

**MODELLO DI RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE**



**Negozi mobili,
Banchi mobili (temporanei),
Cucine mobili etc.**



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. 6 – 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 ¹:
- la presentazione di una "**D.I.A. differita**" per :
 - le attività di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti in genere su **negozi mobili** (comprese le attività di cottura e frittura)
 - l'esercizio di **laboratori** di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti, funzionalmente correlati alla vendita su aree pubbliche;
 - l'esercizio di locali **deposito** alimenti funzionalmente correlati alla vendita sulle aree pubbliche (ad eccezione dei locali per il deposito di ortofrutticoli freschi e di prodotti confezionati non deperibili – rispetto ai quali è prevista la presentazione di una **D.I.A. semplice**);
 - le attività di produzione e preparazione alimenti finalizzate alla loro somministrazione su aree pubbliche
- la presentazione di una "**D.I.A. semplice**" in tutti gli altri casi.

Nella presente relazione :

- **sono indicati** dettagliatamente i generi merceologici che si intendono commercializzare, produrre, preparare, confezionare, etc.
- **sono descritti** tutte le strutture mobili - ed i locali funzionalmente correlati – pertinenti l'attività oggetto della Notifica / Denuncia d'Inizio Attività (D.I.A.).
- **è compilata una scheda per ogni locale** nel caso siano presenti più locali – o strutture mobili - dello stesso tipo.²
- **è compilata una scheda per ogni funzione assegnata** nel caso sia previsto l'utilizzo di uno stesso locale per due o più funzioni diverse.
- **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 (D.I.A.).
- **è firmata in calce** ogni pagina compilata o barrata

¹ E' opportuno sottolineare che nel caso di **costruzioni stabili su aree pubbliche** (ad es. chioschi etc.) si applicano le modalità di Notifica previste per gli esercizi in **sede fissa** (Rif. Art. 6 – 3 comma – D.G.R. 79-7605 del 26.11.2007) ; al riguardo occorre fare riferimento ai corrispettivi Modelli di Denuncia d'Inizio Attività (D.I.A.) e di Relazione tecnica.

² Come per altro indicato con maggior dettaglio nelle successive Schede del presente modello di Relazione tecnica, nel caso fossero predisposti più locali – o strutture mobili - con la stessa destinazione d'uso occorrerà procedere alla loro numerazione, riportando ogni numero attribuito nella Scheda stessa e nella Pianta planimetrica da allegarsi (per quanto concerne le strutture mobili, ovviamente non soggette ad essere delineate in una Pianta planimetrica, potrà farsi riferimento, se del caso, alla targa del mezzo).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE			1		
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO		
			VERIFICA SCIAN		
Indicazione, per generi merceologici, delle sostanze alimentari che s'intendono commercializzare _____ _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
L'attività viene esercitata mediante l'impiego di:			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Negozi mobile (Autobanco) ³	<input type="checkbox"/> Banco temporaneo / rimovibile ⁴	<input type="checkbox"/> Cucina mobile ⁵			
<i>Compilare quindi, nel presente Modello di Relazione tecnica, i Settori relativi alla Sezione A della successiva Scheda "Strutture mobili (Negozi mobili, Banchi mobili, Cucine mobili etc.)."</i>	<i>Compilare quindi, nel presente Modello di Relazione tecnica, i Settori relativi alla Sezione B della successiva Scheda "Strutture mobili (Negozi mobili, Banchi mobili, Cucine mobili etc.)."</i>	<i>Compilare quindi, nel presente Modello di Relazione tecnica, i Settori relativi alla Sezione C della successiva Scheda "Strutture mobili (Negozi mobili, Banchi mobili, Cucine mobili etc.)."</i>			
<ul style="list-style-type: none"> • Presso il negozi mobile viene svolta attività di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti : 			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> SI <i>(In tal caso, specificare nello spazio sottostante, gli alimenti prodotti, preparati, confezionati)</i>					<input type="checkbox"/> NO
<i>Alimenti prodotti, preparati, confezionati presso il negozio mobile</i> _____ _____ _____					
<ul style="list-style-type: none"> • Attraverso il negozi mobile viene svolta attività di somministrazione ⁶ 			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> SI <i>(In tal caso, specificare nello spazio sottostante, gli alimenti somministrati)</i>					<input type="checkbox"/> NO
<i>Alimenti somministrati attraverso il negozio mobile</i> _____ _____ _____					

³ **Negozi mobile**: il veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale uso negozio (Rif. O.M. 03.04.2002 – art. 1 – lettera e).

⁴ **Banco temporaneo**: insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile e allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale. (Rif. O.M. 03.04.2002 – art. 1 – lettera f).

⁵ **Cucine mobili**: strutture autosufficienti (moduli, container, automezzi etc.) gestite da ditte che esercitano una vera e propria attività di catering con preparazione, trasporto e somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni temporanee. Tali tipo di strutture, sulla base della normativa previgente, potevano essere autorizzate in modo permanente (ai sensi dell'art. 2 – legge 30.04.1962 n. 283), secondo le modalità previste dall'O.M. 03.04.2002 – art. 8, per i negozi mobili (Rif. D.D 16.05.2005 n. 70 pubblicata sul B.U.R. n. 25 del 23.06.2005 – Regione Piemonte).

⁶ Facendo riferimento ai requisiti di ordine tecnico ed igienico-sanitario contemplati dalla specifica normativa di settore per il commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche, è opportuno sottolineare come riguardo alle attività di **preparazione**, nei negozi mobili possono essere consentite soltanto quelle di **"preparazione estemporanea di panini tramezzini etc., la guarnitura di alimenti già preparati come pizze precotte etc."** (Rif. D.G.R. 10.05.2004 N. 25-12456 – Regione Piemonte).

Sempre nei **negozi mobili**, l'attività di **somministrazione** deve intendersi limitata **"alle sole bevande esresse quali infusi, latte, frullati, preparate con strutture da banco, alimenti in confezioni originali chiuse e sigillate, alimenti pronti per il consumo prodotti in laboratori autorizzati"** (Rif. O.M. 03.04.2002 "Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche" – art. 7 - 3 comma).

Si evidenzia altresì - stante il disposto di cui all'O.M. 03.04.2002 - art. 6 – 5 comma - come **"in occasione di manifestazioni temporanee quali sagre, fiere e simili, l'elaborazione e la cottura di preparati di carne o di altri prodotti di gastronomia da vendere cotti ... può essere effettuata anche in un settore separato posto nel perimetro di un negozio mobile o di un banco temporaneo avente le opportune caratteristiche"**.

