



**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



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

<b>Le opere previste comportano anche:</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Azioni previste:</b>
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 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                  previsti</i>	
(*)	<b>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</b>		

#### 4 - PRODOTTI E MATERIALI : PRODOTTI FINITI

Denominazione	Quantità prodotta	
	mese	anno

#### 5 PRODOTTI E MATERIALI: MATERIE PRIME

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

\* 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

	operai e apprendisti		impiegati e intermedi		Titolari –Soci lavoratori.-famil.		totale		stagionali	
	uomini	donne	Uomini	donne	uomini	donne	uomini	donne	uomini	donne
<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>			

<b>UTENTI N. MAX</b>	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).**

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

*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*

## 8 - ILLUMINAZIONE NATURALE

locale o reparto	superficie pavimentata (**)	superficie illuminante (**)		Metodo utilizzato per la verifica dell'illuminamento naturale e requisito prestazionale previsto		
		a parete*	a tetto*	R.I*. o	$\eta_m$ % (**)	altro
(*) Riportare questi dati anche nelle tavole di progetto. (**) Devono essere riportati anche i RI di locali esistenti e adiacenti ad ampliamenti, se l'intervento edilizio modifica l'illuminazione dei locali. R.I. = Rapporto Illuminante: esprime, in frazione, il rapporto fra la superficie illuminante prospiciente spazi liberi esterni e la superficie pavimentata di un locale; $\eta_m$ = fattore medio di luce diurna (min. 2%): esprime, in %, il rapporto fra l'illuminamento medio di un locale e l'illuminamento esterno senza irraggiamento diretto del sole. Vedi regolamento edilizio tipo della Regione Emilia Romagna						

## 9 - ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

locale o reparto	Con uso di VDT? S/N**	illuminamento (lux)*	Caratteristiche del corpo illuminate e tipo di lampade	IRC*	indice abbagliamento*	illuminazione di sicurezza (lux)*

\* Allegare scheda del corpo illuminate 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>
<p>(*) 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.</p>					

**11 - VENTILAZIONE ARTIFICIALE**

<i>Locale o reparto</i>	<i>Sono previsti impianti d'aspirazione indicati al punto 16 A/B (SI / NO)</i>	<i>tipo e caratteristiche dell'impianto</i>	<i>n° ricambi ora</i>	<i>Reintegro forzato (m<sup>3</sup>/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>m<sup>2</sup> 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>	<b>compilare le schede specifiche per le attività soggette ad autorizzazione sanitaria</b>
<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. Tempo 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. Tempo 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
< 35 KW/h 35 KW/h – 116 KW/h > 116 KW/h	Metano GPL Gasolio 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**

\_\_\_\_\_  
**Firma e timbro del Progettista**

**Data** \_\_\_\_\_

AUSL PR  
DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA  
Servizio Igiene Pubblica

<b>SCHEDA RELAZIONE SU: APPROVVIGIONAMENTO IDRICO</b>	
USI CIVILI Consumi previsti Mc ...../ anno	q Acquedotto q Pozzo <p style="text-align: center;"><b>(N.B. in agibilità dovranno esserne definite le caratteristiche e dovrà essere fornito certificato di potabilità dell'acqua con data non &gt; 90 giorni)</b></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;"><b>(N.B. in agibilità dovranno esserne definite le caratteristiche e dovrà essere fornito certificato di potabilità dell'acqua con data non &gt; 90 giorni)</b></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;"><b>(N.B. in agibilità dovranno esserne definite le caratteristiche e dovrà essere fornito certificato di potabilità dell'acqua con data non &gt; 90 giorni)</b></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

**SCHEDA 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**

---

---

---

---

---

AUSL PR  
 Dipartimento Sanità Pubblica  
 Servizio Igiene Pubblica

**SCHEDA RELAZIONE PER: STRUTTURE SANITARIE PUBBLICHE E PRIVATE**

**Uso, classificazione e potenzialità ricettiva della Struttura:**

Struttura ad uso esclusivamente sanitario SI   
 NO  definire \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Erogare prestazioni in regime di ricovero ospedaliero  
 continuativo e diurno  
 solo diurno  
 posti letto n. \_\_\_\_\_

Erogare prestazioni in regime di assistenza specialistica ambulatoriale:  
 ambulatorio mono-specialistico  
 poliambulatorio  
 centro ambulatoriale di riabilitazione  
 centro di diagnostica per immagini  
 laboratorio di analisi chimico-cliniche  
 utenti / giorno n. \_\_\_\_\_

