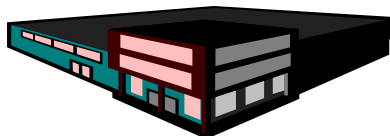


RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008

MODELLO DI RELAZIONE TECNICA ¹ DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI IN SEDE FISSA
PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE (*Supermercati ed Ipermercati*) ²

(Comprese, eventualmente, le attività di produzione, preparazione e confezionamento di prodotti alimentari non di origine animale. Devono invece ritenersi escluse – riguardo alla compilazione del presente Modello - le attività di vendita carni e prodotti ittici nonché quelle di produzione, preparazione e confezionamento di prodotti alimentari di origine animale – rispetto alle quali la valutazione degli aspetti igienico-sanitari è competenza del Servizio Veterinario.)



Riferimenti normativi:

- **art. 6 – Regolamento (CE) n.852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29.04.2004, sull'igiene dei prodotti alimentari
- **art. 3 – D.G.R. 79-7605 del 26.11.2007** "Indicazioni operative riguardanti l'attuazione sul territorio della Regione Piemonte dell'Accordo Stato Regioni del 09.02.2006 relativo all'applicazione del Regolamento CE/852/2004" - in relazione alla quale è prevista:
 - per le attività di "**commercio al dettaglio di prodotti alimentari in sede fissa**", la presentazione di una "**D.I.A. semplice**";
 - per le eventuali attività di "**produzione, preparazione e confezionamento di prodotti alimentari**", la presentazione di una "**D.I.A. differita**";

Nella presente relazione :

- **sono indicati** dettagliatamente i generi merceologici che si intendono commercializzare ed, eventualmente, produrre, preparare, confezionare, etc.
- **sono descritti** tutti i locali illustrati nella pianta planimetrica pertinenti l'attività oggetto di Notifica / Denuncia d'Inizio Attività.
- **è compilata una scheda per ogni locale** nel caso siano presenti più locali dello stesso tipo.
- **è compilata una scheda per ogni funzione assegnata** nel caso sia previsto l'utilizzo di uno stesso locale per due o più funzioni diverse.³
- **è barrata ogni pagina ed ogni voce non pertinente** la tipologia produttiva rispetto alla quale viene attivata la procedura di Notifica / Denuncia d'Inizio Attività.
- **è firmata in calce** ogni pagina compilata o barrata

¹ La compilazione del presente Modello di Relazione tecnica non risulta tassativamente vincolante per le attività che riguardano il **solo commercio al dettaglio in sede fissa** (attività soggette ad una **D.I.A. semplice**), stanti le modalità procedurali definite dalla Regione Piemonte con la **D.G.R. 79-7605 del 26.11.2007** ("Indicazioni operative riguardanti l'attuazione sul territorio della Regione Piemonte dell'Accordo stato Regioni del 09.02.2006 relativo all'applicazione del Regolamento CE/852/2004") in base alle quali, per gli **esercizi commerciali di vendita al minuto** può essere sufficiente riportare "**l'elenco delle produzioni e dei generi alimentari posti in commercio**". Tuttavia, si ritiene la redazione del Modello quanto mai auspicabile, poiché in tal modo, a fronte di un impegno formale relativamente limitato, è possibile per l'operatore alimentare, seguendo la traccia predisposta, verificare la corrispondenza di locali ed impianti ai requisiti contemplati dalla normativa vigente nonché oggetto di accertamento da parte del personale ispettivo nel corso di successivi sopralluoghi.

Nel caso in cui presso la struttura venissero invece allestiti uno o più **laboratori di produzione, preparazione e/o confezionamento** generi alimentari, correlati alla vendita al dettaglio (come, ad esempio, quelli riguardanti l'attività di panificazione - nel novero della quale deve intendersi riconducibile anche il completamento della cottura d'impasti parzialmente cotti – oppure quelli relativi alla preparazione di generi di gastronomia, di pasticceria etc. – attività comunque soggette ad una **D.I.A. differita**), la compilazione del presente Modello di relazione tecnica deve ritenersi **obbligatoria**.

² Per "**Medie strutture**" (**Supermercati**) devono intendersi quelle in cui si effettua la vendita diretta al consumatore finale che abbiano una superficie di vendita compresa tra 150 mq. e 1500 mq. nei Comuni con popolazione residente inferiore a 10000 abitanti, oppure con superficie di vendita compresa tra 250 e 2500 mq. nei Comuni con popolazione residente superiore a 10000 abitanti; devono intendersi "**Grandi strutture di vendita**" (**Ipermercati**) quelle in cui si effettua la vendita diretta al consumatore finale che abbiano una superficie di vendita superiore a 1500 mq. nei Comuni con popolazione residente inferiore a 10000 abitanti, oppure con superficie di vendita compresa superiore a 2500 mq. nei Comuni con popolazione residente superiore a 10000 abitanti.

³ Come per altro indicato con maggior dettaglio nelle successive Schede del presente modello di Relazione tecnica, nel caso fossero predisposti più locali con la stessa destinazione d'uso occorrerà procedere alla loro numerazione, riportando quindi ogni numero attribuito nella Scheda stessa e nella pianta planimetrica da allegarsi.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE	1	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Indicazione dei generi alimentari posti in commercio (D.I.A. semplice):		
<input type="checkbox"/> Pane, prodotti da forno, pasticceria secca etc. - sfusi	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Prodotti di pasticceria fresca sfusi	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Prodotti ortofrutticoli freschi - mediante sistema self-service	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Prodotti ortofrutticoli freschi - mediante vendita assistita	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Prodotti ortofrutticoli freschi, preincartati – preparati come tali all'interno dell'esercizio	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Salumi e formaggi sfusi (da vendersi previo porzionamento, affettatura etc.)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Surgelati in confezioni originali	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Latte fresco pastorizzato, panna, yogurt - in confezioni originali	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Prodotti alimentari in genere, confezionati, soggetti - o non - a regime di temperatura controllata e non compresi nelle tipologie elencate, con maggior dettaglio, nel prospetto sopra riportato.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Altro _____ <div style="text-align: center; font-size: small;">(Specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</div> _____ _____ _____ _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Generi alimentari di cui è prevista la produzione, preparazione e/o confezionamento mediante allestimento di apposito/i laboratorio/i (D.I.A. differita):		
<input type="checkbox"/> Pane ottenuto mediante completamento di cottura d'impasti parzialmente cotti e congelati / surgelati		
<input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE	2	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
	VERIFICA SCIAN	
L'esercizio / stabilimento (in conformità a quanto riportato nella pianta planimetrica allegata alla Notifica / Denuncia d'Inizio Attività - e come più dettagliatamente specificato nelle schede successive che compongono la presente Relazione tecnica) risulta composto da (compilare solo la tipologia di locali effettivamente esistente; barrare le voci che non interessano) :		
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i deposito/i materie prime / magazzino/i alimenti e bevande ⁴	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i di produzione / preparazione	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i di confezionamento	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i di vendita	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ servizio/i igienico/i per il personale addetto	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i destinato/i a spogliatoio/i per il personale addetto ⁵	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ servizi igienici per i clienti ⁶	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