Per quanto concerne la preparazione e la somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni temporanee (sagre, fiere, feste popolari, manifestazioni politiche etc.) le stesse sono da assoggettarsi ad una **"D.I.A. differita"** (N.B. in questo caso il periodo di differimento deve intendersi riferito alla data d'inizio della manifestazione), mantenendo in essere, per il resto, la specifica procedura prevista dalla specifica normativa regionale (Rif. già citata D.D 16.05.2005 n. 70 pubblicata sul B.U.R. n. 25 del 23.06.2005 – Regione Piemonte).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE		2	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
<p>• L'attività contempla l'utilizzo di n. ___ local ___ deposito (e relativi vani annessi) dei prodotti alimentari funzionalmente correlati ___ alla vendita sulle aree pubbliche.</p>			
<p><input type="checkbox"/> SI</p> <p><i>In tal caso, specificare nello spazio sottostante gli alimenti di cui è previsto il deposito.⁷</i></p> <p><i>Si rimanda, per le necessarie indicazioni di maggior dettaglio, alla Scheda, in seguito riportata, "Deposito alimenti funzionalmente correlati alla vendita sulle aree pubbliche da parte di strutture mobili".⁸</i></p>	<p><input type="checkbox"/> NO</p>		
<p>Alimenti di cui è previsto il deposito: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Indirizzo del deposito _____</p> <p>_____</p>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<p>Indirizzo del luogo di ricovero del mezzo _____</p> <p>_____</p>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<p>• L'attività contempla l'impiego di un locale laboratorio (e relativi vani annessi) di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti, funzionalmente correlato alla vendita su aree pubbliche</p>			
<p><input type="checkbox"/> SI</p> <p><i>In tal caso, specificare nello spazio sottostante gli alimenti prodotti, preparati, confezionati.</i></p> <p><i>E' necessario compilare inoltre, per le necessarie indicazioni di maggior dettaglio, l'apposito Modello di Relazione tecnica relativa ai "Laboratori artigianali". (reperibile presso il sito www.aslto5.piemonte.it alla voce Prevenzione → Igiene degli Alimenti e della Nutrizione → Attività sicurezza alimentare.</i></p>	<p><input type="checkbox"/> NO</p>		
<p><i>Alimenti prodotti, preparati, confezionati in apposito laboratorio</i> _____</p> <p>_____</p>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<p>Indirizzo del laboratorio _____</p> <p>_____</p>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

⁷ Si sottolinea che qualora trattasi di **ortofruttili freschi** e di **prodotti alimentari confezionati non deperibili**, l'attività di deposito è soggetta ad una **D.I.A. semplice**.

⁸ Detti locali sono soggetti alla presentazione di una **D.I.A. differita** – ai sensi dell'art. 6 - D.G.R. 79-7605 del 26.11.2007 nel caso in cui risultino destinati al deposito di **prodotti alimentari deperibili**. Per contro, sono soggetti invece alla presentazione di una **D.I.A. semplice** i locali di deposito degli ortofruttili freschi e dei prodotti confezionati non deperibili correlati alla vendita sulle aree pubbliche.

La **D.G.R. 10.05.2004 n. 25-12456 – Regione Piemonte** ("Indicazioni operative per il commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche") al paragrafo "Locali di deposito correlati alla vendita sulle aree pubbliche" prevede inoltre che "in situazioni particolari e nel caso di un locale con le caratteristiche succitate, può essere ammesso che lo stesso negozio mobile funzioni anche da deposito, purché sia parcheggiato all'interno di un'autorimessa dotata di allacciamento elettrico disponibile."

Sempre in merito allo stesso argomento, l'**O.M. 03.04.2002** ("Requisiti igienico sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche"), all'art. 4 – 6 comma – prevede che "è consentita la conservazione nei negozi mobili di limitate quantità di prodotti, anche deperibili, rimasti invenduti al termine dell'attività di vendita. In tale caso i prodotti deperibili vanno mantenuti a temperature controllate negli appositi impianti frigoriferi di cui i negozi dispongono".

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

STRUTTURE MOBILI (Negozzi mobili, Banchi mobili / temporanei, Cucine mobili etc.) destinate al commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche e soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.)⁹		1		
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN		
Dati identificativi del veicolo				
Marca e Modello :		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Targa _____	N. di telaio automezzo _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
A	Negozi mobili¹⁰			
Il Negozio mobile dispone dei seguenti requisiti:				
Vano interno di altezza non inferiore a m. 2 (valori dimensionali obbligatori per i veicoli immatricolati dopo il 17.05.02)		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Vano interno di altezza _____ m. (dati da riportarsi in caso di altezza inferiore a m. 2 ; la deroga è contemplata solo per i veicoli immatricolati prima del 17.05.02)		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Piano di vendita ad altezza dalla quota esterna (rialzo da terra) non inferiore a m. 1,30 (valori dimensionali obbligatori per i veicoli immatricolati dopo il 17.05.02)		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Piano di vendita ad altezza dalla quota esterna (rialzo da terra) _____ m. (dati da riportarsi in caso di altezza inferiore a m. 1,30 ; la deroga è contemplata solo per i veicoli immatricolati dopo il 17.05.02)		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Parete laterale mobile munita di dispositivo con funzione, comunque realizzata, di copertura protettiva del banco di vendita e delle altre apparecchiature eventualmente esposte.		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Pareti e tetto in materiali idonei (resistenti, inalterabili, impermeabili / non assorbenti, facilmente lavabili e disinfettabili etc.)		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		

⁹ Facendo riferimento ai requisiti di ordine tecnico ed igienico-sanitario contemplati dalla specifica normativa di settore per il commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche, è opportuno sottolineare come riguardo alle attività di **preparazione**, nei negozi mobili possono essere consentite soltanto quelle di "preparazione estemporanea di panini tramezzini etc., la guarnitura di alimenti già preparati come pizze precotte etc." (Rif. D.G.R. 10.05.2004 N. 25-12456 – Regione Piemonte).

Sempre nei **Negozi mobili**, l'attività di **somministrazione** deve intendersi limitata "alle sole bevande esresse quali infusi, latte, frullati, preparate con strutture da banco, di alimenti in confezioni originali chiuse e sigillate, di alimenti pronti per il consumo prodotti in laboratori autorizzati " (Rif. O.M. 03.04.2002 – art. 7 - 3 comma).

Si evidenzia altresì - stante il disposto di cui all'O.M. 03.04.2002 - art. 6 – 5 comma - come "in occasione di manifestazioni temporanee quali sagre, fiere e simili, l'elaborazione e la cottura di preparati di carne o di altri prodotti di gastronomia da vendere cotti ... può essere effettuata anche in un settore separato posto nel perimetro di un negozio mobile o di un banco temporaneo avente le opportune caratteristiche ".

Per quanto concerne la preparazione e la somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni temporanee (sagre, fiere, feste popolari, manifestazioni politiche etc.) le stesse sono da assoggettarsi ad una "D.I.A. differita" (N.B. in questo caso il periodo di differimento deve intendersi riferito alla data d'inizio della manifestazione), mantenendo in essere, per il resto, la specifica procedura prevista dalla specifica normativa regionale (D.D 16.05.2005 n. 70 pubblicata sul B.U.R. n. 25 del 23.06.2005 – Regione Piemonte).