Erogare prestazioni in regime  
 non residenziale utenti / giorno n. \_\_\_\_\_  
 residenziale (a ciclo continuativo) posti letto n. \_\_\_\_\_  
 semi - residenziale (a ciclo diurno) utenti / giorno n. \_\_\_\_\_ posti letto n. \_\_\_\_\_

**Funzioni svolte:**

*(elenco delle funzioni svolte in regime di ricovero a ciclo continuativo e/o diurno; elenco delle branche specialistiche svolte in regime ambulatoriale con specificazione di previsione di attività chirurgica ambulatoriale)*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**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**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# **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**

**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 %  $\eta_M$   
 Si vedano i Regolamenti comunali edilizi e/o di igiene che prescrivono il rapporto illuminate 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 illuminate 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 (m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/ora/persona)
- il numero delle persone considerate contemporaneamente presenti nei vari locali,
- i valori termoigrometrici 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 dl 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 prevista nel corso dell'anno	Vacche	n. <input type="text"/>	Vitelli < 8 sett.	n. <input type="text"/>	Vitelli >220kg	n. <input type="text"/>
INGRASSO/LINEA-VACCA-VITELLO	<input type="checkbox"/>		Manze	n. <input type="text"/>	Vitelli <150kg.	n. <input type="text"/>	Vitelloni	n. <input type="text"/>
VITELLI DA LATTE	<input type="checkbox"/>		Tori	n. <input type="text"/>	Vitelli da 150kg - 220kg.	n. <input type="text"/>		

LOCALI E STRUTTURE			Caratteristiche di riferimento					
STABULAZIONE			Tutte le attrezzature e le superfici dovranno essere <b>lavabili e disinfettabili e tali da non provocare ferite agli animali o cedere sostanze che possano danneggiare i medesimi e loro produzioni</b> . Allegare schede tecniche dei materiali utilizzati in particolare nelle mangiatoie, nei luoghi di riposo, nei depositi alimenti (vernici, materassini, contenitori per acqua o mangime ecc.).					
			Posta fissa 190-200cmx120-125cm. Dislivello 1-1,5%. Muretto mangiatoia h30-35cm					
	LETTIERA	<input type="checkbox"/>	m <sup>2</sup> <input type="text"/>	Cucchette 240-260(250)cmx120-130(125)cm. Lettieria tradizionale: adulti m <sup>2</sup> 6.5/capo. Lettieria inclinata adulti m <sup>2</sup> 5.5/capo.				
LIBERA	<input type="checkbox"/>	CUCCETTA	<input type="checkbox"/>	n. <input type="text"/> m <sup>2</sup> <input type="text"/>	<b>Vitelli&lt;8 sett.: box singoli di larghezza( altezza animale)x lunghezza(lunghezza animale)x1.1, i box non dovranno avere pareti compatte, ma forate per consentire un contatto tattile e visivo degli animali.</b>			
FISSA	<input type="checkbox"/>	POSTE		n. <input type="text"/>	<b>Vitelli &lt;150kg 1,5mq; vitelli da 150a 220 kg. 1,7mq; vitelli &gt; 220kg 1,8mq.</b>			

### SISTEMI DI CONTENZIONE

AUTO CATTURE	<input type="checkbox"/>	n. <input type="text"/>	Tipo	Numero di autocatturanti corrispondente o superiore al numero dei capi previsti. Da preferire quelle con sgancio di sicurezza. Dimensioni medie per posto alimentazione capo adulto cm.70-75, altezza muretto rastrelliera 40-55(50). L'attacco a catena dovrà essere tale da consentire posizioni ed atteggiamenti fisiologici dell'animale. Tutti gli attacchi, di materiale lavabile e disinfettabile, non dovranno provocare ferite o contusioni agli animali e non dovranno cedere sostanze tossiche
A CATENA	<input type="checkbox"/>	n. <input type="text"/>		
CORRIDOIO DI CATTURA				
O DI CARICO/SCARICO ANIMALI <input type="checkbox"/>				<b>Il corridoio di cattura o di carico/scarico è consentito solo per gli allevamenti di vitelloni all'ingrasso</b>