⁴ Il requisito riguardante la presenza di un locale per il **deposito dei prodotti alimentari / materie prime** risulta contemplato dalla normativa vigente, precisamente dal "Regolamento (CE) n. 852 / 2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari", in termini non perentori. Infatti, all'Allegato II – Capitolo I – 2° comma – lettera d) del citato Regolamento, è previsto che tutte le strutture "destinate agli alimenti" (tra le quali occorre annoverare anche quelle di **vendita**) devono disporre, "ove necessario", di adeguate strutture per il "magazzinaggio a temperatura controllata con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata". Riguardo agli esercizi presso i quali è previsto lo svolgimento della **sola attività di commercio al dettaglio** è possibile considerare come la condizione di necessità sopra richiamata possa ritenersi non ricorrente (e pertanto l'allestimento di un vano deposito per le derrate alimentari risultare, di fatto, un requisito non indispensabile) qualora, in base alle modalità organizzative e procedurali predisposte presso l'esercizio, sia previsto un sistematico ripristino dei prodotti alimentari commercializzati attraverso un loro frequente e puntuale approvvigionamento, arrivando così ad escludersi la necessità di qualsiasi scorta, più o meno rilevante, delle derrate stesse. In tal caso, si ritiene comunque utile sottolineare, non potranno essere surrettiziamente impiegati per lo stoccaggio dei prodotti alimentari, locali che non siano contemplati nella pianta planimetrica allegata alla D.I.A. con la specifica destinazione d'uso di "deposito", non in possesso, oltremodo, dei necessari requisiti (come, ad esempio, vani di transito, corridoi, autorimesse ecc.).

Qualora venisse prospettata, da parte del soggetto interessato, l'intenzione di utilizzare - per il **deposito delle derrate alimentari** - uno o più spazi del locale di vendita, da delimitarsi, rispetto all'area principale, attraverso il posizionamento di armadi e scaffalature, si sottolinea come detta soluzione dovrebbe comunque permettere l'allestimento di vani separati da pareti a tutt'altezza : tale condizione può essere conseguita anche mediante l'installazione di appositi pannelli in materiale idoneo (come laminato, plexiglass etc.) in corrispondenza della parte superiore degli armadi o degli arredi stessi ; per il resto, i vani deposito così eventualmente predisposti, devono presentare requisiti igienico strutturali usualmente contemplati per detta tipologia di locali (al riguardo, si rimanda - per brevità - ad indicazioni ed annotazioni riportate nella relativa scheda).

Per quanto concerne le strutture presso le quali siano esercitate, contestualmente all'attività di **commercio al dettaglio** anche quelle di **produzione, preparazione e confezionamento di prodotti alimentari**, si sottolinea come l'allestimento di uno più vani per il deposito delle materie prime debba invece ritenersi un requisito basilare.

⁵ Può essere consentito utilizzare, allo scopo, il locale **anti WC dei servizi igienici** purché questi siano ad **esclusivo uso del personale addetto**.

⁶ Stanti le disposizioni contemplate dalla normativa inerente il superamento delle barriere architettoniche (Legge 13/89, D.M. 236/89, Legge 104/92), è possibile rilevare come nei casi di unità immobiliari sedi di attività aperte al pubblico (tra le quali occorre annoverare, evidentemente, **Supermercati ed Ipermercati**) di **superficie netta superiore a 250 mq.** debba essere prevista l'**accessibilità** di almeno un servizio igienico per "i cittadini che entrano in rapporto con la funzione svolta presso l'unità immobiliare" (quindi, nella fattispecie, per i clienti della struttura di vendita, Supermercato o Ipermercato) ancorché trattasi di persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale.

Si sottolinea come la **verifica del rispetto della normativa relativa al superamento delle barriere architettoniche sia di competenza dei Comuni (Rif. D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R – Allegato A)**. Tale indicazione, resa specificatamente dalla legislazione riguardante le attività di **Ristorazione pubblica**, deve ritenersi estesa, per ovvia analogia, a tutte le attività per le quali possa ricorrere l'applicazione della normativa in materia di superamento delle barriere architettoniche.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE		4	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
Approvvigionamento idrico			
<input type="checkbox"/> Pubblico acquedotto	<input type="checkbox"/> Pozzo privato E' necessario allegare Certificato di potabilità dell'acqua rilasciato dalla S.C.I.A.N – TO 5 (ex ASL 8), nonché ogni altra eventuale ulteriore documentazione necessaria a dimostrare l'idoneità del sistema di approvvigionamento disponibile (ad es. copia di referti riguardanti analisi aggiornate ed effettuate secondo prescrizioni etc.)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Smaltimento rifiuti liquidi			
<input type="checkbox"/> Pubblica fognatura	<input type="checkbox"/> Altro _____ <div style="text-align: center; font-size: small;">(Specificare)</div> _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Smaltimento rifiuti solidi			
<input type="checkbox"/> Servizio pubblico di nettezza urbana	<input type="checkbox"/> Altro _____ <div style="text-align: center; font-size: small;">(Specificare)</div> _____ E' necessario allegare la documentazione attestante l'idoneità del sistema di smaltimento previsto (Autorizzazioni allo smaltimento etc.) qualora contemplata dalla specifica normativa che disciplina la materia.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

4

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

DEPOSITO MATERIE PRIME / MAGAZZINO ALIMENTI E BEVANDE			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Deposito ⁷ indicato In planimetria con il n. _____	_____ <i>(Specificare la tipologia dei prodotti alimentari / materie prime in deposito)</i> _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica)</small>				
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica (è ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura con vernice a smalto); nella parte sovrastante detta zona la superficie deve risultare per lo meno intonacata ed imbiancata.</small>				
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. Il soffitto deve essere realizzato in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle; la superficie dello stesso deve risultare opportunamente intonacata ed imbiancata.</small>				