¹⁰ I requisiti elencati nella **Sezione A** della presente Scheda **non sono necessari** per la vendita di ortofruttili freschi e di prodotti alimentari non deperibili, confezionati o non.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

segue - STRUTTURE MOBILI (Negozii mobili, Banchi mobili / temporanei, Cucine mobili etc.) destinate al commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche e soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.)		2	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
A	segue – Requisiti dei Negozi mobili		
Banchi di vendita e di esposizione realizzati con materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, in ogni caso idonei, per caratteristiche costruttive e tecnologiche, alla conservazione e protezione dei prodotti alimentari offerti o somministrati.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Banchi di vendita e di esposizione provvisti, per la protezione igienica degli alimenti deperibili , in corrispondenza dei lati verso i clienti, di rialzi protettivi verticali caratterizzati da un'altezza minima di 30 cm. rispetto al piano di vendita, e da schermi protettivi orizzontali disposti sopra tali rialzi per una profondità di almeno 30 cm. ¹¹	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Adeguati sistemi di protezione da possibili fonti di contaminazione (insetti, polveri etc.) dei prodotti alimentari non confezionati ed esposti sui banchi di vendita / somministrazione (campane di vetro o plastica, reticelle a maglia fine etc.)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Adeguati sistemi di protezione dei prodotti alimentari nei confronti degli insetti (lampade attrattive, trappole UV etc.) opportunamente collocati in base alle aree / zone ove avvengono le lavorazioni o l'esposizione dei prodotti stessi .	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Impianto idraulico di attingimento collegabile con la rete di acqua potabile <i>(In alternativa vedasi punto immediatamente successivo)</i>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Serbatoio per la riserva di acqua potabile di capacità adeguata alle esigenze dell'igiene personale (tenendo conto quindi del numero di operatori coinvolti) dei prodotti alimentari preparati, offerti o somministrati (minimo 50 litri).	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<i>(Specificare capacità serbatoio _____ lt) ¹²</i>			
Impianto idraulico per acque di scarico da collegarsi a fognatura comunale <i>(In alternativa vedasi punto immediatamente successivo)</i>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Serbatoio a circuito chiuso per la raccolta delle acque di scarico , di capacità almeno corrispondente a quella del serbatoio per la riserva di acqua potabile, corredato di dispositivo atto ad aggiungere disinfettante biodegradabile alle acque reflue (minimo 50 lt).	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<i>(Specificare capacità serbatoio _____ lt)</i>			

¹¹ **N.B.** Questo requisito, tra l'altro, è **indispensabile** per l'esercizio dell'attività di vendita di **pane sfuso** da parte di **negozi mobili** presso **aree pubbliche**. In sua assenza, attraverso le strutture mobili di cui trattasi è consentita la vendita di **pane confezionato all'origine dall'impresa produttrice** (Rif. O.M. 03.04.2002 – art. 6 – 4 comma – punto 3).

¹² **N.B.** Al riguardo, è necessario che nel **piano di autocontrollo aziendale** (da predisporre sulla base del metodo HACCP) sia contemplata un'apposita procedura atta a garantire il mantenimento dei requisiti di potabilità; detta procedura deve riportare descritte, tra l'altro, le caratteristiche e la capacità del serbatoio, le modalità di attingimento e la frequenza del ricambio, la conservazione, il trasporto, nonché le modalità di scarico e sanificazione periodica dei serbatoi.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

segue - STRUTTURE MOBILI (Negozi mobili, Banchi mobili / temporanei, Cucine mobili etc.) destinate al commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche e soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.)		3	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
A	segue – Requisiti dei Negozi mobili		
Impianto elettrico allacciabile direttamente alla rete di fornitura dell'energia elettrica predisposta in un'area del mercato. <i>(In alternativa vedasi punto immediatamente successivo)</i>		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO	
Sistema autonomo di erogazione dell'energia elettrica - obbligatorio per tutti i negozi mobili immatricolati dopo il 17.05.2002 - opportunamente insonorizzato secondo quanto previsto dalla vigente normativa e collocato in modo da evitare qualsiasi possibilità di contaminazione o di danneggiamento, con le emissioni, sia dei prodotti alimentari nella struttura mobile sia dell'ambiente esterno ad essa ¹³		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO	
Sistema alternativo per il mantenimento della catena del freddo durante il trasporto (consentito per i veicoli immatricolati prima del 17.05.2002) ¹⁴ _____ <i>(Specificare la tipologia)</i>		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO	
Adeguate apparecchiature frigorifere di conservazione ed esposizione che consentono la netta separazione tra alimenti igienicamente incompatibili , il mantenimento della catena del freddo ed il rispetto delle temperature previste dalle norme vigenti per i prodotti deperibili.		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO	
<input type="checkbox"/> n. _____ armadi frigo	<input type="checkbox"/> n. _____ banchi frigo		
<input type="checkbox"/> n. _____ frigo per surgelati	<input type="checkbox"/> n. _____ vetrine frigo		
Sistema scaldavivande per la conservazione dei prodotti cotti da mantenersi in "regime di caldo" , in attesa della vendita / somministrazione, alla temperatura compresa tra 60 e 65 °C		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO	
Termometri a lettura esterna per la verifica delle temperature, collocati / installati in corrispondenza di tutti i sistemi di refrigerazione o riscaldamento presenti sul mezzo.		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO	

¹³ **N.B.** Tale sistema, come già sopra indicato, deve intendersi obbligatorio per tutti i negozi mobili **immatricolati dopo il 17.05.2002** e deve sicuramente essere posto in funzione per la vendita di prodotti alimentari deperibili:

- durante il raggiungimento del mercato o al ritorno al deposito o al ricovero, in modo da assicurare il regolare funzionamento dei frigoriferi e mantenere ininterrotta la catena del freddo.
- durante la sosta per la vendita sulle aree pubbliche non attrezzate con impianti di energia elettrica:
 - per assicurare il regolare funzionamento dei frigoriferi e mantenere ininterrotta la catena del freddo (si sottolinea, ad ulteriore ragguglio, che detto impianto può essere utilizzato, nel corso dell'attività di vendita, esclusivamente presso aree pubbliche non attrezzate di apposite reti per l'allacciamento all'energia elettrica).
 - per assicurare il regolare funzionamento delle apparecchiature di riscaldamento dei cibi cotti da somministrarsi caldi
 - per il riscaldamento dell'acqua erogata dai lavelli

¹⁴ **N.B.** Per i **negozi mobili immatricolati prima del 17.05.2002** sono accettate, per il mantenimento della catena del freddo, **attrezzature alternative** al sistema autonomo di erogazione dell'energia elettrica (quali, ad esempio, le piastre di accumulo eutettiche) purché, ovviamente, efficaci. **Va da sé che i negozi mobili dotati di questo tipo alternativo di attrezzature per il mantenimento della catena del freddo possono svolgere attività di vendita esclusivamente sulle aree pubbliche attrezzate con impianti di fornitura di energia elettrica.**