### PAVIMENTAZIONE

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

### 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 costante, in relazione alla portata, d'acqua al numero ed alle categorie degli animali presenti. Il posizionamento dovrà essere tale che l'accesso sia agevole, riparato da intemperie e non intralci i percorsi degli altri animali. Le strutture dovranno essere pulibili e disinfettabili, costruite in materiale resistente per non ferire gli animali. Le mangiatoie o le corsie di alimentazione devono essere facilmente pulibili, lavabili e disinfettabili. Gli eventuali autoalimentatori dovranno essere previsti in luoghi riparati dalle intemperie e non ostacolare il passaggio degli altri animali (indicare il posizionamento). I silos dovranno essere posizionati in modo da evitare sbalzi eccessivi di temperatura. Il deposito dei sacchi dovrà avvenire in locali appositi, asciutti e protetti da animali nocivi.
VASCHE A LIVELLO COSTANTE	<input type="checkbox"/>	n.	
ALIMENTAZIONE			
Corsia	<input type="checkbox"/>	n. posti <input type="text"/>	
Mangiatoia	<input type="checkbox"/>	n. posti <input type="text"/>	
Autoalimentatori	<input type="checkbox"/>	n. <input type="text"/>	
Silos mangime	<input type="checkbox"/>	n. <input type="text"/>	
Locale deposito mangime o premiscele <input type="checkbox"/>			
PADDOK ESTERNI <input type="checkbox"/>			



n.	m <sup>2</sup>	Pavimentazione : _____	Nel caso siano previsti punti di passaggio per accedere ad altre strutture o sia prevista l'installazione di autoalimentatori o di punti di abbeverata, questi dovranno essere protetti dalle intemperie.
----	----------------	------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## ◆ Allevamenti per la produzione di latte.

LOCALI	Caratteristiche di riferimento
<b>LOCALE o REPARTO ISOLAMENTO</b> m <sup>2</sup>	Almeno per il 10% dell'effettivo, scarichi separati, sistemi di contenzione. Caratteristiche strutturali comuni alle precedenti. Il locale o reparto potrà essere ricavato anche in sedi distaccate dal corpo della struttura.
<input type="checkbox"/> SALA DI ATTESA m <sup>2</sup>	115-120 cm <sup>2</sup> /capo, pendenza non oltre il 5-6%. Caratteristiche strutturali comuni alle precedenti.
<input type="checkbox"/> SALA DI MUNGITURA m <sup>2</sup>	Separata dal resto della stalla. Pareti (fino a 2 m) e pavimenti lavabili e disinfettabili. Indicazione dei punti di erogazione acqua calda e fredda. Caratteristiche strutturali comuni alle precedenti.
<b>LOCALE PER DEPOSITO LATTE</b> m <sup>2</sup>	<b>Pareti (fino a 2 m) e pavimenti lavabili e disinfettabili.</b> Indicazione dei punti di erogazione acqua calda e fredda. Caratteristiche strutturali comuni alle precedenti. Eventuale deposito frigorifero. Luogo di carico dei bidoni. I materiali di costruzione e le attrezzature dovranno essere tali da non alterare il latte (utilizzo di materiali inalterabili o uso alimentare).
<input type="checkbox"/> VITELLAIA ALL'APERTO m <sup>2</sup>           Box prefabbricati previsti n.	Platea di cemento impermeabile e disinfettabile con raccolta liquidi di lavaggio, feci ed urine. I box di ricovero dovranno avere le stesse caratteristiche e le dimensioni previste dalle norme vigenti.
<b>TIPO DI STRUTTURA</b> (soluzioni costruttive, chiusure, altre caratteristiche)	Le strutture devono essere progettate considerando le condizioni climatiche più sfavorevoli per gli animali, le categorie allevate, i venti predominanti ed altre caratteristiche climatiche specifiche del luogo per garantire il loro benessere.
<b>ALTRE PRECISAZIONI CHE SI RITENGONO UTILI ALLA DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA ED AL SUO INDIRIZZO PRODUTTIVO.</b> ( di pertinenza del committente i lavori)	
LAYOUT ANIMALI	
INDIRIZZO PRODUTTIVO	

