per permettere un facile riconoscimento degli oggetti, per favorire l'attività da svolgere ed evitare l'affaticamento visivo, per rendere chiaramente percepibili le situazioni pericolose.

- Principali norme di riferimento: art. 10 DPR 303/56, artt. 11, 13, 28, 29 e 31 DPR 547/55, DM 10.3.98, Regolamento comunale edilizio e/o di igiene, norma UNI 10380.
- LOCALE O REPARTO
Devono essere indicati i locali destinati all'attività principale, alle attività di supporto o complementari dell'attività principale, a servizi igienici e locali accessori.
- VDT: indicare se è previsto l'uso di videoterminali (Vedasi D.Lgs. 626/94 Titolo 6) in questo caso **allegare copia del progetto illuminotecnico.**
- LIVELLO D'ILLUMINAMENTO (LUX)
Si vedano i valori e metodi di calcolo e misurazione indicati dalla norma UNI 10380 per i diversi tipi di locale, compiti visivi o attività.
- CORPI ILLUMINANTI E CARATTERISTICHE DELLE LAMPADE
Indicare se ad incandescenza, fluorescenti con alimentatore induttivo o capacitivo-induttivo, a vapore di mercurio ad alta o bassa pressione, a vapore di sodio ad alta o bassa pressione, a vapori alogenuri.
Allegare scheda del corpo illuminante con diagramma del flusso luminoso.
- IRC: riportare l'indice di resa cromatica previsto per le lampade installate.
- INDICE ABBAGLIAMENTO
Riportare gli indici d'abbagliamento del corpo illuminante forniti dal costruttore UNI10380.
- ILLUMINAZIONE DI SICUREZZA
Indicare se è prevista illuminazione di sicurezza e i livelli di illuminamento previsti.
- Si ricorda che un sistema di illuminazione di sicurezza con inserimento automatico deve essere previsto nelle aree prive di illuminazione naturale, lungo le vie di uscita fino ad un luogo sicuro e in quei luoghi ove le persone sono particolarmente esposte a rischi in caso di guasto dell'illuminazione artificiale.

10 – VENTILAZIONE NATURALE

Insieme delle aperture prospicienti spazi liberi esterni e poste a parete (con esclusione di porte e portoni) e/o in copertura di un locale chiuso.

- Tutti i locali devono essere dotati di aperture per consentire il rinnovo dell'aria e concorrere al benessere microclimatico. Eventuali sistemi di ventilazione forzata, climatizzazione o condizionamento non possono essere sostitutivi della ventilazione naturale, tranne i casi in cui l'apertura delle finestre contrasta con l'espletamento dell'attività (es. sale operatorie, caveau).
- Principali norme di riferimento: art. 7 e 9 DPR 303/56, Regolamento comunale edilizio e/o di igiene.
- LOCALE O REPARTO
Devono essere indicati i locali destinati all'attività principale, alle attività di supporto o complementari dell'attività principale, a servizi igienici e locali accessori.
- R.A
Si vedano i Regolamenti comunali edilizi che prescrivono il rapporto aerante minimo per le diverse categorie di locali.
- TIPO E SISTEMA DI APERTURA
Indicare il tipo di apertura (vasistas, a battente, a scorrimento orizzontale, saliscendi, ecc.) e i dispositivi previsti per l'apertura delle finestre poste a parete e in copertura che devono essere azionabili dal piano di calpestio. Per i vasistas la superficie aerante deve essere calcolata come riportato nel Regolamento edilizio tipo della Regione Emilia Romagna.

11 – VENTILAZIONE ARTIFICIALE

Descrizione degli impianti eventualmente previsti per il rinnovo dell'aria dei locali.

Nei luoghi destinati al lavoro questi impianti non devono ritenersi sostitutivi della aerazione naturale, bensì una integrazione della aerazione naturale qualora questa non sia sufficiente a causa della conformazione e orientamento del locale o dell'attività svolta.

- Principali norme di riferimento: art. 9 DPR 303/56, Regolamento comunale edilizio e di igiene, norme UNI, ISO, ASHRAE
- LOCALE O REPARTO
Devono essere indicati i locali destinati all'attività principale, alle attività di supporto o complementari dell'attività principale, a servizi igienici e locali accessori.
- TIPO E CARATTERISTICHE DELL'IMPIANTO
Indicare il tipo di impianto che si intende installare (ventilatori a soffitto e/o a parete, destratificatori, estrattori statici, estrattori dinamici) e se sono previsti la filtrazione e il riscaldamento nel periodo invernale dell'aria in ingresso.
Allegare relazione illustrativa come indicato al successivo punto 9.
- N° RICAMBI/ORA
Indicare il n° di ricambi/ora o le portate (m³/h) garantiti da ciascun elemento installato ovvero il n° di ricambi/ora previsto per l'intero impianto funzionante.

➤ REINTEGRO FORZATO

Nei casi in cui la permeabilità degli infissi non è sufficiente al reintegro dell'aria estratta o quando nel locale sono previsti impianti di aspirazione localizzata, occorre garantire un reintegro forzato di aria. La portata di tale immissione deve essere pari al volume dell'aria estratta a meno che, per il tipo di attività svolta, non sia necessario tenere i locali in particolari condizioni di depressione o sovrappressione.

➤ Sono previsti impianti d'aspirazione al punto 16 A/B

Riportare se sono previsti. Al Punto 16 verranno indicati i parametri tecnici degli impianti previsti.

12 – RISCALDAMENTO – RAFFRESCAMENTO – CONDIZIONAMENTO

Descrizione degli impianti previsti per garantire condizioni di temperatura adeguate all'organismo umano e livelli di comfort microclimatico e la produzione di calore.

Il riscaldamento generale o localizzato deve essere previsto in tutti i luoghi di lavoro, nei servizi e negli spogliatoi e negli altri locali accessori. Possono non essere riscaldati quei locali ove non vi è permanenza di persone ed i magazzini nei quali, per le dimensioni e/o il tipo di prodotti o materiali contenuti, ciò non sia conveniente o possibile.

➤ Principali norme di riferimento: art. 11, 12, 13, 30, 40 e 41 DPR 303/56, Regolamento comunale edilizio e di igiene, Norme ASHRAE, ISO e UNI.