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

segue - STRUTTURE MOBILI (Negozi mobili, Banchi mobili / temporanei, Cucine mobili etc.) destinate al commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche e soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.).		4	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
A	segue – Requisiti dei Negozi mobili		
Presenza di un contenitore per rifiuti – in materiale lavabile e disinfettabile - provvisto di coperchio con dispositivo di apertura non manuale (a pedale etc.); all'interno del contenitore risulta possibile collocare un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta dei rifiuti solidi.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Presenza di taglieri specifici, diversi per tipologia di alimenti venduti previo frazionamento, nonché di utensili distinti in funzione degli alimenti soggetti a taglio o a lavorazione.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Presenza di un lavello provvisto di rubinetteria a comando non manuale (a pedale, a cellula fotoelettrica etc.), con erogazione di acqua fredda e calda , e dotazione di sapone liquido o in polvere, asciugamani a perdere etc..	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Attrezzature _____ <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"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

segue - STRUTTURE MOBILI (Negozi mobili, Banchi mobili / temporanei, Cucine mobili etc.) destinate al commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche e soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.)		5	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
A	segue – Requisiti dei Negozi mobili		
Servizi igienici			
La struttura mobile viene collocata presso aree pubbliche in corrispondenza delle quali sono predisposti appositi ed adeguati servizi igienici – distinti per sesso – a disposizione degli operatori alimentari addetti ¹⁵	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
La struttura mobile dispone di proprio servizio igienico (quindi mobile), debitamente adeguato a disposizione degli operatori alimentari addetti . ¹⁶	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		

¹⁵ Detti servizi igienici, affinché possano ritenersi adeguati, devono presentare i seguenti requisiti (Rif. O.M. 03.04.2002 “Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche – art. 2 – 2° comma – lettera d):

- Porta a chiusura automatica e fissabile con serratura di sicurezza
- Lavabo e sciacquone con erogatore di acqua corrente azionabile automaticamente o a pedale
- Distributore di sapone liquido o in polvere e asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

¹⁶ Nel caso fosse previsto l'impiego di **bagni mobili chimici**, questi dovranno essere conformi ai requisiti contemplati dalla **Circolare 31.10.2007 – Ministero della Salute** (pubblicata sulla G.U. 269 del 19.11.2007) “**Linee guida relative alle caratteristiche igieniche minime costruttive e gestionali dei bagni mobili chimici**” di cui si riporta, *per opportuna conoscenza*, il testo della parte indicata quale “Allegato” nel quale sono specificatamente elencati i requisiti definiti per tali strutture:

1. Il bagno deve essere costituito o rivestito internamente con materiali non porosi che presentino superfici lisce, senza angoli vivi, che permettano una rapida decontaminazione;
2. le dimensioni interne non devono essere inferiori a **100 x 100 cm** per la base e a **200 cm** per l'altezza; il bagno destinato a disabili non dovrà presentare barriere che impediscono l'uso dello stesso a disabili in sedia a rotelle (presenza di scalini, assenza di maniglie di appoggio); inoltre in questo caso il bagno deve essere provvisto di un piano di calpestio che assicuri la rotazione completa di una sedia a rotelle;
3. nella struttura del bagno devono essere presenti delle griglie di aerazione poste nel terzo inferiore della porta che assicurino un continuo ricambio d'aria;
4. il tetto deve essere preferibilmente costituito da materiale semitrasparente realizzato in modo tale da favorire l'illuminazione dall'esterno e limitando il surriscaldamento da irradiazioni solari;
5. la porta deve aprirsi verso l'esterno ed essere dotata di un sistema di chiusura a molla e di un sistema di segnalazione che indichi quando il bagno e' libero od occupato; deve essere inoltre presente un chiavistello azionabile dall'interno e, in caso di necessita', dall'esterno con apposita chiave;
6. deve essere assicurata nel bagno la presenza di carta igienica in apposito contenitore e di un gancio appendiabiti;
7. deve essere assicurata all'interno del bagno o nelle immediate vicinanze (e in questo caso nel rapporto di circa 1:8) **una struttura per il lavaggio e, se possibile, disinfezione delle mani**; all'acqua destinata al lavaggio delle mani deve essere aggiunto un disinfettante che assicura la non proliferazione di microrganismi o muffe nell'acqua stessa; deve inoltre essere assicurata la presenza di asciugamani monouso;
8. e' opportuna la disponibilita' di bagni chimici corredati di **lavamano interno o esterno** con acqua additivata di disinfettanti ad uso esclusivo degli addetti alla preparazione, manipolazione, distribuzione e vendita di alimenti e bevande, ove sia prevista la presenza di tale personale;
9. il **vaso** deve essere dotato di un **meccanismo che prevede l'innalzamento della seggetta** affinché questa, dopo ogni utilizzo, si disponga in posizione verticale; e' necessaria la presenza di un **distributore di copriseggetta** in carta con congrua dotazione della stessa;
10. il bagno deve essere dotato di un **sistema di ventilazione**, mediante un tubo che metta in comunicazione il serbatoio dei reflui con l'esterno del tetto, che impedisca l'esalazione di eventuali odori molesti all'interno della cabina WC;
11. la vasca reflui deve essere preferibilmente dotata di un sistema di schermatura in grado di impedire eventuali schizzi di materiale fecale e/o urine che possano contaminare l'utilizzatore e la seggetta; la schermatura dovrà essere provvista di un sistema di pulizia e di decontaminazione; per la pulizia della schermatura devono essere utilizzati liquidi contenenti tensioattivi, disinfettanti o applicato altro idoneo sistema;
12. e' fatto divieto assoluto di riutilizzare reflui, anche se trattati, per la pulizia della schermatura;
13. la **svuotatura della vasca di raccolta dei reflui** deve essere effettuata, tenendo conto in particolare della situazione meteorologica e della numerosita' delle utenze definita e indicata dalle aziende, **almeno una volta a settimana**;
14. deve essere impedito l'accesso al bagno nel caso in cui la vasca di raccolta sia colma o satura;
15. **dopo ogni svuotatura** deve essere effettuato un **lavaggio dell'intero bagno** mediante uso di acqua sotto pressione a temperatura elevata (**100 °C**) e ne sara' ripristinata la completa funzionalita'; gli operatori, in questo caso, dovranno comunque adottare opportune misure di sicurezza al fine di evitare l'esposizione ai contaminanti;
16. e' opportuno che il bagno sia fornito di specchietto di opportune dimensioni;
17. appositi segnalatori esterni al bagno devono indicare il sesso a cui sono destinate le varie strutture, il divieto di fumare all'interno del bagno ed il divieto di sosta nelle immediate vicinanze.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