⁷ Nel caso fossero predisposti **più locali per il deposito dei prodotti alimentari / materie prime**, occorrerà procedere alla loro numerazione, e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi al presente modello di Relazione tecnica (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso - ad es. Deposito materie prime 1, Deposito materie prime 2 etc.). Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura "unico" (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - DEPOSITO MATERIE PRIME / MAGAZZINO ALIMENTI E BEVANDE			3	
Deposito indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Dispositivi di protezione da insetti, roditori etc.				
TIPOLOGIA:				
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie) alle aperture			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole chimiche			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole a ferormoni			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico (provvisi di sifonatura) presenti sul pavimento			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

7

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Locale⁹ indicato In planimetria con il n. _____	_____ <i>(Specificare la tipologia degli alimenti prodotti / preparati)</i> _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie¹⁰ mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analogia funzionalità igienica). Solo in casi particolari, da concordare preventivamente, può essere consentita la vetrificazione del pavimento mediante l'impiego di apposite e specifiche resine (epossidiche, poliuretatiche etc.).</small>				
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analogia funzionalità igienica.</small>				

⁹ Qualora per lo svolgimento delle attività di produzione e preparazione – e di quelle strettamente interdipendenti (ad es. lavaggio pentole, stoviglie etc.) fosse previsto l'impiego di più locali funzionalmente connessi, dovrà essere compilata una delle presenti Schede ("Laboratori di produzione / preparazione - Requisiti generali - fogli 1-2-3-4) per ciascuno dei locali interessati. In tal caso sarà necessario procedere alla numerazione dei locali di cui trattasi e riportare corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi al presente modello di Relazione tecnica. Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura "unico" (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

Rispetto ai locali destinati alle **attività di preparazione e produzione alimenti** in genere, è possibile rilevare, considerando le varie normative di settore, come attualmente siano definiti degli **standard dimensionali minimi** soltanto riguardo ai vani cucina degli esercizi di **Tipologia 3** e di **Tipologia 4** delle attività di **Ristorazione pubblica** (non oggetto del presente modello di D.I.A., e regolamentate, in particolare, dal D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R) per i quali risulta stabilita la necessità, rispettivamente, "di un locale ad uso cucina con superficie complessiva non inferiore a **8 m²**." (*esercizi di Tipologia 3*), e di un locale cucina dalla superficie correlata al numero di posti a sedere della sala di somministrazione e comunque non inferiore a **15 m²**." (*esercizi di Tipologia 4*).

Per tutti i locali nei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati, occorre comunque tener conto dei criteri generali contemplati dal **Regolamento (CE) n. 852 / 2004 del PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29.04.2004 – Capitolo I – punto 2** - in base al quale lo schema, la progettazione, le costruzioni, l'ubicazione e le **dimensioni** delle strutture destinate agli alimenti devono consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e **assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene.**

Ferma restando quindi la cogenza dei principi appena enunciati, si evidenzia come la **superficie di 8 m²** (indicata – secondo quanto già precisato – dalla specifica normativa di merito per **esercizi di Tipologia 3** delle attività di Ristorazione pubblica) debba configurarsi quale **valore minimo inderogabile** (fatti salvi i casi in cui siano espressamente previsti standard dimensionali superiori) cui fare riferimento nella definizione dell'ampiezza di qualsiasi locale destinato allo svolgimento delle attività di produzione e preparazione di prodotti alimentari (*ancorché possa trattarsi di attività particolarmente ridotte in termini di volumi produttivi e di varietà delle lavorazioni*).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE		2	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Pareti e pavimento presentano raccordo a sagoma curva ¹¹	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Soffitto _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</small>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Il soffitto – e le attrezzature sopraelevate sono predisposti e realizzati in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle (Rif. Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 – Allegato II – Capitolo II – 1° comma – lettera c).	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Aerazione			
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____		
<p>Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie del pavimento del locale: per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc.</p> <p>Valore di riferimento : superficie apribile delle finestre \geq (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.). Le finestre devono essere dotate di comandi di apertura, manuali o elettrici, di facile uso.</p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, attraverso la loro costante apertura non potrebbe arrivare e prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc. Possono invece ritenersi ammesse, tra le superfici finestate apribili, quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza delle porta stessa.</p> <p>E' inoltre opportuno sottolineare che qualora le finestre, attraverso la loro apertura, possano risultare possibile causa di contaminazioni (ad es. aperture finestate su strade a traffico intenso, oppure aperture "a bocca di lupo" in corrispondenza di piani stradali, cortili carrabili, marciapiedi etc.) devono restare chiuse e bloccate durante la produzione (Rif. Regolamento (CE) 852/2004 – Allegato II – Cap. II – paragrafo I – punto d). Nell'eventualità si prospetti tale situazione è necessario che il locale sia dotato di sistemi alternativi / integrativi di aerazione artificiale.</p> <p>Nel caso il rapporto aerante (RA) risulti quindi inferiore a 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio a livello locale o, ancora, nell'ipotesi in cui il locale non disponga, di fatto, di superficie finestrata apribile, devono essere installati sistemi integrativi – o sostitutivi - di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto. <i>(in tal caso occorre fare riferimento, secondo la situazione, alle successive sezioni della presenta Scheda – in tema di Aerazione – contraddistinte, rispettivamente, dalle voci "Naturale integrata da artificiale" o "Artificiale").</i></p>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

¹¹ Tale requisito non risulta espressamente richiamato – e quindi tassativamente previsto – dalla normativa di settore ; tuttavia, deve ritenersi auspicabile la sua predisposizione soprattutto in presenza di lavorazioni che notoriamente rendono opportuna l'adozione di misure di cautela igienica quanto più possibilmente stringenti ed articolate (ad es. grandi ristoranti, pasticcerie, gastronomie etc.)