➤ LOCALE O REPARTO

Devono essere indicati i locali destinati all'attività principale, alle attività di supporto o complementari dell'attività principale, a servizi igienici e locali accessori, compresi i locali C.T. cucine ecc..

➤ COLLOCAZIONE, TIPO E CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI

Indicare il tipo di impianto di riscaldamento (termoventilatori, tubi radianti, termosifoni, fan-coil, ecc.) e/o trattamento dell'aria che si intendono installare e la collocazione degli impianti di produzione del calore e di trattamento dell'aria.

In relazione ad ambienti particolari che per necessità della lavorazione esigono temperature specifiche (es. lavorazione carni) indicare i provvedimenti che comunque si intendono adottare per limitare i disagi alle persone.

➤ PROGETTO DI MASSIMA E RELAZIONE ILLUSTRATIVA

Riportare nei disegni del progetto di massima la posizione delle apparecchiature e dei dispositivi costituenti l'impianto, i percorsi indicativi delle tubazioni e dei condotti d'aria, gli schemi di principio dell'impianto.

➤ La relazione illustrativa deve contenere le seguenti informazioni:

- funzioni svolte dall'impianto, modalità di funzionamento e localizzazione dei trattamenti,
- portata d'aria estratta,
- aria esterna di rinnovo per ogni locale (n° ricambi/ora e m³/ora/persona)
- il numero delle persone considerate contemporaneamente presenti nei vari locali,
- i valori termigrometrici di progetto (temperatura dell'aria e umidità),
- l'altezza dal suolo della presa dell'aria esterna,
- le caratteristiche dei filtri (tipo, classe di filtrazione),
- il sistema di controllo e segnalazione di filtro intasato,

- la possibilità di regolazione delle temperature nei singoli locali,
- la velocità dell'aria nel volume convenzionale occupato,
- l'ispezionabilità dei condotti,
- la rumorosità dell'impianto.

13– BARRIERE ARCHITETTONICHE

Riguarda le soluzioni e i provvedimenti diretti ad eliminare gli ostacoli alla mobilità, alla utilizzazione e all'orientamento di chiunque ed in particolare delle persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale.

Tali soluzioni e provvedimenti si applicano agli edifici pubblici e privati di nuova costruzione e in ristrutturazione e agli spazi esterni di pertinenza.

- Norme di riferimento: Legge 13/89, DM 236/89, DPR 503/96, art. 30 DLgs 626/94.
- LIVELLIPRESTAZIONALI GARANTITI
Sbarrare i requisiti previsti.
Si vedano DM 236/89, DPR 503/96, art. 30 DLgs 626/94.
- OBBLIGO DI ASSUNZIONE
Per le norme per il diritto al lavoro dei disabili si veda Legge 68/99.

14 – SERVIZI IGIENICI E LOCALI ACCESSORI

Numero degli impianti igienico-sanitari e descrizione di altri locali destinati a spogliatoio, alla refezione, al riposo e a servizi sanitari.

- N° WC
Per la dotazione minima di wc, le caratteristiche e l'obbligo della separazione per uomini e donne si vedano il Regolamento edilizio e/o di igiene del Comune di appartenenza e l'art. 39 del DPR 303/56.
- N° DOCCE
Per la dotazione minima di docce, le caratteristiche e l'obbligo della predisposizione e della separazione per uomini e donne si vedano il Regolamento edilizio e/o di igiene del Comune di appartenenza e l'art. 37 del DPR 303/56.
- N° LAVANDINI
Per la dotazione minima di lavandini e le caratteristiche si vedano il Regolamento edilizio e/ di igiene del Comune di appartenenza e l'art. 39 del DPR 303/56.
- SPOGLIATOI – ARMADIETTI – SEDILI – COLLEGAMENTO
Per l'obbligo della predisposizione degli spogliatoi e della separazione per uomini e donne, le caratteristiche, le dimensioni minime, il tipo e numero degli arredi si vedano il Regolamento edilizio e/o di igiene del Comune di appartenenza e l'art. 40 del DPR 303/56.
- PUBBLICO
Nei locali pubblici o privati aperti al pubblico devono essere predisposti appositi servizi igienici, diversi da quelli per gli addetti.
Per l'obbligo della predisposizione, le caratteristiche, la dotazione minima e la separazione per uomini e donne si vedano le norme che regolano le diverse funzioni (es. di ristorazione, sanitarie, commerciali, di pubblico spettacolo, ecc.) e il DM 236/89.
Compilare anche le schede specifiche predisposte da SIP e SV (vedasi indice)

➤ CUCINA

Nel caso sia prevista una cucina per la preparazione dei pasti, per le caratteristiche del locale e la dotazione di impianti, attrezzature e arredi si vedano il Regolamento edilizio e/o di igiene del Comune di appartenenza e il DPR 327/80.

Si ricorda che la preparazione dei pasti è soggetta ad autorizzazione sanitaria del Sindaco (art. 2 Legge 282/62) e che il personale addetto deve avere propri servizi igienici ed essere in possesso di libretto sanitario.

Compilare anche le schede specifiche predisposte da SIP e SV (vedasi indice)

➤ DISTRIBUZIONE PASTI

Nel caso si preveda la distribuzione di pasti con porzionamento, per le caratteristiche del locale e la dotazione di impianti, attrezzature e arredi si vedano il Regolamento edilizio e/o di igiene del Comune di appartenenza e il DPR 327/80.

Si ricorda che la distribuzione dei pasti con porzionamento è soggetta ad autorizzazione sanitaria del Sindaco (art. 2 Legge 282/62) e che il personale addetto deve avere propri servizi igienici ed essere in possesso di libretto sanitario.

Compilare anche le schede specifiche predisposte da SIP e SV (vedasi indice)

➤ MENSA

Per l'obbligo della predisposizione della mensa, le caratteristiche del locale e la dotazione di impianti, attrezzature e arredi si vedano l'art. 41 del DPR 303/56, il Regolamento edilizio e/o di igiene del Comune di appartenenza, il DPR 327/80.

Si ricorda che la mensa non è soggetta ad autorizzazione sanitaria del Sindaco solo nel caso in cui si consumano cibi confezionati singolarmente.

Compilare anche le schede specifiche predisposte da SIP e SV (vedasi indice)

➤ LOCALE DI RIPOSO

Per l'obbligo della predisposizione del locale di riposo, le caratteristiche e la dotazione di arredi si vedano gli artt. 14 e 43 del DPR 303/56.