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

ALTR0

**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. .  __ _
<b>LOCALI</b>	<b>Caratteristiche di riferimento</b>		
<b>LOCALI DI STABILAZIONE</b> m <sup>2</sup>  __ _    m <sup>3</sup>  __ _ _ _	<b>PAVIMENTO: impermeabile, lavabile, disinfettabile antisdricciolevole, pendenza per deflusso urina, condutture, per scoli con chiusino a sifone PARETI: colore chiaro, impermeabili, lavabili e disinfettabili fino a m. 2 di h.</b>		
<input type="checkbox"/> Box m <sup>2</sup>  __ _    N.  __ _  m <sup>2</sup>  __ _    N.  __ _	<b>Tutte le strutture di detenzione dovranno rispettare le condizioni fisiologiche e non provocare danni agli animali.</b>		
<input type="checkbox"/> Gabbie m <sup>2</sup>  __ _    N.  __ _  m <sup>2</sup>  __ _    N.  __ _	Altro		
<input type="checkbox"/> Vasche m <sup>3</sup>  __ _    N.  __ _  m <sup>3</sup>  __ _    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 liquidi solo per ristrutturazioni.		
<b>LOCALI DI VENDITA</b> m <sup>2</sup>  __ _    m <sup>3</sup>  __ _ _ _	<b>PAVIMENTO: impermeabile, lavabile, disinfettabile antisdricciolevole, pendenza per deflusso urina, condutture, per scoli con chiusino a sifone. PARETI: di colore chiaro, impermeabili, lavabili e disinfettabili fino a m. 2 di h.</b>		
Frigoriferi/congelatori n.  __ _	Per alimenti a temperatura controllata. Gli alimenti dovranno essere tenuti in luoghi asciutti e ventilati.		
	Dovrà essere previsto lo stoccaggio (frigorifero o congelatore) degli animali morti che dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti.		
	Sistemi di controllo della temperatura, ricambio d'aria. Possibilità di un sistema di raccolta liquidi solo per ristrutturazioni.		
<b>LOCALI /VASCHE DI ISOLAMENTO</b> (se importazione diretta)	<b>con chiusino a sifone, scarichi separati. Le vasche dovranno avere un sistema di scarico delle acque isolato dal resto dell'impianto. PARETI: colore chiaro, impermeabili, lavabili e disinfettabili fino a m. 2 di h.</b>		
m <sup>2</sup>  __ _    m <sup>3</sup>  __ _ _ _			
N.  __ _  m <sup>2</sup>  __ _			
<b>SERVIZI IGIENICI</b>	Bagno, antibagno con acqua calda e fredda.		
<b>ALTRE STRUTTURE</b>	Descrizione		
<b>LAYOUT STRUTTURE ED ATTIVITA'</b> (di responsabilità del committente i lavori)			

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






**CANILI PUBBLICI O PRIVATI, RIFUGI, PENSIONI PER CANI E GATTI**

<input type="checkbox"/> <b>CANILE</b> n. cani previsti  _ _ _	Per quanto attiene ai requisiti si fa riferimento a quanto riportato sulla Cir. Reg. del 20/04/1999 n.7
<input type="checkbox"/> <b>GATTILE</b> n. gatti  _ _	Tutte le superfici dovranno essere lavabili e disinfettabili. Dovrà essere disponibile acqua calda e fredda.
<input type="checkbox"/> <b>PENSIONE</b>	L'impianto idrico deve essere tale da garantire l'afflusso d'acqua anche durante la stagione fredda.
<input type="checkbox"/> <b>RIFUGIO</b>	

LOCALI	Caratteristiche di riferimento
Reparto riservato esclusivamente per l'osservazione sanitaria	n. box  _ _ _  m <sup>2</sup>  _ _ _  I box dovranno essere singoli, dotati di scarico autonomo con raccolta per eventuale disinfezione. Dovrà essere previsto un box per cani in osservazione per profilassi antirabbica che oltre le caratteristiche precedenti dovrà possedere un sistema di alimentazione, pulizia e contenzione dell'animale tale da impedire il contatto con gli operatori fino al termine del periodo di osservazione.
Reparto riservato esclusivamente per la custodia temporanea (box, recinti)	n. box /recinti  _ _  m <sup>2</sup>  _ _ _  n. cani previsti per box  _ _  n. box /recinti  _ _  m <sup>2</sup>  _ _ _  n. cani previsti per box  _ _
Reparto per il ricovero permanente o comunque oltre i limiti della custodia temporanea <input type="checkbox"/>	Il reparto non è necessario se sono trasferiti ad altra struttura dopo il periodo di osservazione temporanea.
<b>Strutture di ricezione animali</b>	
<b>Dispensa</b>	Asciutta, ventilata e protetta da animali nocivi. Predisposizioni di frigoriferi e congelatori di deposito alimenti.
<b>Cucina</b>	Reparti separati per la preparazione di alimenti ed il lavaggio delle ciotole.
<b>Infermeria e degenza</b>	
<b>Deposito</b>	
<b>Recinti di sgambatura</b>	n. recinti  _ _  m <sup>2</sup>  _ _ _  n. cani previsti  _ _
<b>Servizi igienici e spogliatoi per gli addetti</b>	
Deposito materiali vari	Deposito carcasse animali morti.
<b>LAYOUT ATTIVITA'</b>	