segue - STRUTTURE MOBILI (Negozii mobili, Banchi mobili / temporanei, Cucine mobili etc.) destinate al commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche e soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.)		6	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
A	segue – Requisiti dei Negozi mobili		
Requisiti aggiuntivi riferiti specificatamente ad attività di Somministrazione¹⁷			
Presenza di appositi settori, opportunamente attrezzati e separati, per lo svolgimento dell'attività di preparazione (requisito previsto nel caso di strutture adibite alla preparazione di alimenti che comportano un'elevata manipolazione, quali tramezzini, tartine, panini farciti, pizze precotte da farcirsi etc.)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Per la pulizia di utensili, stoviglie, pentolame			
Presenza di adeguate attrezzature e lavastoviglie a ciclo termico		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Vengono utilizzate stoviglie e posateria a perdere		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Contenitori in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile per la conservazione, al riparo da contaminazioni esterne, di utensili e stoviglie pulite.		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Servizi igienici ¹⁸			
La struttura mobile viene collocata presso aree pubbliche in corrispondenza delle quali sono predisposti appositi ed adeguati servizi igienici – distinti per sesso – a disposizione dei clienti (oltre ai servizi igienici previsti specificatamente per gli operatori alimentari). ¹⁹		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
La struttura mobile dispone di proprio servizio igienico (quindi mobile), debitamente adeguato a disposizione degli operatori alimentari addetti . ²⁰		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

¹⁷ Secondo quanto già sottolineato nelle Note precedenti, l'attività di **somministrazione** – nei **Negozi mobili** – deve intendersi limitata "alle sole bevande espresse quali infusi, latte, frullati, preparate con strutture da banco, alimenti in confezioni originali chiuse e sigillate, alimenti pronti per il consumo prodotti in laboratori autorizzati."

¹⁸ Qualora la somministrazione delle tipologie di prodotti indicate nella Nota precedente sia svolta al banco, con un consumo immediato da parte dei clienti, senza l'ausilio di tavolini, dehors, gazebo, spazi circostanti alla struttura mobile appositamente allestiti per un eventuale servizio assistito, si ritiene che detta attività possa considerarsi del tutto assimilabile a quella di vendita; in tal caso, relativamente al requisito che contempla la presenza di adeguati servizi igienici, si evidenzia come la disponibilità di questi ultimi possa intendersi necessaria soltanto riguardo agli operatori alimentari addetti.

Per contro, nel caso l'attività di somministrazione sia svolta invece attraverso l'ausilio di strutture ed arredi - esemplificativamente già sopra richiamati (tavolini, gazebo, dehors, etc.) - il cui utilizzo presuppone la consumazione sul posto dei prodotti, è necessario che siano previsti appositi ed adeguati servizi igienici per i clienti oltre a quello riservato agli operatori alimentari addetti.

¹⁹ Detti servizi igienici, affinché possano ritenersi adeguati, devono presentare i seguenti requisiti (Rif. O.M. 03.04.2002 "Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche – art. 2 – 2° comma – lettera d):

- Porta a chiusura automatica e fissabile con serratura di sicurezza
- Lavabo e sciacquone con erogatore di acqua corrente azionabile automaticamente o a pedale
- Distributore di sapone liquido o in polvere e asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

²⁰ Nel caso fosse previsto l'impiego di **bagni mobili chimici**, questi dovranno essere rispondenti ai requisiti contemplati dalla Circolare 31.10.2007 – Ministero della Salute (pubblicata sulla G.U. 269 del 19.11.2007) "Linee guida relative alle caratteristiche igieniche minime costruttive e gestionali dei bagni mobili chimici" (già citata nella precedente Nota 16, cui si rimanda, per brevità).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

segue - STRUTTURE MOBILI (Negozi mobili, Banchi mobili / temporanei, Cucine mobili etc.) destinate al commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche e soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.)		7	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
B	Banchi mobili		
Il Banco mobile dispone dei seguenti requisiti:			
Presenza di dispositivi e supporti che permettono di assicurarne la stabilit� durante l'attivita commerciale realizzati con materiali igienicamente idonei a venire a contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Presenza di un piano rialzato da terra per un'altezza non inferiore a 1,00 m. ²¹	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Presenza di banco di esposizione realizzato con materiale facilmente lavabile e disinfettabile e munito di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne. ²²	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Presenza di idonei contenitori utilizzati per esitare ortofrutticoli freschi e alimenti non deperibili (confezionati e non) collocati ad un'altezza di almeno 50 cm dal suolo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Banchi mobili destinati alla vendita di alimenti cotti, gi� preparati o che non necessitano di alcuna preparazione, e di altri alimenti deperibili confezionati			
Il banco mobile, oltre a presentare i requisiti sopra elencati, risulta fornito di ²³:			
Banco espositivo provvisto, per la protezione igienica degli alimenti deperibili , in corrispondenza dei lati verso i clienti, di rialzi protettivi verticali caratterizzati da un'altezza minima di 30 cm. rispetto al piano di vendita, e da schermi protettivi orizzontali disposti sopra tali rialzi per una profondit� di almeno 30 cm.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Sistema scaldavivande per la conservazione dei prodotti cotti da mantenersi in "regime di caldo", in attesa della vendita / somministrazione, alla temperatura compresa tra 60 e 65 �C	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Serbatoio per la riserva di acqua potabile di capacit� adeguata alle esigenze dell'igiene personale (tenendo conto quindi del numero di operatori coinvolti) dei prodotti alimentari preparati, offerti o somministrati (minimo 50 litri).	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<i>(Specificare capacit� serbatoio _____ lt)</i>			
Presenza di un lavello provvisto di rubinetteria a comando non manuale (a pedale, a cellula fotoelettrica etc.), con erogazione di acqua fredda e calda , e dotazione di sapone liquido o in polvere, asciugamani a perdere etc..	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

²¹ Questo requisito **non   necessario** in caso di **vendita di prodotti ortofrutticoli** freschi e di **prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non**. Tali prodotti devono essere comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 cm. dal suolo (Rif. O.M. 03.04.2002 – art. 5 - 2 comma).

²² In termini del tutto analoghi a quanto precisato nella Nota precedente, questo requisito **non   necessario** in caso di **vendita di prodotti ortofrutticoli** freschi e di **prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non** (Rif. O.M. 03.04.2002 – art. 5 - 2 comma).