➤ RISTORO

Per locale o zona di ristoro devono intendersi quegli spazi nei quali le persone possono conservare e consumare cibi e bevande nelle pause di lavoro.

Tali spazi devono essere previsti ogni volta che, per la natura dell'attività svolta, non possono essere conservati e consumati cibi e bevande sul posto di lavoro (si vedano artt. 41 e 42 DPR 303/56).

Il locale o la zona di ristoro devono avere condizioni igieniche e arredi appropriati.

Compilare anche le schede specifiche predisposte da SIP e SV (vedasi indice)

➤ LOCALE DI PRONTO SOCCORSO-INFERMERIA

Per l'obbligo della predisposizione del locale di pronto soccorso-infermeria, le caratteristiche del locale e la dotazione di arredi e di apparecchi e materiali di pronto soccorso si vedano l'art. 30 del DPR 303/56, l'allegato II del DLgs 626/94 con i decreti connessi e il Regolamento edilizio e/o di igiene del Comune di appartenenza.

➤ LOCALE FUMATORI

Indicare se previsto. Compilare anche i punti 11 e 12.

15 – PREVENZIONE INCENDI

L'applicazione di questa parte è ancora oggetto di approfondimenti sull'integrazione dei diversi Enti di prevenzione.

Per tutte le aziende, le lavorazioni e i depositi per i quali non è obbligatorio richiedere il parere di conformità al Comando provinciale dei Vigili del Fuoco devono essere descritte le misure di prevenzione e protezione antincendio.

La scelta delle misure deve essere conseguente alla valutazione del rischio di incendio, tenuto conto del tipo di attività, dei prodotti e dei materiali impiegati e depositati, delle attrezzature, delle caratteristiche costruttive e delle dimensioni del luogo di lavoro, del numero di persone presenti.

I provvedimenti devono essere conformi alle norme vigenti o, in mancanza, ai criteri tecnici di prevenzione incendi.

Principali norme di riferimento (vedere elenco della normativa): DM 10.3.98, DPR 547/55, disposizioni emanate dal Ministero dell'interno per particolari impianti e attività (es. impianti termici, autorimesse, edilizia scolastica, impianti sportivi, attività ricettive turistico-alberghiere, locali di intrattenimento e pubblico spettacolo, ecc.).

16 – RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI

Le informazioni necessarie per la corretta compilazione di questa parte dovrebbero essere acquisite, almeno per la parte riguardante le lavorazioni esistenti, nella valutazione dei rischi effettuata dal datore di lavoro ai sensi del D.Lgs. 626/94.

È altresì importante raccogliere le valutazioni del Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione aziendale, del medico competente e del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza. Nel caso di ampliamento o nuova costruzione si dovranno eliminare o ridurre i rischi presenti nell'attività esistente, sui quali è possibile intervenire.

Sono presi in considerazione i principali rischi che possono essere presenti negli ambienti di lavoro quali la presenza di inquinanti aerodispersi, di prodotti e materiali pericolosi, di rischi fisici.

➤ CAUSE

Devono essere riportate le operazioni, le macchine o le attrezzature che determinano il rischio. La scelta delle misure di protezione deve essere conseguente alla valutazione di tali rischi.

➤ DURATA

Indicare la durata prevista per le attività e le operazioni che presentano il rischio indicato.

➤ ADDETTI

Riportare il numero degli addetti (attuali e quelli previsti) alle operazioni indicate.

➤ MISURE TECNICHE PREVISTE.

Riportare le misure previste per eliminare o ridurre al minimo il rischio indicato.

➤ POLVERI

Principali norme di riferimento: artt. 19, 20 e 21 DPR 303/56, Capi II e III DLgs 277/91, DPR 547/55.

- FUMI E NEBBIE
Principali norme di riferimento: artt. 19 e 20 DPR 303/56, Capi II e III DLgs 277/91, DPR 547/55.
- GAS E VAPORI
Principali norme di riferimento: artt. 19 e 20 DPR 303/56, Capo II DLgs 277/91, DPR 547/55.
- AGENTI BIOLOGICI
Principali norme di riferimento: artt.18, 19, 20 e 21 DPR 303/56, Titolo VIII DLgs 626/94, Capi I e IV DPR 547/55.
- CANCEROGENI
Principali norme di riferimento: artt.18, 19, 20 e 21 DPR 303/56, Titolo VII DLgs 626/94, Capi I e IV DPR 547/55.
- CORROSIVI
Principali norme di riferimento: artt.18, 19 e 20 DPR 303/56, artt. 247, 248, 249 e Capi I e III DPR 547/55.
- RUMORE E VIBRAZIONI
Principali norme di riferimento: Capo IV DLgs 277/91.
- UMIDITÀ
Deve intendersi solo l'umidità determinata dalle particolari lavorazioni svolte.
Principali norme di riferimento: artt. 7, 13 e 16 DPR 303/56.
- ALTE E BASSE TEMPERATURE
Deve farsi riferimento solo alle alte o basse temperature determinate dalle particolari lavorazioni svolte.
Principali norme di riferimento: artt. 11 e 22 DPR 303/56, DPR 547/55.
- RADIAZIONI IONIZZANTI
Principali norme di riferimento: DLgs 230/95 e relativi decreti attuativi, art. 23 DPR 303/56,
- RADIAZIONI NON IONIZZANTI
Principali norme di riferimento: DM 381/98, specifica normativa tecnica CEI, UNI e ISO relativa alle diverse sorgenti di radiazioni non ionizzanti, art. 22 DPR 303/56.
- LAVORO AI VIDEOTERMINALI - Principali norme di riferimento: Titolo VI DLgs 626/94.
- MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI
Principali norme di riferimento: Titolo V DLgs 626/94.

17 – IMPIANTI E APPARECCHIATURE

Sono presi in considerazione gli impianti e le apparecchiature principali.

IMPIANTI ELETTRICI

➤ PROGETTO

Per l'installazione, la trasformazione e l'ampliamento degli impianti elettrici la redazione del progetto da parte dei professionisti è obbligatoria per gli impianti compresi nell'art. 5 del DPR 447/91.