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

<b>STABILIMENTI DI LAVORAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI LATTE</b>
----------------------------------------------------------------

<input type="checkbox"/> <b>CASEIFICI PER PARMIGIANO REGGIANO</b>	Lavorazione latte annua prevista kg <input type="text" value=""/> <input type="text" value=""/> <input type="text" value=""/> <input type="text" value=""/> <input type="text" value=""/> <input type="text" value=""/> <input type="text" value=""/> <input type="text" value=""/>
<input type="checkbox"/> <b>CASEIFICI PER FORMAGGI A STAGIONATURA INFERIORE A 60 GIORNI</b>	Lavorazione latte annua prevista kg <input type="text" value=""/> <input type="text" value=""/> <input type="text" value=""/> <input type="text" value=""/> <input type="text" value=""/> <input type="text" value=""/> <input type="text" value=""/> <input type="text" value=""/> tipo di latte _____

<b>CASEIFICIO PARMIGIANO REGGIANO</b>	<b>Caratteristiche di riferimento</b>
<b>LOCALI</b>	
<b>Locale o zona ricevimento latte</b>	<b>Se la zona è esterna, essa dovrà essere riparata dalle intemperie.</b>
<b>Locale deposito latte ed affioramento</b>	<b>Tutti i locali o reparti di lavorazione del latte e del formaggio dovranno avere pavimenti lavabi, impermeabili e disinfettabili, provvisti di scarichi delle acque di lavaggio, protetti dall'ingresso di animali nocivi.</b>
<b>Locale o reparto centrifuga (zangolatura)</b>	
<b>Locale o reparto lavorazione</b>	<b>Le pareti dovranno essere lavabili, impermeabili e disinfettabili fino ad almeno 2 m. Gli infissi e le attrezzature dovranno avere le stesse caratteristiche. Le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti non devono cedere sostanze, salvo quanto previsto dal capitolato del Consorzio di tutela.</b>
<b>Locale o reparto spersorio</b>	
<b>Locale salamoia (messa in fasce)</b>	
<b>Locale o reparto essicatoio</b>	<b>Dispositivi di erogazione di acqua calda e fredda. Le aperture dovranno essere protette dagli animali</b>
<b>Locale stagionatura</b>	
<b>Locale o reparto lavaggio delle attrezzature</b>	
Locale adibito al deposito dei prodotti ed alle attrezzature di lavaggio e disinfezione	Armadi, nelle strutture più piccole
<b>Servizi igienici e spogliatoi</b>	Bagno ed antibagno con pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili
<b>Zona lavaggio cisterne di trasporto latte</b>	Piazzola impermeabile con sistema di raccolta liquidi di lavaggio
<b>Impianto per acqua calda e fredda</b>	
<b>Impianto per l'evacuazione delle acque reflue</b>	
Locale ad uso esclusivo del Servizio Veterinario	
<b>Layaut lavorazioni ed attrezzature</b>	Flusso in avanti senza ritorni e senza incroci

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





<b>MACELLI (M) E SEZIONAMENTI (S) DI CARNI DI TIPO INDUSTRIALE</b>
--------------------------------------------------------------------