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE		3					
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN					
segue - Aerazione							
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³/h _____ 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>				
<p>Come già sottolineato nella sezione precedente, il rapporto aerante (RA) contemplato dalla normativa di riferimento in materia igienico-edilizia (superficie finestrata apribile pari o superiore a 1/8 della superficie del pavimento) deve, in ogni caso, essere rispettato; qualora detto rapporto risulti inferiore a quanto stabilito, o l'aerazione possa essere assicurata soltanto da una porta per l'uscita nel cortile o su un piazzale esterno, è necessario siano installati sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</p> <p>In tal caso, un calcolo "di massima" delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aerante effettivamente presente, stabilendo, innanzitutto, la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aerante può teoricamente garantire il rispetto del rapporto in disamina. Definito tale valore può essere stabilita, per differenza, la quota dell'area pavimentale da ritenersi eccedente ai fini dell'osservanza di detto rapporto, applicando dunque, nei confronti di quest'ultima, il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata (con riferimento ai parametri della Norma UNI 10339 del 1995).¹²</p> <p>Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nella Norma UNI 10339:1995. E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'apparecchiatura e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato.</p>							
<input type="checkbox"/> Artificiale	<p>Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³ / h _____</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Solo estrazione</td> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Funzionamento continuo</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo						
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato						
<p>Il valore di riferimento, come da norme UNI 10339 del 1995, è di 59,4 m³ / h x m² (m³ d'aria - per ogni ora – rispetto a ciascun m² di superficie del locale).</p> <p>Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nelle citate norme. E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, un'apposita dichiarazione di conformità dell'impianto alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato.</p>							

¹² Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale dalla superficie in pianta di 100 m² e caratterizzato dalla presenza di una superficie finestrata apribile di 5 m²; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1 / 20, evidentemente inferiore a quello di 1 / 8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 40 m². La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale, determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente; quindi: 100 m² - 40 m² = 60 m². Nei confronti del valore così determinato dovrebbero applicarsi i criteri stabiliti, per la tipologia di locale considerato (nella fattispecie locale **cucina**), dalle norme UNI di riferimento (**59,4 m³ / h x m²**); quindi: 60 x 59,4 = 3564 m³ / h (portata oraria da assicurarsi, **nel caso dell'esempio considerato**, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione poiché non tengono conto di eventuali parametri di maggior dettaglio contemplati dalle norme UNI (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed igrometriche etc.).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE			4	
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc.				
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico – provvisti di sifonatura - presenti sul pavimento			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Altro _____ <div style="text-align: center; font-size: small;"><i>(Specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</i></div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. Sono da evitare trappole a ferormoni o spruzzatori di prodotti insetticidi che possono risultare causa di contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione.				

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

LABORATORIO DI CONFEZIONAMENTO			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCI AN	
Locale indicato In planimetria con il n. _____	_____ <i>(Specificare la tipologia degli alimenti confezionati)</i> _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica)</small>				
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.</small>				
Pareti e pavimento presentano raccordo a sagoma curva ¹³			<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> NO	NO <input type="checkbox"/>
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Il soffitto – e le attrezzature sopraelevate sono predisposti e realizzati in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle (Rif. Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 – Allegato II – Capitolo II – 1° comma – lettera c).			<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> NO	NO <input type="checkbox"/>

¹³ Tale requisito non risulta espressamente richiamato – e quindi tassativamente previsto – dalla normativa di settore ; tuttavia, deve ritenersi auspicabile la sua predisposizione soprattutto in presenza di lavorazioni che notoriamente rendono opportuna l'adozione di misure di cautela igienica quanto più possibilmente stringenti ed articolate (ad es. grandi ristoranti, pasticcerie, gastronomie etc.)

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI CONFEZIONAMENTO			2	
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione: <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Laboratori di produzione / preparazione”, locali del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Laboratori di confezionamento” in questo caso considerati”.</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m ³ / h _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato		
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc.				
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tende antimosche a bande verticali			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico – provvisti di sifonatura - presenti sul pavimento			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

LOCALE DI VENDITA			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il materiale)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE DI VENDITA		2	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione			
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____		
<p>Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie del pavimento del locale: per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc.</p> <p>Valore di riferimento: superficie apribile delle finestre \geq (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.). Le finestre devono essere dotate di comandi di apertura, manuali o elettrici, di facile uso.</p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestrate apribili, quelle costituite da porte o portoni d'ingresso, da porte antincendio o da eventuali porte-finestre aprentesi su cortili, piani stradali etc., poiché con la loro costante apertura non potrebbe arrivare a prevenirsi, con ragionevole ed attendibile efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc.. Possono invece intendersi annoverate tra le superfici finestrate quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza delle porte stesse.</p> <p>Eventuali aperture "a bocca di lupo" dovranno essere posizionate in modo da evitare che l'aria immessa possa provenire dal piano stradale, dal cortile carrabile o dal marciapiede senza opportune protezioni. In ogni caso queste particolari soluzioni devono essere discusse preventivamente e valutate di volta in volta.</p> <p>Nel caso il rapporto aerante (RA) risulti quindi inferiore ad 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio a livello locale o, ancora, nell'ipotesi in cui il locale non disponga, di fatto, di superficie finestrata apribile, è necessario siano installati sistemi integrativi – o sostitutivi - di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto (<i>in tal caso occorre fare riferimento alle successive sezioni della presente Scheda – in tema di Aerazione – contraddistinte, rispettivamente, dalle voci "Naturale integrata da artificiale" o "Artificiale"</i>).</p>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE DI VENDITA		3				
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN				
segue - Aerazione						
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 	<p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>				
<p>Come già sottolineato nella sezione precedente della presente scheda, qualora il rapporto aerante (RA) sia inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/9, 1/10 etc.), oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio contemplate a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.), è necessario siano installati dei sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</p> <p>In tal caso, un calcolo "di massima" delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aero-illuminante effettivamente presente, stabilendo innanzitutto la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aero-illuminante può teoricamente garantire il rispetto del rapporto in disamina. Definito tale valore, considerando l'indice di affollamento contemplato dalla Norma UNI 10339 (1995) per la tipologia di locale in disamina, può essere stabilito il numero di persone in relazione al quale dovrà essere assicurato l'incremento di aerazione attraverso l'installazione di sistemi di aerazione forzata. Nei confronti del numero di persone così ricavato potrà essere condotto il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata (con riferimento ai parametri contemplati dalla citata Norma UNI).¹⁴</p> <p>Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nelle citate norma UNI. E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'apparecchiatura e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato).</p>		<p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>				
<input type="checkbox"/> Artificiale	<p>Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³ / h _____</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Solo estrazione</td> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Funzionamento continuo</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	<p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>
<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo					
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato					
<p>Relativamente ai locali di vendita la portata prevista di aria esterna o di estrazione – come da Norma UNI 10339 (giugno 1995) è di 32,4 m³ / h per persona (m³ per ogni ora - rispetto a ciascuna persona) ; al riguardo viene considerato un indice di affollamento di 0,1 persone / m² (n. 1 persone ogni 10 m²).</p>						