➤ IMPIANTI DI MESSA A TERRA

DENUNCIA

Tutti gli impianti di messa a terra installati in luoghi ove si svolgono attività alle quali siano addetti lavoratori subordinati o ad essi equiparati devono essere denunciati, con apposito Mod. B ed entro 30 giorni dalla loro messa in servizio, all'ente territorialmente competente (art. 328 DPR 547/55, DM 12.9.59 e successive modificazioni).

Per la provincia di Parma l'ente destinatario della denuncia è l'ISPESL (Istituto Superiore di Prevenzione e Sicurezza del Lavoro) di Piacenza, Via Taverna n. 273.

(NB: fino al 1982 l'ente destinatario della denuncia era l'ENPI e dal 1982 al 1994 il Settore Impiantistico Antinfortunistico della USL).

➤ LUOGHI CON PERICOLO D'ESPLOSIONE E INCENDIO

Per i luoghi con pericolo di esplosione o incendio si vedano le norme CEI relative, il DM 16.2.82 e il DM 22.12.58

DENUNCIA

Le installazioni elettriche nei luoghi determinati dalle tabelle A e B del DM 22.12.58 a rischio di esplosione o incendio ove si svolgono attività alle quali siano addetti lavoratori subordinati o ad essi equiparati, devono essere denunciate, con apposito Mod. C ed entro 30 giorni dalla loro messa in servizio, all'ente territorialmente competente (DM 12.9.59 e successive modificazioni).

Per la Provincia di Parma l'ente destinatario della denuncia è l'UDSI - Unità Operativa Impiantistica Antinfortunistica dell'Azienda USL, Via Amendola, n. 2.

(NB: fino al 1982 l'ente destinatario della denuncia era l'Ispettorato del Lavoro).

➤ PROTEZIONE CONTRO LE SCARICHE ATMOSFERICHE

Gli edifici e le strutture devono essere protette dal pericolo di scariche atmosferiche per mezzo di idonei impianti o tramite la valutazione di autoprotezione.

AUTOPROTEZIONE

Le procedure per la determinazione dell'autoprotezione sono stabilite dalle norme CEI – Comitato 81.

DENUNCIA

Le installazioni e i dispositivi di protezione contro le scariche atmosferiche previste per gli edifici o le strutture elencate negli artt. 38 e 39 del DPR 547/55, se sono luoghi ove si svolgono attività alle quali siano addetti lavoratori subordinati o ad essi equiparati, devono essere denunciati, con apposito Mod. A ed entro 30 giorni dalla loro messa in servizio, all'ente territorialmente competente (DM 12.9.59 e successive modificazioni).

Per la Provincia di Parma l'ente destinatario della denuncia è l'ISPESL (Istituto Superiore di Prevenzione e Sicurezza del Lavoro) di Piacenza, Via Taverna n. 273.

(NB: fino al 1982 l'ente destinatario della denuncia era l'ENPI e dal 1982 al 1994 il Settore Impiantistico Antinfortunistico della USL).

➤ CABINA ELETTRICA DI TRASFORMAZIONE

Le cabine elettriche di trasformazione sono sorgenti di campi elettromagnetici e l'esposizione a tali campi può avere conseguenze negative per la salute.

La collocazione della cabina, che deve essere riportata negli elaborati grafici di progetto, e la tensione massima dei conduttori sono elementi necessari per valutare i possibili rischi per le persone che si trovano nelle immediate vicinanze per una parte significativa della giornata.

Principali norme di riferimento: DM 16.1.91, DPCM 23.4.92, Nota Regione Emilia-Romagna n. Amb/Dam/99/14296 del 9.7.99.

➤ CARRELI ELEVATORI TRASPORTATORI

Per le norme di prevenzione infortuni si vedano DPR 547/55 e norme UNI.

➤ CARRELLI ELETTRICI

Per la ricarica delle batterie deve previsto o un locale apposito oppure una zona delimitata con barriere rimovibili solo intenzionalmente e per una estensione tale da contenere tutte le zone con pericolo di esplosione.

Il locale o la zona devono essere ben ventilati, non contenere macchine di alcun genere ed avere impianti elettrici conformi alle specifiche norme CEI (art. 303 DPR 547/55).

Si ricorda che se i quantitativi di idrogeno che si producono superano il limite indicato nella tab. A, punto 6, allegata al DM 22.12.58, le installazioni elettriche devono essere denunciate con apposito Mod. C (vedi LUOGHI CON PERICOLO DI ESPLOSIONE E INCENDIO – DENUNCIA).

➤ CARRELLI A GPL

Per la sistemazione dei recipienti dei combustibili sui mezzi di trasporto si veda art. 221 DPR 547/55.

Se i carrelli vengono utilizzati in luoghi chiusi questi devono avere adatti dispositivi per limitare l'inquinamento da gas e fumi di scarico.

➤ CARRELLI DIESEL

Per la sistemazione dei recipienti dei combustibili sui mezzi di trasporto si veda art. 221 DPR 547/55.

Se i carrelli vengono utilizzati in luoghi chiusi questi devono avere adatti dispositivi per limitare l'inquinamento da gas e fumi di scarico.

➤ IMPANTI ED APPARECCHI DI SOLLEVAMENTO

Si vedano Tit. V DPR 547/55, DM 12.9.59 e DPR 459/96.

➤ MARCATI CE

Tutte le apparecchiature commercializzate dopo il 21.9.96 devono essere marcate CE. Per queste apparecchiature deve essere inoltrata all'ISPESL di Piacenza la richiesta di prima verifica.

➤ NON MARCATI CE

Devono avere il libretto di collaudo. Attualmente il libretto è rilasciato dall'ISPESL di Piacenza.

(NB: fino al 1982 il libretto era rilasciato dall'ENPI).

➤ PONTI SVILUPPABILI

Si vedano Tit. V DPR 547/55, DM 12.9.59 e DPR 459/96.

➤ MARCATI CE

I ponti sviluppabili commercializzate dopo il 31.12.96 devono essere marcati CE. Per queste apparecchiature deve essere inoltrata all'ISPESL di Piacenza la richiesta di prima verifica.

➤ NON MARCATI CE

Devono avere il libretto di collaudo. Attualmente il libretto è rilasciato dall'ISPESL di Piacenza.

(NB: fino al 1982 il libretto era rilasciato dall'ENPI).

➤ APPARECCHI FISSI A PRESSIONE

Si vedano RD 824/27 e DM 21.5.74.