<b>MACELLI A CATENA CONTINUA POTENZIALITA' ORARIA</b>		capi/ora  _ _ _ _ _	SPECIE _____
<b>SEZIONAMENTO</b>		Ton carni anno  _ _ _ _ _	SPECIE _____
<b>LOCALI</b>		<b>Caratteristiche di riferimento</b>	
M		<b>Stalle di sosta</b>	<b>Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili. Abbeveratoi, sistemi di contenzione.</b>
M		<b>Reparto di isolamento</b>	<b>Scarichi separati.</b>
M		<b>Locale macellazione</b>	<b>Tutti i locali e le celle dovranno avere pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili. Per le sale di macellazione fino</b>
M		<b>Locale svuotamento visceri addominali</b>	<b>a 3 m, per gli altri locali di lavorazione fino all'altezza della merce e comunque non meno di 2 m. Gli infissi e le</b>
M		<b>Locale imballaggio frattaglie</b>	<b>attrezzature devono avere le stese caratteristiche e non cedere sostanze ai prodotti.</b>
M	S	<b>Locale frigorifero per carni macellate</b>	<b>Le soffittature devono essere di materiale omogeneo, compatto, chiaro e lavabile. Tutte le celle dovranno avere la registrazione in continuo delle temperature (in doppio) e capacità adeguate al carico.</b>
	S	<b>Celle frigorifere per carni imballate</b>	<b>Condizionamento delle temperature ambientali (12°C) con registrazione in continuo</b>
	S	<b>Locale per sezionamento</b>	<b>Presenza di chiusini sifonati.</b>
	S	<input type="checkbox"/> <b>Locale per confezionamento</b>	<b>Non necessario se il sezionamento è sufficientemente ampio da garantire la separazione delle due lavorazioni</b>
	S	<b>Locale imballaggio</b>	
M	S	<b>Locale deposito carni e pelli se non evacuate giornalmente</b>	
M		<b>Locale frigorifero mezzene in osservazione</b>	
M	S	<b>Ufficio veterinario</b>	
M		<b>Spogliatoi per i veterinari</b>	Bagno ed antibagno con pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili
M	S	<b>Locale spedizione</b>	
M	S	<b>Spogliatoi e servizi igienici maestranze</b>	Distinti per addetti alla lavorazione ed altri dipendenti. Bagno ed antibagno con pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili
	S	<b>Locali deposito materiali per confezionamento ed imballaggio</b>	
M	S	<b>Locali deposito per materiali di pulizia</b>	
M		<b>Area lavaggio automezzi</b>	
M	S	<b>Locali tecnologici</b>	
M	S	<b>Locale lavaggio attrezzature</b>	
M		<b>Locale per esami trichinoscopici</b>	<b>Macelli suini (obbligatorio)</b>
M	S	<b>Impianto per acqua calda e fredda</b>	
M	S	<b>Impianto per evacuazione acque reflue</b>	Chiusini sifonati
			Ai locali possono essere aggiunte le altre strutture necessarie per ottenere un P o un L (vedi schede)
M		<b>Layout lavorazioni ed attrezzature</b>	<b>Il flusso delle lavorazioni dovrà essere sempre in avanti per evitare incroci tra le varie fasi di lavorazione</b>

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

<b>S</b>	<b>Layout lavorazioni ed attrezzature</b>	<b>Il flusso delle lavorazioni dovrà essere sempre in avanti per evitare incroci tra le varie fasi di lavorazione</b>
----------	-------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<b>LOCALI</b>		<b>Caratteristiche di riferimento</b>
<input type="checkbox"/>	Stalle di sosta	Se gli animali non sono macellati giornalmente. <b>Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili. Abbeveratoi, sistemi di contenzione</b>
	<b>Locale macellazione, con area di stordimento separata</b>	<b>Pavimenti e pareti (fino a 3 m di altezza) lavabili ed impermeabili e disinfettabili.</b>
	<b>Deposito svuotamento visceri addominali e pelvici</b>	<b>Pavimenti lavabili ed impermeabili e disinfettabili. Registrazione in continuo delle temperature (in doppio).</b>
	<b>Locale frigorifero per le carni macellate</b>	<b>Superficie impermeabile con sistema di raccolta liquidi di lavaggio.</b>
	<b>Locale frigorifero per carni in osservazione</b>	<b>Pavimenti lavabili ed impermeabili e disinfettabili.</b>
	<b>Area lavaggio automezzi</b>	<b>Presenza di chiusini sifonati. Le soffittature devono essere di materiale omogeneo, compatto, chiaro e lavabile.</b>
	<b>Locali tecnologici</b>	
	<b>Locale lavaggio attrezzature</b>	
	<b>Spogliatoi e servizi igienici maestranze</b>	
	<b>Uffici, spogliatoi e servizi igienici per il personale ispettivo.</b>	<b>Ove non altrimenti specificato pareti impermeabili, lisce, pulibili, resistenti, di materiale chiaro fino a 2m di h.</b>
	<b>Impianto per acqua calda e fredda</b>	<b>Indicare i dispositivi di erogazione di acqua calda e fredda per il lavaggio e la sterilizzazione (82°) degli oggetti (i dispositivi di sanificazione dovranno essere a comando non manuale).</b>
	<b>Impianto per evacuazione acque reflue</b>	Chiusini sifonati
		Ai locali possono essere aggiunte le altre strutture necessarie per ottenere un P o un L. (vedi schede)
	<b>Layout lavorazioni</b>	<b>Il flusso delle lavorazioni dovrà essere sempre in avanti per evitare incroci tra le varie fasi di lavorazione</b>