¹⁴ Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale dalla superficie in pianta di 100 m² caratterizzato dalla presenza di una superficie finestrata apribile di 5 m² ed adibito a **locale di vendita** ; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1 / 20, evidentemente inferiore a quello di 1 / 8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 40 m². La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale, determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente ; quindi : 100 m² – 40 m² = 60 m². Definito tale valore, considerando l'indice di affollamento contemplato dalla **Norma UNI 10339 / 1995** previsto dalla Norma UNI per la tipologia di locale in disamina (0,1 persone / m²), potrebbe essere stabilito il numero di persone rispetto al quale occorrerebbe fosse assicurato l'incremento di aerazione attraverso l'installazione di sistemi di aerazione forzata : quindi 60 x 0,1 = 6 persone. Una volta stabilito detto numero di persone (6 nella fattispecie dell'esempio considerato) , applicando i parametri di portata d'aria esterna e di estrazione previsti dalla Norma UNI per la tipologia di locale considerato (**32,4 m³ / h x persona**) dovrebbe essere possibile effettuare il calcolo della portata d'aria complessiva da assicurarsi mediante aerazione forzata : 6 x 32,4 = 194,4 m³ / h (portata oraria da assicurarsi, **nel caso dell'esempio considerato**, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di soggettività, non tenendo conto di eventuali parametri di maggior dettaglio talvolta considerati dalle norme UNI (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed igrometriche etc.).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE DI VENDITA		4	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc.			
<input type="checkbox"/> Reti antimosche		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tende antimosche a bande verticali		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico – provvisti di sifonatura - presenti sul pavimento		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
In corrispondenza di ogni settore relativo alla commercializzazione di prodotti alimentari sfusi (ad es. salumi e formaggi da vendersi previo porzionamento, affettatura etc., prodotti di gastronomia, di pasticceria, panetteria etc.), sono presenti lavabi / lavamani provvisti di comando non manuale (“a pedale”, o “a cellula fotoelettrica” etc.) per l'erogazione dell'acqua (acqua calda e fredda), sapone liquido ed asciugamani a perdere.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
La vendita di prodotti alimentari sfusi – oltre che nel rispetto delle specifiche temperature di conservazione riguardanti i prodotti deperibili – avviene mediante l'impiego di arredi ed attrezzature (vetrine espositive, schermi protettivi etc.) che permettono di evitare possibili contaminazioni dei prodotti stessi.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
La/le pedana/e del/i retrobanco/chi presenta/presentano superficie facilmente lavabile, disinfettabile e tale da permettere un'agevole pulizia e sanificazione del pavimento sottostante	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I banchi espositori aperti di prodotti surgelati recano, nell'interno, una chiara indicazione della linea di massimo carico che non deve essere superata dagli alimenti surgelati in essa contenuti, e sono altresì muniti di un termometro facilmente visibile, che indica la temperatura al punto di aerazione al livello della linea di massimo carico.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I banchi espositori chiusi e gli armadi frigoriferi utilizzati per la vendita di prodotti surgelati sono dotati di un termometro facilmente visibile , collocato sul frontale dell'apparecchio.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I banchi espositori aperti di prodotti surgelati sono dotati di dispositivi di chiusura in materiale coibente non incorporati ed asportabili (da utilizzarsi obbligatoriamente durante la chiusura dell'esercizio, nel caso di disservizio delle apparecchiature frigorifere e nel caso d'interruzione dell'erogazione di energia elettrica a qualsiasi causa imputabile).	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Composti da				
n. _____ locali anti WC	n. _____ locali WC		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Entrambi i tipi di locale, WC e anti WC, separati per il personale addetto e per i clienti.		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Locale anti WC in comune per addetti e clienti e soltanto locali WC separati		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Entrambi i tipi di locale, WC e anti WC, separati per uomini e donne		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Locale anti WC in comune per uomini e donne e soltanto locali WC separati.		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Locali anti WC				
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <small>(Specificare il tipo di materiale)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
Pareti _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Soffitto _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO		2						
segue - Locali anti WC		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN						
Aerazione:								
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____							
<p>Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie dal pavimento del locale : per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc. Valore di riferimento: superficie finestrata apribile \geq (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.).</p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestrate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, con la loro costante apertura non potrebbe arrivare a prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc.. Possono invece intendersi annoverate tra le superfici finestrate quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza della porta stessa.</p> <p>Se il rapporto aerante (RA) è inferiore ad 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere edilizio a livello locale, è necessario siano installati sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto (<i>in tal caso occorre fare riferimento alla sezione della presente Scheda - in tema di Aerazione - contraddistinta dalla voce "Naturale integrata da artificiale"</i>).</p>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>					
<input type="checkbox"/> Artificiale	<p>Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³ / h _____</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Solo estrazione</td> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Continuo</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Temporizzato</td> </tr> </table>		<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Continuo	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Temporizzato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Continuo							
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Temporizzato							
<p>Il sistema di aerazione artificiale / meccanica deve essere in grado di garantire almeno 5 ricambi / ora (Rif. D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2 / R – Allegato A). Tale valore, espressamente contemplato dalla normativa regionale appena citata per i servizi igienici delle attività di ristorazione pubblica (Bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale) deve, per analogia e univocità interpretativa, ritenersi preso quale riferimento rispetto alla stessa tipologia di locali di tutte le altre attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività. E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.</p>								
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 							
<p>Qualora il rapporto aerante (RA) sia inferiore a 1/8 o l'aerazione possa essere assicurata soltanto da una porta per l'uscita nel cortile (o su un piazzale esterno) è necessario siano installati sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto. In tal caso un calcolo di massima delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aerante effettivamente presente, stabilendo, innanzitutto, la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aerante potrebbe teoricamente garantire il rispetto del rapporto in disamina. Definito tale valore può essere stabilita, per differenza, la quota dell'area pavimentale da ritenersi eccedente ai fini dell'osservanza di detto rapporto, applicando quindi, nei confronti di quest'ultima, il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata.¹⁵ Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nella citata norma UNI. E' necessario siano allegate, al riguardo, le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.</p>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>					