➤ MARCATI CE

Gli apparecchi con marcatura CE sono esonerati dal libretto di collaudo e dalla richiesta di prima verifica all'ISPESL. Si veda il DLgs 311/91.

NON MARCATI CE

Nei casi previsti dal RD 824/27 e DM 21.5.74 deve essere inoltrata all'ISPESL di Piacenza la richiesta di prima verifica.

(NB: fino al 1982 la richiesta di prima verifica era inoltrata all'ANCC).

SCHEDE PER LA FORMULAZIONE DEI PARERI SUI PROGETTI DEI NUOVI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA USL DI PARMA

Elenco schede

1. Allevamenti bovini
2. Allevamenti bovini da latte
3. Scuderie e maneggi
4. Ambulatori
5. Toelettature animali
6. Negozi per la vendita di animali
7. Canili e pensioni
8. Caseifici
9. Macelli industriali e sezionamenti
10. Macelli artigianali
11. Depositi frigoriferi
12. Laboratori di preparazione di carni
13. Laboratori di prodotti di salumeria crudi e cotti.
14. Glossario

Note per la compilazione

Si è ritenuto in questa prima fase presentare solo alcune delle attività di interesse veterinario, per le altre si rimanda direttamente al Servizio.

Le schede possono sostituire o integrare la relazione tecnica e contengono i requisiti previsti dalle norme vigenti o dalle tecniche correnti.

In **grassetto** sono riportate le strutture o le caratteristiche **obbligatorie**.

Indicare dove richiesto () le strutture presenti tra le alternative proposte e gli indirizzi produttivi.

I layout consentono di comprendere meglio l'utilizzo previsto della struttura e sono di responsabilità del committente i lavori.

I nuovi insediamenti e le ristrutturazioni devono avere le stesse caratteristiche.

Per altre indicazioni di si deve fare riferimento a:

- allegati facenti parte della normativa di riferimento;
- regolamenti comunali di Igiene e di Igiene Veterinaria;
- pareri Comitati scientifici della Commissione Europea;
- direttive della UE;
- norme ISO 9000;
- Codice Zoosanitario Internazionale (OIE);
- Codex Alimentarius (OMS);
- pareri tecnici espressi dall'ISS, o da altri organismi o istituzioni pubbliche di ricerca e sperimentazione.

ALLEVAMENTI BOVINI

◆ Requisiti comuni a tutti gli allevamenti (barrare le voci che interessano)

TIPO DI ALLEVAMENTO

VACCHE IN LATTAZIONE	<input type="checkbox"/>	Consistenza media	Vacche	n.	Vitelli < 8 sett.	n.	Vitelli
INGRASSO/LINEA-VACCA-VITELLO	<input type="checkbox"/>	prevista nel corso	Manze	n.	Vitelli <150kg.	n.	Vitelli
VITELLI DA LATTE	<input type="checkbox"/>	dell'anno	Tori	n.	Vitelli da 150kg - 220kg.	n.	

LOCALI E STRUTTURE

Caratteristiche di riferimento

			Tutte le attrezzature e le superfici dovranno essere lavabili e disinfettabili e tali da non provocare sostanze che possano danneggiare i medesimi e loro produzioni . Allegare schede tecniche nelle mangiatoie, nei luoghi di riposo, nei depositi alimentari (vernici, materassini, contenitori p...			
STABILIZZAZIONE			Posta fissa 190-200cmx120-125cm. Dislivello 1-1,5%. Muretto mangiatoia h30-35cm			
	LETTIERA <input type="checkbox"/>	m ²	Cuccette 240-260(250)cmx120-130(125)cm. Lettieria tradizionale: adulti m ² 6.5/capo. Lettieria			
LIBERA <input type="checkbox"/>	CUCCETTA <input type="checkbox"/>	n. m ²	Vitelli <8 sett.: box singoli di larghezza(altezza animale)x lunghezza(lunghezza animale) compatte, ma forate per consentire un contatto tattile e visivo degli animali.			
FISSA <input type="checkbox"/>	POSTE <input type="checkbox"/>	n.	Vitelli <150kg 1,5mq; vitelli da 150a 220 kg. 1,7mq; vitelli > 220kg 1,8mq.			

SISTEMI DI CONTENZIONE

AUTO CATTURE <input type="checkbox"/>	n.	Tipo	Numero di autocatturanti corrispondente o superiore al numero dei capi previsti. Da pr...			
A CATENA <input type="checkbox"/>	n.		L'attacco a catena dovrà essere tale da consentire posizioni ed atteggiamenti fisiologici dell'an...			
CORRIDOIO DI CATTURA			lavabile e disinfettabile, non dovranno provocare ferite o contusioni agli animali e non dovrann...			
O DI CARICO/SCARICO ANIMALI <input type="checkbox"/>			Il corridoio di cattura o di carico/scarico è consentito solo per gli allevamenti di vitelloni			

PAVIMENTAZIONE

CONTINUO <input type="checkbox"/>	Tipo	I pavimenti dovranno essere lavabili, impermeabili e disinfettabili . Il pavimento continuo do...				
FESSURATO <input type="checkbox"/>	cm.	impedire lo scivolamento degli animali Le fessure ed i diametri dovranno essere commisurati...				
FORATO Ø <input type="checkbox"/>	cm.	gli spigoli dovranno essere arrotondati per impedire le ferite o le contusioni ai piedi degli anim...				
FOSSE SOTTOSTANTI cm		Le fosse sottostanti non dovranno essere profonde più di cm. 70 e dotate sistemi di rimozione...				

SISTEMI DI ABBEVERATA E ALIMENTAZIONE

TAZZE <input type="checkbox"/>	n.	Tazze per stalle a posta fissa una ogni due capi a 65 cm di altezza. Numero di vasche a livello...				
VASCHE A LIVELLO COSTANTE <input type="checkbox"/>	n.	d'acqua al numero ed alle categorie degli animali presenti. Il posizionamento dovrà essere tale...				
ALIMENTAZIONE		intemperie e non intralci i percorsi degli altri animali. Le strutture dovranno essere pulibili e d...				
Corsia <input type="checkbox"/>	n. posti	costruite in materiale resistente per non ferire gli animali. Le mangiatoie o le corsie di aliment...				
Mangiatoia <input type="checkbox"/>	n. posti	pulibili, lavabili e disinfettabili. Gli eventuali autoalimentatori dovranno essere previsti in luog...				
Autoalimentatori <input type="checkbox"/>	n.	ostacolare il passaggio degli altri animali (indicare il posizionamento). I silos dovranno essere...				
Silos mangime <input type="checkbox"/>	n.	eccessivi di temperatura. Il deposito dei sacchi dovrà avvenire in locali appositi, asciutti e prot...				
Locale deposito mangime o premiscele <input type="checkbox"/>						
PADDOK ESTERNI <input type="checkbox"/>						
n.	m ²	Pavimentazione : _____ Nel caso siano previsti punti di passaggio per accedere ad altre strutture o sia prevista l'install...				