²³ Rif. O.M. 03.04.2002 – art. 5 – comma 5.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

segue - STRUTTURE MOBILI (Negozi mobili, Banchi mobili / temporanei, Cucine mobili etc.) destinate al commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche e soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.)		8	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
B	segue – Requisiti Banchi mobili destinati alla vendita di alimenti cotti, già preparati o che non necessitano di alcuna preparazione, e di altri alimenti deperibili confezionati:		
Serbatoio a circuito chiuso per la raccolta delle acque di scarico , di capacità almeno corrispondente a quella del serbatoio per la riserva di acqua potabile, corredato di dispositivo atto ad aggiungere disinfettante biodegradabile alle acque reflue (minimo 50 lt).	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
<i>(Specificare capacità serbatoio _____ lt)</i>			
Impianto elettrico allacciabile direttamente alla rete di fornitura dell'energia elettrica predisposta in un'area del mercato.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
<i>(In alternativa vedasi punto immediatamente successivo)</i>			
Sistema autonomo di erogazione dell'energia elettrica - opportunamente insonorizzato secondo quanto previsto dalla vigente normativa - e collocato in modo da evitare qualsiasi possibilità di contaminazione o di danneggiamento, con le emissioni, sia dei prodotti alimentari nella struttura mobile sia dell'ambiente esterno ad essa ²⁴	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		

²⁴ **N.B.** Tale sistema deve sicuramente posto in funzione per la vendita di prodotti alimentari deperibili:

- durante il raggiungimento del mercato o al ritorno al deposito o al ricovero, in modo da assicurare il regolare funzionamento dei frigoriferi e mantenere ininterrotta la catena del freddo.
- durante la sosta per la vendita sulle aree pubbliche non attrezzate con impianti di energia elettrica:
 - per assicurare il regolare funzionamento dei frigoriferi e mantenere ininterrotta la catena del freddo (si sottolinea, ad ulteriore ragguglio, che detto impianto può essere utilizzato, nel corso dell'attività di vendita, esclusivamente presso aree pubbliche non attrezzate di apposite reti per l'allacciamento all'energia elettrica).
 - per assicurare il regolare funzionamento delle apparecchiature di riscaldamento dei cibi cotti da somministrarsi caldi
 - per il riscaldamento dell'acqua erogata dai lavelli

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

segue - STRUTTURE MOBILI (Negozi mobili, Banchi mobili / temporanei, Cucine mobili etc.) destinate al commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche e soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.)		9	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
B	Banchi mobili destinati alla preparazione e vendita itinerante di panini caldi e bevande ²⁵		
Il banco mobile risulta fornito di :			
Struttura tecnicamente adeguata, in grado di assolvere alla esigenze igieniche di preparazione, conservazione e protezione di prodotti alimentari, realizzata con materiali resistenti, inalterabili e facilmente lavabili e disinfettabili e con un adeguato sistema di copertura.	<input type="checkbox"/>	SI	
	<input type="checkbox"/>	NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Vano interno di altezza non inferiore a 2,00 m.	<input type="checkbox"/>	SI	
	<input type="checkbox"/>	NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Piano di vendita ad altezza dalla quota esterna (<i>rialzo da terra</i>) non inferiore a 1,00 m.	<input type="checkbox"/>	SI	
	<input type="checkbox"/>	NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Banco di vendita e di esposizione provvisto, per la protezione igienica degli alimenti deperibili , in corrispondenza dei lati verso i clienti, di rialzi protettivi verticali caratterizzati da un'altezza minima di 30 cm. rispetto al piano di vendita, e da schermi protettivi orizzontali disposti sopra tali rialzi per una profondità di almeno 30 cm.	<input type="checkbox"/>	SI	
	<input type="checkbox"/>	NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Sistema scaldavivande per la conservazione dei prodotti cotti da mantenersi in " regime di caldo ", in attesa della vendita / somministrazione, alla temperatura compresa tra 60 e 65 °C.	<input type="checkbox"/>	SI	
	<input type="checkbox"/>	NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Adeguate apparecchiature frigorifere di conservazione ed esposizione che consentono la netta separazione tra alimenti igienicamente incompatibili , il mantenimento della catena del freddo ed il rispetto delle temperature previste dalle norme vigenti per i prodotti deperibili.	<input type="checkbox"/>	SI	
	<input type="checkbox"/>	NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Serbatoio per la riserva di acqua potabile di capacità adeguata alle esigenze dell'igiene personale (tenendo conto quindi del numero di operatori coinvolti) dei prodotti alimentari preparati, offerti o somministrati (minimo 50 litri).	<input type="checkbox"/>	SI	
	<input type="checkbox"/>	NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<i>(Specificare capacità serbatoio _____ lt)</i>			
Presenza di un lavello provvisto di rubinetteria a comando non manuale (a pedale, a cellula fotoelettrica etc.), con erogazione di acqua fredda e calda , e dotazione di sapone liquido o in polvere, asciugamani a perdere etc..	<input type="checkbox"/>	SI	
	<input type="checkbox"/>	NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Serbatoio a circuito chiuso per la raccolta delle acque di scarico , di capacità almeno corrispondente a quella del serbatoio per la riserva di acqua potabile, corredato di dispositivo atto ad aggiungere disinfettante biodegradabile alle acque reflue (minimo 50 lt).	<input type="checkbox"/>	SI	
	<input type="checkbox"/>	NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<i>(Specificare capacità serbatoio _____ lt)</i>			

²⁵ "La preparazione e la vendita itinerante di panini caldi e bevande può essere altresì svolta con **Banchi temporanei allestiti su automezzi** (es. motocarri attrezzati per la vendita di hot dogs) aventi le seguenti caratteristiche (...)" - Rif. D.G.R. 10.05.2004 n. 25-12456 – Regione Piemonte - Allegato – paragrafo intestato "Somministrazione". Le caratteristiche previste sono state riassunte attraverso i punti elencati nella presente Sezione di questa Scheda.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

segue - STRUTTURE MOBILI (Negozi mobili, Banchi mobili / temporanei, Cucine mobili etc.) destinate al commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche e soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.)		10	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
B	segue - Requisiti dei Banchi mobili destinati alla preparazione e vendita itinerante di panini caldi e bevande.		
Impianto elettrico allacciabile direttamente alla rete di fornitura dell'energia elettrica predisposta in un'area del mercato. <i>(In alternativa vedasi punto immediatamente successivo)</i>		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO	
Sistema autonomo di erogazione dell'energia elettrica - opportunamente insonorizzato secondo quanto previsto dalla vigente normativa - e collocato in modo da evitare qualsiasi possibilità di contaminazione o di danneggiamento, con le emissioni, sia dei prodotti alimentari nella struttura mobile sia dell'ambiente esterno ad essa ²⁶		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO	

²⁶ **N.B.** Tale sistema deve sicuramente essere posto in funzione per la vendita di prodotti alimentari deperibili:

- durante il raggiungimento del mercato o al ritorno al deposito o al ricovero, in modo da assicurare il regolare funzionamento dei frigoriferi e mantenere ininterrotta la catena del freddo.
- durante la sosta per la vendita sulle aree pubbliche non attrezzate con impianti di energia elettrica:
 - per assicurare il regolare funzionamento dei frigoriferi e mantenere ininterrotta la catena del freddo (si sottolinea, ad ulteriore ragguglio, che detto impianto può essere utilizzato, nel corso dell'attività di vendita, esclusivamente presso aree pubbliche non attrezzate di apposite reti per l'allacciamento all'energia elettrica).
 - per assicurare il regolare funzionamento delle apparecchiature di riscaldamento dei cibi cotti da somministrarsi caldi
 - per il riscaldamento dell'acqua erogata dai lavelli