¹⁵ Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale caratterizzato da un'altezza di 2,70 m., da una superficie in pianta di 4 m² e da una superficie finestrata apribile di 0,25 m²; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1/16, evidentemente inferiore a quello di 1/8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 2 m². La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente; quindi 4 m² - 2 m² = 2 m². Nei confronti del volume di locale pertinente la quota dell'area pavimentale così determinata (2,70 x 2 = 5,40 m³) dovrebbe essere calcolata la portata d'aria da assicurarsi attraverso sistemi integrativi di aerazione forzata considerando, al riguardo, un numero di ricambi d'aria orari - da assicurarsi mediante impianto di ventilazione - **non inferiore a 5 (vengono presi come riferimento, in tal caso, i criteri stabiliti dal D.P.G.R 03.03.2008 n. 2/R, estesi, per analogia, alle stesse tipologie di locali di tutte le attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività (D.I.A.))**; quindi 5,4 x 5 = 27 m³/h (portata minima oraria da assicurarsi, nel caso dell'esempio considerato, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione poiché non tengono conto di eventuali parametri di maggiore dettaglio contemplati da Norme UNI, Linee guida e letteratura di riferimento (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed idrometriche etc.).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO			3	
segue - Locali anti WC			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Adibiti anche a spogliatoio per il personale addetto ¹⁶ <i>(In caso affermativo si rimanda alla compilazione della Scheda relativa ai locali Spogliatoio riportata di seguito).</i>		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Porta d'accesso provvista di sistema di chiusura automatica (molla di richiamo etc.)		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Provvisi di n. lavabo/i dotato/i di ¹⁷ :	<input type="checkbox"/> Comando non manuale ("a pedale", "a cellula fotoelettrica", "a ginocchio" etc.) per l'erogazione dell'acqua <div style="text-align: center;">_____</div> <div style="text-align: center;"><i>(Specificare il tipo di comando)</i></div> <input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda <input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile <div style="text-align: center;">_____</div> <div style="text-align: center;"><i>(Specificare il tipo di asciugamani)</i></div>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Locali WC				
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <div style="text-align: center;"><i>(Specificare il tipo di materiale)</i></div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
Pareti _____ <div style="text-align: center;"><i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i></div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Soffitto _____ <div style="text-align: center;"><i>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</i></div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				

¹⁶ Riprendendo quanto già precisato nelle Note in calce alla Scheda "Notizie di carattere generale", si sottolinea come sia consentito posizionare gli armadietti a doppio scomparto nell'antibagno del servizio igienico solo se questo è **ad uso esclusivo del personale addetto**.

¹⁷ I lavabi relativi ai servizi igienici devono essere auspicabilmente collocati nel locale enti WC. Solo eccezionalmente potranno prevedersi soluzioni differenti (collocazione nel locale WC) di volta in volta preventivamente discusse.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO			4	
segue - Locali WC			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione				
<i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Locali anti WC”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Locali WC” in questo caso considerati.</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / ____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m ³ / h _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo		
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato			
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Provvisti di n. lavabo/i dotato/i di:	<input type="checkbox"/> Comando non manuale (“a pedale”, “a cellula fotoelettrica”, “a ginocchio” etc.) per l'erogazione dell'acqua _____ <i>(Specificare il tipo di comando)</i>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda <input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile _____ <i>(Specificare il tipo di asciugamani)</i>			
Porta d'accesso provvista di sistema di chiusura automatica (molla di richiamo etc.)			<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> NO	

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

SPOGLIATOI			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Locali separati per uomini e donne	<input type="checkbox"/> SI		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO			
Il locale ¹⁸ considerato nella presente Scheda è indicato nella Pianta planimetrica con il n. _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Individuati in:	<input type="checkbox"/> Apposito/i locale/i	<i>Per quanto riguarda l'indicazione delle caratteristiche strutturali occorre fare riferimento alla presente Scheda.</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Locale anti WC del personale addetto ¹⁹	<i>Si rimanda, per quanto riguarda l'indicazione delle caratteristiche strutturali, alla Scheda relativa a detto locale.</i>		
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie/i mq. _____ / _____		Altezza/e m. _____ / _____		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a 2,00m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica (è ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura con vernice a smalto).				
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				
All'interno del/i locale/i é/sono collocato/i n. armadietto/i individuale/i a doppio scomparto, in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, per il ricovero separato degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro da parte del personale addetto.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Gli armadietti a doppio scomparto sono in numero corrispondente a quello complessivo degli addetti		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		

¹⁸ Nel caso fossero predisposti **più locali Spogliatoio** occorrerà procedere alla loro numerazione, e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi *(oltre a quanto genericamente previsto riguardo alla destinazione d'uso - ad es. Spogliatoio 1, Spogliatoio 2 etc.)*. Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura "unico" (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una Scheda per ogni locale.

¹⁹ Ribadendo quanto già considerato nelle Note riportate in calce nelle Schede precedenti, si sottolinea come sia consentito posizionare gli armadietti a doppio scomparto **nell'antibagno del servizio igienico** solo se questo è ad **uso esclusivo del personale addetto**.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue – SPOGLIATOI			2		
Locale indicato nella Pianta planimetrica con il n. ____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN		
Aerazione: <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Locali anti WC”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai Locali “Spogliatoio” in questo caso considerati.</i>					
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / ____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m ³ / h _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato				
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>		
Illuminazione					
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO ²⁰			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Composti da				
n. _____ locali anti WC	n. _____ locali WC		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Entrambi i tipi di locale, WC ed anti WC, destinati esclusivamente al pubblico.		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Locale anti WC in comune per addetti e clienti e soltanto locali WC separati		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Entrambi i tipi di locale, WC ed anti WC, separati per uomini e donne		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Locale anti WC in comune per uomini e donne e soltanto locali WC separati.		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Locali anti WC				
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <small>(Specificare il tipo di materiale)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Pareti _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Soffitto _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				

²⁰ Riprendendo, per chiarezza, quanto già considerato nelle Note riportate in calce alla Scheda "Notizie di carattere generale", si evidenzia come stanti le disposizioni contemplate dalla normativa inerente il superamento delle barriere architettoniche (Legge 13/89, D.M. 236/89, Legge 104/92), in caso di unità immobiliari sedi di attività aperte al pubblico (tra le quali occorre annoverare, evidentemente, Supermercati ed Ipermercati) di superficie netta superiore a 250 mq. debba essere prevista l'accessibilità di almeno un servizio igienico per "i cittadini che entrano in rapporto con la funzione svolta presso l'unità immobiliare" (quindi, nella fattispecie, per i clienti della struttura di vendita, Supermercato o Ipermercato) ancorché trattasi di persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale.