**DEPOSITI FRIGORIFERI DI CARNI (F)**

<b>LOCALI</b>		<b>Caratteristiche di riferimento</b>
Locali frigoriferi per carni refrigerate	<input type="checkbox"/>	<b>Sistemi di registrazione di temperatura ( in doppio) in continuo.</b>
Locali frigoriferi per carni congelate	<input type="checkbox"/>	<b>Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili.</b>
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
<b>Impianto per acqua calda e fredda</b>		
<b>Impianto per evacuazione acque reflue</b>		Chiusini sifonati
<b>Layout attività</b>		<b>Il flusso delle lavorazioni dovrà essere sempre in avanti per evitare incroci tra le varie fasi di lavorazione</b>

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

### LABORATORI DI PREPARAZIONI DI CARNI (P)

LOCALI	Caratteristiche di riferimento
<b>Locale ricevimento carni</b>	<b>Tutti i locali devono avere pavimenti e pareti lavabili ed impermeabili e disinfettabili.</b>
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"/>
<b>Locale operazioni sezionamento carni °</b>	° tali lavorazioni si possono svolgere in uno stesso locale, ma in reparti separati, se sufficientemente ampio.
Locale lavaggio verdure	<input type="checkbox"/> <b>Pareti impermeabili, lisce, pulibili, resistenti, di materiale chiaro fino a non meno di 2m.</b>
Locale per operazioni di grattugia	<input type="checkbox"/> <b>Le soffittature devono essere di materiale omogeneo, compatto, chiaro e lavabile. Celle di stoccaggio separate per carni bianche e rosse.</b>
Locale per la lavorazione di altre materie prime diverse dalla carne	<input type="checkbox"/> <b>Indicare i dispositivi di erogazione di acqua calda e fredda per il lavaggio e la sterilizzazione (82 °C) degli oggetti (i dispositivi di sanificazione dovranno essere a comando non manuale).</b>
<b>Locale operazione di lavorazioni °</b>	° tali lavorazioni si possono svolgere in uno stesso locale, ma in reparti separati, se sufficientemente ampio.
<b>Celle frigorifere di deposito carni lavorate e semilavorate</b>	<b>Tutti i materiali e le attrezzature dovranno essere tali da non alterare i prodotti, facilmente lavabili e pulibili, lisci e disinfettabili. Gli infissi devono avere le stesse caratteristiche.</b>
Locali magazzinaggio altre materie prime	<input type="checkbox"/> <b>Condizionamento dei locali di sezionamento e di lavorazione a 12°C con registrazione in continuo.</b>
<b>Celle magazzinaggio prodotti finiti</b>	<b>Tutte le celle frigorifere dovranno aver sistemi di registrazione di temperatura ( in doppio) in continuo e devono essere di capacità adeguata alle dimensioni dell'impianto</b>
Locale di confezionamento °	<input type="checkbox"/> ° tali lavorazioni si possono svolgere in uno stesso locale, ma in reparti separati, se sufficientemente ampio.
<b>Locale deposito additivi e coadiuvanti tecnologici</b>	
<b>Locali per operazioni di imballaggio</b>	
<b>Locale deposito materiale di imballaggio</b>	
<b>Locale lavaggio attrezzature</b>	
<b>Locali per il servizio ispettivo</b>	
<b>Locali deposito detersivi e disinfettanti</b>	(Armadi)
<b>Spogliatoi e servizi igienici</b>	<b>Distinti per addetti alla lavorazione ed altri dipendenti. Bagno, antibagno con pareti e pavimenti lavabili ed impermeabili</b>
<b>Impianto per acqua calda e fredda</b>	
<b>Impianto per evacuazione acque reflue</b>	<b>Presenza di chiusini sifonati.</b>
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 specifiche deve essere aggiunta.
<b>Layaut lavorazioni</b>	<b>Il flusso delle lavorazione dovrà essere sempre in avanti per evitare incroci tra le varie fasi di lavorazione</b>