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

segue - STRUTTURE MOBILI (Negozii mobili, Banchi mobili / temporanei, Cucine mobili etc.) destinate al commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche e soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.)		12	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
C	Cucine mobili ²⁷		
La Cucina mobile dispone dei seguenti requisiti :			
Vano interno di altezza non inferiore a 2,00 m.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
<i>(Specificare altezza _____ m)</i>			
Superficie complessiva adeguata per lo svolgimento dell'attività	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
<i>(Specificare superficie _____ m²)</i>			
Presenza di almeno n. 2 lavelli, dei quali almeno uno dotato di rubinetteria a comando non manuale.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
<i>(Specificare numero di lavelli _____)</i>			
Presenza di un adeguato numero di piani di lavoro in materiale facilmente lavabile e disinfettabile	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
<i>(Specificare numero piani di lavoro _____)</i>			
Presenza di un'adeguata cappa di aspirazione dei fumi e dei vapori prodotti durante la cottura	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Presenza di adeguate apparecchiature frigorifere di conservazione ed esposizione che consentono la netta separazione tra alimenti igienicamente incompatibili , il mantenimento della catena del freddo ed il rispetto delle temperature previste dalle norme vigenti per i prodotti deperibili.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
<input type="checkbox"/> n. _____ armadi frigo	<input type="checkbox"/> n. _____ banchi frigo		
<input type="checkbox"/> n. _____ frigo per surgelati	<input type="checkbox"/> n. _____ vetrine frigo		
Presenza d'impianto idraulico per acque di scarico da collegarsi a fognatura comunale <i>(In alternativa vedasi punto immediatamente successivo)</i>	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Presenza di serbatoio per la raccolta delle acque di scarico, a circuito chiuso, di capacità almeno corrispondente a quella del serbatoio per la riserva di acqua potabile, corredato di dispositivo atto ad aggiungere disinfettante biodegradabile alle acque reflue.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
<i>(Specificare capacità serbatoio _____ lt.)</i>			

²⁷ Riprendendo quanto già sottolineato nella Nota riportata in calce alla Scheda "Notizie di carattere generale", in questo caso s'intende fatto riferimento alle strutture autosufficienti (moduli, container, automezzi etc.) gestite da ditte che esercitano una vera e propria attività di **catering** con preparazione, trasporto e somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni temporanee (Rif. D.D. 16.05.2005 n. 70 – Regione Piemonte – alla voce "Strutture mobili").

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

segue - STRUTTURE MOBILI (Negozi mobili, Banchi mobili / temporanei, Cucine mobili etc.) <i>destinate al commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche e soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.)</i>		13	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
C	segue - Requisiti delle Cucine mobili		
Presenza d'impianto elettrico allacciabile direttamente alla rete di fornitura energia elettrica. <i>(In alternativa vedasi punto immediatamente successivo)</i>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Presenza di sistema autonomo di erogazione dell'energia elettrica opportunamente insonorizzato secondo quanto previsto dalla vigente normativa e collocato in modo da evitare qualsiasi possibilità di contaminazione o di danneggiamento, con le emissioni, sia dei prodotti alimentari nella struttura mobile sia dell'ambiente esterno ad essa	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<i>(Specificare altezza _____ m)</i>			

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

LOCALE/ DEPOSITO ALIMENTI <i>funzionalmente correlato/i alla vendita sulle aree pubbliche da parte di Strutture mobili soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.).</i>		1	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Deposito ²⁸ indicato In planimetria con il n. _____	_____ <i>(Specificare la tipologia delle 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 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 (è ammessa, per questa tipologia di locale, la tinteggiatura con vernice a smalto).</small>			
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</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>			
All'interno del locale è presente un lavello (o una vasca), con relativo punto d'erogazione d'acqua potabile – fredda e calda - facilmente accessibile.		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO	

²⁸ Nel caso fossero predisposti **più locali per il deposito di prodotti alimentari** occorrerà procedere alla loro numerazione, e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso - ad es. Deposito alimenti 1, Deposito alimenti 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 TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

LOCALE/I DEPOSITO ALIMENTI <i>funzionalmente correlato/i alla vendita sulle aree pubbliche da parte di Strutture mobili soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.).</i>		2	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Approvvigionamento idrico			
<input type="checkbox"/> Pubblico acquedotto	<input type="checkbox"/> Pozzo privato		
<input type="checkbox"/> E' necessario allegare Certificato di potabilità dell'acqua rilasciato dalla S.C.I.A.N – ASL TO5 (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"/>
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 finestate 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 finestate, quelle costituite da aperture (pur provviste di ante etc.) ricavate in corrispondenza della porta stessa. E' inoltre opportuno sottolineare che nel caso in cui le finestre possano risultare possibile causa di contaminazione delle derrate in deposito (ad es. finestre aprentesi su strade a traffico intenso, aperture "a bocca di lupo" con sbocco in corrispondenza di piani stradali, cortili carrabili, marciapiedi etc.), le stesse devono restare chiuse ed il locale essere dotato di sistemi sostitutivi di aerazione forzata.</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 successiva 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"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	
Il sistema di aerazione artificiale / meccanica deve essere in grado di garantire almeno 5 ricambi / ora (Rif. D.P.G.R. – Regione Piemonte - 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 ed 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, al riguardo, 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"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

LOCALE/ DEPOSITO ALIMENTI <i>funzionalmente correlato/i alla vendita sulle aree pubbliche da parte di Strutture mobili soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.).</i>			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>Qualora il rapporto aerante (RA) risulti 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.²⁹ Le prese d'aria devono essere conformi alle caratteristiche indicate nella norma UNI 10339:1995.</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"/>
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"/>

²⁹ Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale caratterizzato da un'altezza di 3,00 m., da una superficie in pianta di 8 m² e da una superficie finestrata apribile di 0,50 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 4 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 8 m² - 4 m² = 4 m². Nei confronti del volume di locale pertinente la quota dell'area pavimentale così determinata (3 x 4 = 12 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 garantirsi mediante detti sistemi - **non inferiore a 5**. Tale parametro, espressamente contemplato dalla normativa regionale riguardante la disciplina dell'attività dei pubblici esercizi (**D.P.G.R. 03.03.2008 N. 2/ R**), si ritiene possa essere opportunamente esteso, per analogia ed uniformità interpretativa, alla stessa tipologia di locali di tutte le altre attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività (D.I.A.): ; quindi **12 x 5 = 60 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 igrometriche etc.).