Si sottolinea inoltre come la verifica del rispetto della normativa relativa al superamento delle barriere architettoniche sia di competenza dei Comuni (Rif. D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R – Allegato A). Tale indicazione, resa specificatamente dalla legislazione riguardante le attività di Ristorazione pubblica, deve ritenersi estesa, per ovvia analogia, a tutte le attività per le quali possa ricorrere l'applicazione della normativa in materia di superamento delle barriere architettoniche.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO		2	
segue - Locali anti WC		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione:			
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / ____		
<p>Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie dal pavimento del locale : per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc. Valore di riferimento: superficie finestrata apribile ≥ (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.).</p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestrate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, con la loro costante apertura non potrebbe arrivare a prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc.. Possono invece intendersi annoverate tra le superfici finestrate quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza della porta stessa.</p> <p>Se il rapporto aerante (RA) è inferiore ad 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere edilizio a livello locale, è necessario siano installati sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto (<i>in tal caso occorre fare riferimento alla sezione della presente Scheda - in tema di Aerazione - contraddistinta dalla voce "Naturale integrata da artificiale"</i>).</p>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³/h ____		
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Continuo <input type="checkbox"/> Temporizzato	
Il sistema di aerazione artificiale / meccanica deve essere in grado di garantire almeno 5 ricambi / ora (Rif. D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2 / R – Allegato A). Tale valore, espressamente contemplato dalla normativa regionale appena citata per i servizi igienici delle attività di ristorazione pubblica (Bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale) deve, per analogia e univocità interpretativa, ritenersi preso quale riferimento rispetto alla stessa tipologia di locali di tutte le altre attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività (D.I.A.) E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / ____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h ____ 		
<p>Qualora il rapporto aerante (RA) sia inferiore a 1/8 o l'aerazione possa essere assicurata soltanto da una porta per l'uscita nel cortile (o su un piazzale esterno) è necessario siano installati sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</p> <p>In tal caso un calcolo di massima delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aerante effettivamente presente, stabilendo, innanzitutto, la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aerante potrebbe teoricamente garantire il rispetto del rapporto in disamina. Definito tale valore può essere stabilita, per differenza, la quota dell'area pavimentale da ritenersi eccedente ai fini dell'osservanza di detto rapporto, applicando quindi, nei confronti di quest'ultima, il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata.²¹ Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nella citata norma UNI.</p> <p>E' necessario siano allegate, al riguardo, le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.</p>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

²¹ Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale caratterizzato da un'altezza di 2,70 m., da una superficie in pianta di 4 m² e da una superficie finestrata apribile di 0,25 m²; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1/16, evidentemente inferiore a quello di 1/8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 2 m². La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente; quindi 4 m² - 2 m² = 2 m². Nei confronti del volume di locale pertinente la quota dell'area pavimentale così determinata (2,70 x 2 = 5,40 m³) dovrebbe essere calcolata la portata d'aria da assicurarsi attraverso sistemi integrativi di aerazione forzata considerando, al riguardo, un numero di ricambi d'aria orari - da assicurarsi mediante impianto di ventilazione - **non inferiore a 5 (vengono presi come riferimento, in tal caso, i criteri stabiliti dal D.P.G.R 03.03.2008 n. 2/R, estesi, per analogia, alle stesse tipologie di locali di tutte le attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività (D.I.A.))**; quindi 5,4 x 5 = 27 m³/h (portata minima oraria da assicurarsi, nel caso dell'esempio considerato, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione poiché non tengono conto di eventuali parametri di maggiore dettaglio contemplati da Norme UNI, Linee guida e letteratura di riferimento (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed idrometriche etc.).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO			3	
segue - Locali anti WC			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Provvisi di n. lavabo/i dotato/i di:				
<input type="checkbox"/> Comando non manuale ("a pedale", "a cellula fotoelettrica", "a ginocchio" etc.) per l'erogazione dell'acqua <div style="text-align: center;">_____</div> <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il tipo di comando)</small></div>				
<input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda <input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile <div style="text-align: center;">_____</div> <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il tipo di asciugamani)</small></div>			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Porta d'accesso provvista di sistema di chiusura automatica (molla di richiamo etc.)			<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Locali WC				
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small></div>			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
Pareti _____ <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small></div>			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Soffitto _____ <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</small></div>			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO			3	
segue - Locali WC			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione: <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Locali anti WC”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Locali WC” in questo caso considerati.</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / ____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m ³ / h _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Continuo		
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Temporizzato			
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Provvisi di n. lavabo/i dotato/i di :	<input type="checkbox"/> Comando non manuale (“a pedale”, “a cellula fotoelettrica”, “a ginocchio” etc.) per l'erogazione dell'acqua _____ <i>(Specificare il tipo di comando)</i>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda <input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile _____ <i>(Specificare il tipo di asciugamani)</i>			
Porta d'accesso provvista di sistema di chiusura automatica (molla di richiamo etc.)			<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> NO	
<input type="checkbox"/> n. _____ servizio/i igienico/i è/sono stato/i realizzato/i rispettando le normative relative al superamento delle barriere architettoniche in modo da consentire l'accesso ai vani anche da parte di persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La verifica del rispetto della normativa relativa alle barriere architettoniche è di competenza dei Comuni (Rif. cit. D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R – Allegato A). Tale indicazione, resa specificatamente dalla legislazione riguardante le attività di Ristorazione pubblica, deve ritenersi estesa, per ovvia analogia, a tutte le attività per le quali possa ricorrere l'applicazione della normativa in materia di superamento delle barriere architettoniche.				