**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
<p>L o c a l i d i l a v o r a z i o n e</p>	<p><input type="checkbox"/> I locali devono avere dimensioni adeguate al tipo di lavorazione programmata nel rispetto dei requisiti microbiologici</p>
<b>Celle di stoccaggio materie prime</b>	<input type="checkbox"/> delle produzioni; la loro presenza varia in funzione dell'attività prevista.
Locale rimozione imballaggi dalle carni	<input type="checkbox"/> <b>Tutti i locali devono avere pavimenti lavabili, impermeabili e disinfettabili.</b>
Locale scongelamento	<input type="checkbox"/> <b>Nei locali di refrigerazione, stoccaggio o magazzinaggio le pareti devono essere lavabili ed impermeabili fino ad altezza della merce e ad ogni modo non meno di 2 m.</b>
<b>Locale operazioni sezionamento carni</b>	<input type="checkbox"/> <b>Le soffittature devono essere di materiale omogeneo, compatto, chiaro e lavabile.</b>
Locale salatura superficiale	<input type="checkbox"/> <b>Tutte le celle frigorifere dovranno aver sistemi di registrazione di temperatura ( in doppio) in continuo.</b>
Locale refrigerato per salatura profonda	<input type="checkbox"/> <b>Indicare i dispositivi di erogazione di acqua calda e fredda per il lavaggio e la sterilizzazione(82 °C) degli oggetti (i dispositivi di sanificazione dovranno essere a comando non manuale).</b>
Locale per essiccazione e stagionatura	<input type="checkbox"/> <b>Tutti i materiali e le attrezzature dovranno essere tali da non alterare i prodotti, facilmente lavabili e pulibili,.</b>
Locale per affumicatura	<input type="checkbox"/>
Locale deposito, di salatura, lavaggio budella	<input type="checkbox"/>

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

Versione 1.0 per la sperimentazione pubblica

S e z i o n a m e n t o	Locale preparazione prodotti affettati o sezionati dei semilavorati	<input type="checkbox"/>	<b>lisci e disinfettabili. Gli infissi devono avere le stesse caratteristiche</b> <b>Condizionamento dei locali di sezionamento e di lavorazione a 12°C con registrazione in continuo.</b>  <b>I servizi igienici dovranno essere distinti per addetti alla lavorazione ed altri dipendenti; provvisti di bagno, antibagno con pareti e pavimenti lavabili ed impermeabili</b>
	Locale operazione affettatura o sezionamento dei prodotti finiti.		
	<b>Celle frigorifere di deposito carni lavorate</b>	<input type="checkbox"/>	
	<b>Celle frigorifere magazzinaggio prodotti finiti</b>		
	Locale di cottura	<input type="checkbox"/>	
L o c a l i s e r v i z i o	<b>Locale deposito additivi e coadiuvanti tecnologici</b>		
	<b>Locali per operazioni di imballaggio</b>		
	<b>Locale deposito materiale di imballaggio</b>		
	<b>Locale lavaggio attrezzature</b>		
	<b>Locali per il servizio ispettivo</b>		

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

Versione 1.0 per la sperimentazione pubblica

<b>Locali deposito detersivi e disinfettanti</b>	<input type="checkbox"/>	
<b>Spogliatoi e servizi igienici</b>	<input type="checkbox"/>	
<b>Impianto per acqua calda e fredda</b>	<input type="checkbox"/>	
<b>Impianto per evacuazione acque reflue</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Presenza di chiusini sifonati.</b>
<b>Locale per materiali a Basso Rischio</b>	<input type="checkbox"/>	Contenitori
		<b>Se le strutture sono già autorizzate come S o P aggiungere solo la parte riguardante le lavorazioni specifiche.</b>
<b>Layaut lavorazioni</b>	<b>Il flusso delle lavorazione dovrà essere sempre in avanti per evitare incroci tra le varie fasi di lavorazione</b>	

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

## 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 l'applicazione delle definizioni varia in funzione dell'utilizzo della struttura. Schede tecniche dei materiali che non devono cedere sostanze tossiche.
2. Sufficientemente ampio	Devono esse rispettati i requisiti igienico sanitari relativi alle contaminazioni durante le fasi delle lavorazioni. secondo quanto 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 del Comitato Veterinario della UE, dal CODEX ALIMENTARIUS.
6. Benessere animale	Insieme di disposizioni legislative e tecniche codificate dalle norme vigenti, dai pareri scientifici del Comitato Veterinario della 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 (D.Lgs.155/97) necessario 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 del Comitato Veterinario della 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.	