AUSL Parma Pagina 76 22/12/2006 SVPR001 MP

◆ Allevamenti per la produzione di latte.

LOCALI	Caratteristiche di riferimento
LOCALE o REPARTO ISOLAMENTO	Almeno per il 10% dell'effettivo, scarichi separati, sistemi di contenzione. Car...
<input type="checkbox"/> SALA DI ATTESA 	m ² 115-120 cm ² /capo, pendenza non oltre il 5-6%. Caratteristiche strutturali comuni alle p...
<input type="checkbox"/> SALA DI MUNGITURA 	m ² Separata dal resto della stalla. Pareti (fino a 2 m) e pavimenti lavabili e disinfettabili. acqua calda e fredda. Caratteristiche strutturali comuni alle precedenti.

LOCALE PER DEPOSITO LATTE m ²	Pareti (fino a 2 m) e pavimenti lavabili e disinfettabili. Indicazione dei punti di Caratteristiche strutturali comuni alle precedenti. Eventuale deposito frigorifero. Luoghi costruzione e le attrezzature dovranno essere tali da non alterare il latte (utilizzo alimentare).
<input type="checkbox"/> VITELLAIA ALL'APERTO m ² Box prefabbricati previsti n.	Platea di cemento impermeabile e disinfettabile con raccolta liquidi di lavaggio, feci e avere le stesse caratteristiche e le dimensioni previste dalle norme vigenti.
TIPO DI STRUTTURA (soluzioni costruttive, chiusure, altre caratteristiche)	Le strutture devono essere progettate considerando le condizioni climatiche più sfavorevoli allevate, i venti predominanti ed altre caratteristiche climatiche specifiche del luogo produttivo.
ALTRE PRECISAZIONI CHE SI RITENGONO UTILI ALLA DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA ED AL SUO INDIRIZZO PRODUTTIVO. (di pertinenza)	
LAYOUT ANIMALI	
INDIRIZZO PRODUTTIVO	
ALTRO	

ESERCIZI E COMMERCIO DI ANIMALI D'AFFEZIONE, ORNAMENTALI, SELVATICI ED ESOTICI

SPECIE	consistenza media annua n.	SPECIE	consistenza media annua n.
SPECIE	consistenza media annua n.	SPECIE	consistenza media annua n.
SPECIE	consistenza media annua n.	SPECIE	consistenza media annua n.
SPECIE	consistenza media annua n.	SPECIE	consistenza media annua n.
LOCALI	Caratteristiche di riferimento		
LOCALI DI STABILIZZAZIONE m ² m ³	PAVIMENTO: impermeabile, lavabile, disinfettabile antisdruciolevole, pendenza per scoli con chiusino a sifone PARETI: colore chiaro, impermeabili, lavabili e disinfettabili		
<input type="checkbox"/> Box m ² N. m ² N.	Tutte le strutture di detenzione dovranno rispettare le condizioni fisiologiche e nutrizionali		
<input type="checkbox"/> Gabbie m ² N. m ² N.	Altro		
<input type="checkbox"/> Vasche m ³ N. m ³ N.			
<input type="checkbox"/> Strutture particolari per:	Descrizione		
<input type="checkbox"/> animali di grossa taglia			
<input type="checkbox"/> rettili			
<input type="checkbox"/> animali selvatici	Sistemi di controllo della temperatura, ricambio d'aria. Possibilità di un sistema di raccolta		
LOCALI DI VENDITA m ² m ³	PAVIMENTO: impermeabile, lavabile, disinfettabile antisdruciolevole, pendenza per scoli con chiusino a sifone. PARETI: di colore chiaro, impermeabili, lavabili e disinfettabili		
Frigoriferi/congelatori n.	Per alimenti a temperatura controllata. Gli alimenti dovranno essere tenuti in luoghi asettici		
	Dovrà essere previsto lo stoccaggio (frigorifero o congelatore) degli animali morti che		

IMPORTANTE: consultare le istruzioni per la compilazione, l'elenco dei documenti previsti, l'elenco delle norme di riferimento

	norme vigenti.
	Sistemi di controllo della temperatura, ricambio d'aria. Possibilità di un sistema di raco
LOCALI /VASCHE DI ISOLAMENTO	con chiusino a sifone, scarichi separati. Le vasche dovranno avere un sistema di s
(se importazione diretta)	dell'impianto. PARETI: colore chiaro, impermeabili, lavabili e disinfettabili fino
m ² m. ³	
N. m ²	
SERVIZI IGIENICI	Bagno, antibagno con acqua calda e fredda.
ALTRE STRUTTURE	Descrizione
LAYOUT STRUTTURE ED ATTIVITA' (di responsabilità del committente i lavori)	