(firma) _____

18

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO <i>- da intendersi annessi ai locali DEPOSITO ALIMENTI funzionalmente correlati alla vendita sulle aree pubbliche da parte di Strutture mobili soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.).</i>			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"/>
Separati per uomini e donne		<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 _____ <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 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Soffitto _____ <i>(Specificare il tipo di ynteggiatura)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO <i>- da intendersi annessi ai locali DEPOSITO ALIMENTI funzionalmente correlati alla vendita sulle aree pubbliche da parte di Strutture mobili soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.).</i>		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.). 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. 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"/> Continuo <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione <input type="checkbox"/> Temporizzato		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<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 (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.</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.³⁰ 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"/>	

³⁰ 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 e s.m.i., estesi, per analogia, alle stesse tipologie di locali di tutte le attività soggette a Notifica / Denuncia d'inizio Attività**; 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 TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

<p>SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO - da intendersi annessi ai locali DEPOSITO ALIMENTI funzionalmente correlati alla vendita sulle aree pubbliche da parte di Strutture mobili soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.).</p>			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 <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		
Provvisti di n. lavabo/i dotato/i di ³¹:	<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 tipo di ynteggiatura)</i></div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				

³¹ I lavabi relativi ai servizi igienici devono essere auspicabilmente collocati nel locale anti WC. Solo eccezionalmente potranno prevedersi soluzioni diverse (collocazione nel locale WC) di volta in volta preventivamente discusse.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO <i>- da intendersi annessi ai locali DEPOSITO ALIMENTI funzionalmente correlati alla vendita sulle aree pubbliche da parte di Strutture mobili soggette a Notifica / Denuncia d'inizio attivita' (D.I.A.).</i>			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"/>	
Provvisi di n. lavabo/i dotato/i di ³² :		<input type="checkbox"/> Comando non manuale (“a pedale”, “a cellula fotoelettrica”, “a ginocchio” etc.) per l'erogazione dell'acqua _____ (Specificare il tipo di comando)	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 _____ (Specificare il tipo di asciugamani)			

³² Come peraltro già sottolineato nelle Note precedenti, **I lavabi relativi ai servizi igienici devono essere auspicabilmente collocati nel locale anti WC.** Solo eccezionalmente potranno prevedersi soluzioni diverse (collocazione nel locale WC) di volta in volta preventivamente discusse.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ <i>(compilare e/o riportare solo le tipologie di attrezzature effettivamente esistenti ; barrare le voci che non interessano)</i>		1	
Locale deposito		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 ³³ <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 ortofrutticoli, 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"/>	
<input type="checkbox"/> n. ... lavelli	<input type="checkbox"/> a pozzetto singolo	<input type="checkbox"/> a doppio pozzetto	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
_____ <i>(Specificare il materiale)</i>			

³³ 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 TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITA'	2
<p style="text-align: center;">Struttura mobile (<i>Negozio mobile, Banco mobile, Cucina mobile</i>) cui s'intende fatto riferimento nella presente Scheda</p> <p><i>Specificare</i> _____</p>	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN
Per lo stoccaggio delle materie prime / scorta dei prodotti alimentari	
<p>Apparecchiature refrigeranti (<i>specificare con adeguato dettaglio il tipo e la rispettiva destinazione: ad es. frigorifero per surgelati, frigorifero per salumi e formaggi, cella frigo per verdure etc.</i>)</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<p>Altro (<i>specificare con adeguato dettaglio le tipologie</i>)</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Per la lavorazione / preparazione dei prodotti alimentari	
<p><i>Specificare con adeguato dettaglio tipologie e destinazione.</i></p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITA'		3	
Struttura mobile (<i>Negozio mobile, Banco mobile, Cucina mobile</i>) cui s'intende fatto riferimento nella presente Scheda <i>Specificare</i> _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
segue - Per la lavorazione / preparazione dei prodotti alimentari			
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i ³⁴ collocato/i presso _____	<input type="checkbox"/> n. ... (<i>specificare il materiale</i>): _____ <input type="checkbox"/> n. ... a pozzetto singolo <input type="checkbox"/> n. ... a doppio pozzetto <input type="checkbox"/> n. ... provvisto/i di acqua fredda e calda <input type="checkbox"/> n. ... fornito/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i collocato/i presso _____	<input type="checkbox"/> n. ... (<i>specificare il materiale</i>): _____ <input type="checkbox"/> n. ... a pozzetto singolo <input type="checkbox"/> n. ... a doppio pozzetto <input type="checkbox"/> n. ... provvisto/i di acqua fredda e calda <input type="checkbox"/> n. ... fornito/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Per la conservazione dei prodotti pronti al consumo			
<input type="checkbox"/> n. ... frigoriferi _____ <input type="checkbox"/> n. ... vetrine espositive refrigerate _____ <input type="checkbox"/> n. ... vetrine non refrigerate _____ Altro (<i>specificare con adeguato dettaglio tipologie e destinazione</i>). <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Per la pulizia di stoviglie, posate, utensili, recipienti etc.			
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i collocato/i presso zona / locale lavaggio utensili ed attrezzature	<input type="checkbox"/> n. ... (<i>specificare il materiale</i>): _____ <input type="checkbox"/> n. ... a pozzetto singolo <input type="checkbox"/> n. ... a doppio pozzetto <input type="checkbox"/> n. ... provvisto/i di acqua fredda e calda <input type="checkbox"/> n. ... fornito/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	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 (<i>specificare con adeguato dettaglio tipologie</i>).			
<input type="checkbox"/> n. ... _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____			

³⁴ Si ritiene utile riepilogare che per le tipologie di esercizi in disamina deve ritenersi necessaria la dotazione **minima** di **2 lavelli**, dei quali, uno destinato al lavaggio degli alimenti (verdure etc.) nella **"zona (o settore) di preparazione"**, l'altro destinato al lavaggio di pentole, recipienti, utensili, etc. - e da utilizzarsi anche come lavamani (pertanto provvisto di rubinetteria a comando non manuale etc.) nella **"zona (o locale) lavaggio"** (*considerata nella successiva Sezione*).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITA'	4
<p style="text-align: center;">Struttura mobile (<i>Negozi mobile, Banco mobile, Cucina mobile</i>) cui s'intende fatto riferimento nella presente Scheda</p> <p><i>Specificare</i> _____</p>	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN
Per riporre utensili, recipienti, pentolame etc. puliti	
<input type="checkbox"/> n. armadi chiusi in _____ <small>(Specificare il tipo di ,materiale)</small>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Altro _____ <small>(Specificare con adeguato dettaglio le tipologie di arredi)</small>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
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 _____ <small>(Specificare)</small>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Altro (<i>Specificare con adeguato dettaglio tipologie</i>).	
<input type="checkbox"/> n. ... _____	
<input type="checkbox"/> n. ... _____	
<input type="checkbox"/> n. ... _____	

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER IL
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE
Versione del 01.04.2008**

ELENCO ALLEGATI ³⁵	1	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
<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"/>

³⁵ 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) _____