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ²² <i>(compilare e/o riportare solo le tipologie di attrezzature effettivamente esistenti ; barrare le voci che non interessano)</i>	1
Attività²³: _____ <i>(Specificare l'attività svolta presso la Struttura cui s'intende fatto riferimento nella presente Scheda)</i>	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN
Per lo stoccaggio delle materie prime / scorta di prodotti alimentari	
<input type="checkbox"/> n. ... bancali in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile ²⁴ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... scaffalature in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Apparecchiature refrigeranti <i>(specificare con adeguato dettaglio, il tipo e la rispettiva destinazione: ad es. cella per ortofruttili, frigorifero per latticini, frigorifero per salumi e formaggi etc.)</i> <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Altro <i>(specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</i> <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

²² Nel caso in cui presso la struttura di vendita sia previsto anche lo svolgimento di una o più attività di produzione, preparazione, confezionamento di sostanze alimentari, è necessario venga compilata una delle presenti Schede "Attrezzature ed arredi a disposizione dell'attività" rispetto ad ogni attività per la quale è prevista la Notifica / Denuncia d'Inizio Attività. **E' inoltre opportuno indicare, negli spazi posti accanto ad ogni voce di volta in volta contrassegnata, informazioni di maggiore dettaglio utili a qualificare meglio l'attrezzatura o l'arredo in questione (ad es. portatile, automatico/a, rotativo/a, "a nastro" etc.).**

Si evidenzia come attrezzature ed arredi debbano essere in materiale idoneo al contatto con gli alimenti e risultare di facile pulizia e manutenzione.

²³ E' necessario specificare l'attività cui si intende riferita la Scheda : ad es. Vendita, Panificazione, Produzione generi di gastronomia, Produzione generi di pasticceria, imbottigliamento vino etc

²⁴ Per depositi di acque minerali può ritenersi consentito l'uso di bancali in legno. Deve escludersi, per altro, la possibilità di detenere bancali di acqua minerale, nonché di qualsiasi prodotto alimentare, in corrispondenza di cortili, piazzali esterni o comunque in spazi che non siano rappresentati da appositi locali spogliatoio.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ		2	
Attività: _____ <small>(Specificare l'attività svolta presso la Struttura cui s'intende fatto riferimento nella presente Scheda)</small>		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Per la lavorazione / preparazione di prodotti alimentari			
<i>Specificare con adeguato dettaglio le tipologie: ad es. cucina a gas a "x" fuochi, forno a convezione, friggitrice, brasiera, pastorizzatore etc.</i>			
<input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
n. Cappa/e di aspirazione funi e vapori collegata / ciascuna collegata a canna fumaria di esalazione con sbocco al tetto, realizzata conformemente alle norme di buona tecnica ed alla normativa vigente (Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività").			
N.B. E' necessario allegare apposito Certificato di conformità dell'impianto di evacuazione fumi e vapori, rilasciato da un tecnico abilitato. Tale disposizione, espressamente introdotta dal D.P.G.R 21.07.2003 n. 9/R (ora sostituito dal D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R che riguardo al requisito in disamina, ha sostanzialmente mantenuta invariata la disposizione) per le attività di Ristorazione pubblica , è stata ritenuta applicabile – e quindi estesa – dalla Regione Piemonte – Settore Igiene e Sanità Pubblica – con Nota Prot. 16095 / 27.001 del 07.12.2005, anche ai Laboratori artigianali . <small>(Occorre utilizzare, allo scopo, il Modello di certificazione reperibile all'interno del sito www.aslto5.piemonte.it alla voce Prevenzione – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Attività sicurezza alimentare).</small>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... abbattitore/i termico/i della capacità di l / Kg. / h _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. in presenza dell'apparecchiatura, è necessario allegare le specifiche tecniche della stessa.			
<input type="checkbox"/> n. ... piani di lavoro in _____ <small>(Specificare il materiale)</small>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavelli	<input type="checkbox"/> a pozzetto singolo		
<input type="checkbox"/> a doppio pozzetto <small>(Specificare il materiale)</small>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ -	3	
Attività: _____ <small>(Specificare l'attività svolta presso la Struttura cui s'intende fatto riferimento nella presente Scheda)</small>	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Per il confezionamento dei prodotti alimentari		
<i>Specificare con adeguato dettaglio le tipologie: ad es. termosaldatrice, imbottigliatrice, etichettatrice etc.</i> <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Per la conservazione dei prodotti alimentari posti in vendita		
Apparecchiature refrigeranti <i>(specificare con adeguato dettaglio, il tipo e la rispettiva destinazione: ad es. espositore per surgelati, espositore per latticini etc.)</i> <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Apparecchiature per la conservazione a caldo <i>(specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</i> <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Altro <i>(specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</i> <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ	4	
Attività: _____ <i>Specificare l'attività svolta presso la Struttura cui s'intende fatto riferimento nella presente Scheda)</i>	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Per la pulizia di utensili , stoviglie, pentole e recipienti.		
<input type="checkbox"/> n. ... lavelli (separati da quelli utilizzati per il lavaggio degli alimenti)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavastoviglie (a ciclo termico)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Altro (specificare con adeguato dettaglio le tipologie)		
<input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
Per riporre utensili, stoviglie, pentole e recipienti puliti		
<input type="checkbox"/> n. ... armadi chiusi in _____ <i>(Specificare il tipo di ,materiale)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Altro (specificare con adeguato dettaglio le tipologie)		
<input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
Per la raccolta dei rifiuti		
<input type="checkbox"/> n. ... contenitori _ provvisti di coperchio apribile mediante pedale e con sacco di raccolta non riciclabile.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Per la detenzione di prodotti ed attrezzature per la pulizia		
<input type="checkbox"/> Apposito locale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Apposito armadio collocato nel locale _____ <i>(Specificare)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO PRESSO MEDIE E GRANDI STRUTTURE
Versione del 01.04.2008**

ELENCO ALLEGATI ²⁵	1	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
<input type="checkbox"/> n. ... Certificato/i di conformità dell'impianto di evacuazione fumi e vapori rilasciato/i da un tecnico abilitato.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... Attestazione/i riportante/i caratteristiche tecniche del/i sistema/i integrativo/i di aerazione forzata installato/i presso: _____ _____ _____ _____ _____ _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... Attestazione/i riportante/i le caratteristiche tecniche dell'abbattitore termico dei prodotti alimentari.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Altro _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

²⁵ La presente Scheda deve essere compilata, ovviamente, soltanto nel caso in cui, in ragione di specifiche esigenze produttive e/o strutturali sia risultato necessario dotare l'attività di peculiari attrezzature o soluzioni impiantistiche di volta in volta considerate nella Relazione tecnica..

(firma) _____