M		Reparto di isolamento	Scarichi separati.
M		Locale macellazione	Tutti i locali e le celle dovranno avere pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili
M		Locale svuotamento visceri addominali	a 3 m, per gli altri locali di lavorazione fino all'altezza della merce e comunque
M		Locale imballaggio frattaglie	attrezzature devono avere le stese caratteristiche e non cedere sostanze ai prodotti
M	S	Locale frigorifero per carni macellate	Le soffittature devono essere di materiale omogeneo, compatto, chiaro e lavabile. Registrazione in continuo delle temperature (in doppio) e capacità adeguate alla lavorazione
	S	Celle frigorifere per carni imballate	Condizionamento delle temperature ambientali (12°C) con registrazione in continuo
	S	Locale per sezionamento	Presenza di chiusini sifonati.
	S	<input type="checkbox"/> Locale per confezionamento	Non necessario se il sezionamento è sufficientemente ampio da garantire la separazione
	S	Locale imballaggio	
M	S	Locale deposito carni e pelli se non evacuate giornalmente	
M		Locale frigorifero mezzene in osservazione	
M	S	Ufficio veterinario	
M		Spogliatoi per i veterinari	Bagno ed antibagno con pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili
M	S	Locale spedizione	
M	S	Spogliatoi e servizi igienici maestranze	Distinti per addetti alla lavorazione ed altri dipendenti. Bagno ed antibagno con pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili
	S	Locali deposito materiali per confezionamento ed imballaggio	
M	S	Locali deposito per materiali di pulizia	
M		Area lavaggio automezzi	
M	S	Locali tecnologici	
M	S	Locale lavaggio attrezzature	
M		Locale per esami trichinoscopici	Macelli suini (obbligatorio)
M	S	Impianto per acqua calda e fredda	
M	S	Impianto per evacuazione acque reflue	Chiusini sifonati
			Ai locali possono essere aggiunte le altre strutture necessarie per ottenere un P o un S
M		Layaut lavorazioni ed attrezzature	Il flusso delle lavorazioni dovrà essere sempre in avanti per evitare incroci tra
S		Layaut lavorazioni ed attrezzature	Il flusso delle lavorazioni dovrà essere sempre in avanti per evitare incroci tra

~~MACELLI CAPACITA' LIMITATA NON OLTRE LE 20 UGB SETTIMANA (1000 CAPI BOVINI ANNO)~~

LOCALI		Caratteristiche di riferimento
<input type="checkbox"/>	Stalle di sosta	Se gli animali non sono macellati giornalmente. Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili. Contenzione
	Locale macellazione, con area di stordimento separata	Pavimenti e pareti (fino a 3 m di altezza) lavabili ed impermeabili e disinfettabili
	Deposito svuotamento visceri addominali e pelvici	Pavimenti lavabili ed impermeabili e disinfettabili. Registrazione in continuo
	Locale frigorifero per le carni macellate	Superficie impermeabile con sistema di raccolta liquidi di lavaggio.
	Locale frigorifero per carni in osservazione	Pavimenti lavabili ed impermeabili e disinfettabili.
	Area lavaggio automezzi	Presenza di chiusini sifonati. Le soffittature devono essere di materiale omogeneo
	Locali tecnologici	
	Locale lavaggio attrezzature	
	Spogliatoi e servizi igienici maestranze	
	Uffici, spogliatoi e servizi igienici per il personale ispettivo.	Ove non altrimenti specificato pareti impermeabili, lisce, pulibili, resistenti, disinfettabili
	Impianto per acqua calda e fredda	Indicare i dispositivi di erogazione di acqua calda e fredda per il lavaggio e la sanificazione (i dispositivi di sanificazione dovranno essere a comando non manuale).
	Impianto per evacuazione acque reflue	Chiusini sifonati
		Ai locali possono essere aggiunte le altre strutture necessarie per ottenere un P o un S

IMPORTANTE: consultare le istruzioni per la compilazione, l'elenco dei documenti previsti, l'elenco delle norme di riferimento

Layout lavorazioni	Il flusso delle lavorazioni dovrà essere sempre in avanti per evitare incroci tra

DEPOSITI FRIGORIFERI DI CARNI (F)

LOCALI	Caratteristiche di riferimento
Locali frigoriferi per carni refrigerate	<input type="checkbox"/> Sistemi di registrazione di temperatura (in doppio) in continuo.
Locali frigoriferi per carni congelate	<input type="checkbox"/> Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili.
Locali frigoriferi per carni imballate	<input type="checkbox"/>
Locali carico/spedizione	o dispositivi di protezione
Spogliatoi e servizi igienici maestranze	Bagno, antibagno con pareti e pavimenti lavabili ed impermeabili
Impianto per acqua calda e fredda	
Impianto per evacuazione acque reflue	Chiusini sifonati
Layout attività	Il flusso delle lavorazione dovrà essere sempre in avanti per evitare incroci tra le

AUSL Parma Pagina 84 22/12/2006 SVPR001

LABORATORI DI PREPARAZIONI DI CARNI (P)

LOCALI	Caratteristiche di riferimento
Locale ricevimento carni	Tutti i locali devono avere pavimenti e pareti lavabili ed impermeabili e disinfettabili.
Locale rimozione imballaggi dalle carni	<input type="checkbox"/> La presenza dei locali varia in funzione del tipo di attività prevista.
Locale scongelamento	<input type="checkbox"/>
Locale operazioni sezionamento carni °	° tali lavorazioni si possono svolgere in uno stesso locale, ma in reparti separati, se sufficienti
Locale lavaggio verdure	<input type="checkbox"/> Pareti impermeabili, lisce, pulibili, resistenti, di materiale chiaro fino a non meno di 2
Locale per operazioni di grattugia	<input type="checkbox"/> Le soffittature devono essere di materiale omogeneo, compatto, chiaro e lavabile. Celle
Locale per la lavorazione di altre materie prime diverse dalla carne	<input type="checkbox"/> per carni bianche e rosse.
	Indicare i dispositivi di erogazione di acqua calda e fredda per il lavaggio e la sterilizzazione (i dispositivi di sanificazione dovranno essere a comando non manuale).
Locale operazione di lavorazioni °	° tali lavorazioni si possono svolgere in uno stesso locale, ma in reparti separati, se sufficienti
Celle frigorifere di deposito carni lavorate e semilavorate	Tutti i materiali e le attrezzature dovranno essere tali da non alterare i prodotti, facili e disinfettabili. Gli infissi devono avere le stesse caratteristiche.
Locali magazzino altre materie prime	<input type="checkbox"/> Condizionamento dei locali di sezionamento e di lavorazione a 12°C con registrazione
	Tutte le celle frigorifere dovranno aver sistemi di registrazione di temperatura (in doppio)
Celle magazzino prodotti finiti	essere di capacità adeguata alle dimensioni dell'impianto
Locale di confezionamento °	<input type="checkbox"/> ° tali lavorazioni si possono svolgere in uno stesso locale, ma in reparti separati, se sufficienti
Locale deposito additivi e coadiuvanti tecnologici	
Locali per operazioni di imballaggio	
Locale deposito materiale di imballaggio	
Locale lavaggio attrezzature	
Locali per il servizio ispettivo	
Locali deposito detersivi e disinfettanti	(Armadi)
Spogliatoi e servizi igienici	Distinti per addetti alla lavorazione ed altri dipendenti. Bagno, antibagno con pareti impermeabili
Impianto per acqua calda e fredda	
Impianto per evacuazione acque reflue	Presenza di chiusini sifonati.
Locale per materiali a Basso Rischio	<input type="checkbox"/> Contenitori
	Se le strutture sono già autorizzate come S o L solo la parte riguardante le lavorazioni speciali
Layout lavorazioni	Il flusso delle lavorazione dovrà essere sempre in avanti per evitare incroci tra le varie

IMPORTANTE: consultare le istruzioni per la compilazione, l'elenco dei documenti previsti, l'elenco delle norme di riferimento

LABORATORI DI PRODOTTI DI SALUMERIA CRUDI E COTTI (L)

LOCALI		Caratteristiche di riferimento
L o c a l i d i l a v o r a z i o n e	Locale ricevimento carni	<input type="checkbox"/> I locali devono avere dimensioni adeguate al tipo di lavorazione programmata nel
	Celle di stoccaggio materie prime	<input type="checkbox"/> delle produzioni; la loro presenza varia in funzione dell'attività prevista.
	Locale rimozione imballaggi dalle carni	<input type="checkbox"/> Tutti i locali devono avere pavimenti lavabili, impermeabili e disinfettabili.
	Locale scongelamento	<input type="checkbox"/> Nei locali di refrigerazione, stoccaggio o magazzinaggio le pareti devono essere
	Locale operazioni sezionamento carni	<input type="checkbox"/> altezza della merce e ad ogni modo non meno di 2 m.
	Locale salatura superficiale	<input type="checkbox"/> Le soffittature devono essere di materiale omogeneo, compatto, chiaro e lavabi
	Locale refrigerato per salatura profonda	<input type="checkbox"/> Tutte le celle frigorifere dovranno aver sistemi di registrazione di temperatur
	Locale per essiccazione e stagionatura	<input type="checkbox"/> Indicare i dispositivi di erogazione di acqua calda e fredda per il lavaggio e la
	Locale per affumicatura	<input type="checkbox"/> oggetti (i dispositivi di sanificazione dovranno essere a comando non manual
	Locale deposito, di salatura, lavaggio budella	<input type="checkbox"/> Tutti i materiali e le attrezzature dovranno essere tali da non alterare i produ
S e z i o n a m e n t o	Locale preparazione prodotti affettati o sezionati dei semilavorati	<input type="checkbox"/> lisci e disinfettabili. Gli infissi devono avere le stesse caratteristiche Condizionamento dei locali di sezionamento e di lavorazione a 12°C con regist
	Locale operazione affettatura o sezionamento dei prodotti finiti.	<input type="checkbox"/> I servizi igienici dovranno essere distinti per addetti alla lavorazione ed altri
	Celle frigorifere di deposito carni lavorate	<input type="checkbox"/>
	Celle frigorifere magazzinaggio prodotti finiti	<input type="checkbox"/>
	Locale di cottura	<input type="checkbox"/>

IMPORTANTE: consultare le istruzioni per la compilazione, l'elenco dei documenti previsti, l'elenco delle norme di riferimento

L o c a l i s e r v i z i o	Locale deposito additivi e coadiuvanti tecnologici		
	Locali per operazioni di imballaggio		
	Locale deposito materiale di imballaggio		
	Locale lavaggio attrezzature		
	Locali per il servizio ispettivo		
	Locali deposito detersivi e disinfettanti		
	Spogliatoi e servizi igienici		
	Impianto per acqua calda e fredda		
	Impianto per evacuazione acque reflue		Presenza di chiusini sifonati.
	Locale per materiali a Basso Rischio		<input type="checkbox"/> Contenitori
Se le strutture sono già autorizzate come S o P aggiungere solo la parte riguar			
Layaut lavorazioni		Il flusso delle lavorazione dovrà essere sempre in avanti per evitare incroci tra le	

GLOSSARIO VETERINARIO

1. Impermeabile, resistente, lavabile, disinfettabile, facile da pulire.	I termini indicano le caratteristiche generiche relative a pavimenti, pareti ed attrezzature. E' evidente che le definizioni varia in funzione dell'utilizzo della struttura. Schede tecniche dei materiali che non dev
2. Sufficientemente ampio	Devono esse rispettati i requisiti igienico sanitari relativi alle contaminazioni durante le fasi della produzione previsto dalle norme vigenti in materia di produzioni alimentari (allegati).
3. Registrazione in continuo	Sistema di registrazione che consenta di verificare costantemente le temperature delle celle frigorifere
4. Condizionamento	Temperatura controllata di particolari ambienti di lavoro (12 °C)
5. Norme igieniche per la produzione per la produzione di alimenti	Insieme di disposizioni legislative e tecniche codificate dalle norme vigenti, dai pareri scientifici dell'UE, dal CODEX ALIMENTARIUS.
6. Benessere animale	Insieme di disposizioni legislative e tecniche codificate dalle norme vigenti, dai pareri scientifici dell'UE, dall'OIE.
7. Refrigerazione	Sistema di controllo della temperatura che varia dai 4°C ai 12°C secondo i prodotti
8. Congelazione	Dispositivi frigoriferi in grado di mantenere le carni a -15°C
9. Surgelazione	Dispositivi frigoriferi in grado di mantenere le carni a -18°C
10. UGB	Unità Bovino Adulto =1 capo bovino o equino = 2 vitelli = 5 suini = 10 ovini o caprini
11. HACCP	Sistema di autocontrollo obbligatorio per chi produce alimenti destinati al consumo umano (UE) per ottenere l'autorizzazione sanitaria.
12. Norme igieniche per l'allevamento zootecnico	Insieme di disposizioni legislative e tecniche codificate dalle norme vigenti, dai pareri scientifici dell'UE, dall' OIE.
13. M	Codice UE per indicare i macelli.
14. S	Codice UE per indicare i sezionamenti.
15. F	Codice UE per indicare i depositi frigoriferi.
16. L	Codice UE per indicare i laboratori di prodotti a base di carne.
17. P	Codice UE per indicare i laboratori di preparazioni di carni.
18. Carni fresche	Tutte le carni non ancora lavorate, anche conservate col freddo (refrigerate, congelate, surgelate)
19.	
20.	
21.	
22.	
23.	
24.	
25.	