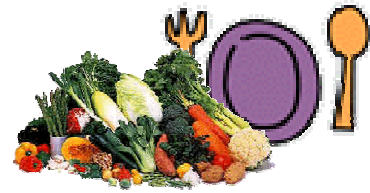


**MODELLO DI RELAZIONE TECNICO-DESCRIPTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
Produzione, preparazione e confezionamento generi alimentari
RISTORAZIONE PUBBLICA - Attività AGRITURISTICHE ¹
Versione del 01.04.2009**



Riferimenti normativi:



- **art. 6 – Regolamento (CE) n.852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29.04.2004, sull'igiene dei prodotti alimentari
- **art. 3 – D.G.R. 79-7605 del 26.11.2007** “Indicazioni operative riguardanti l’attuazione sul territorio della Regione Piemonte dell’Accordo Stato Regioni del 09.02.2006 relativo all’applicazione del Regolamento CE/852/2004” (in relazione alla quale è prevista, per le attività in questione, la presentazione di una “**D.I.A. differita**”)
- **Legge 20.06.2006 n. 96** “Disciplina dell’agriturismo”.
- **L.R. 23.03.1995 n. 38** « Disciplina dell’agriturismo »
- **D.D. 333 del 26.11.2001** (Regione Piemonte – Direzione Sanità pubblica) “Linee guida per la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari e per la somministrazione di alimenti e bevande da parte delle aziende agricole”

Nella presente relazione :

- **sono indicati** dettagliatamente i generi merceologici che si intendono produrre, preparare, confezionare, somministrare etc.
- **sono descritti** tutti i locali illustrati nella pianta planimetrica pertinenti l’attività oggetto della Notifica / Denuncia d’Inizio Attività (D.I.A.)
- **é compilata una scheda per ogni locale** nel caso siano presenti più locali dello stesso tipo.
- **é compilata una scheda per ogni funzione assegnata** nel caso sia previsto l’utilizzo di uno stesso locale per due o più funzioni diverse.
- **é 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.).
- **é firmata in calce** ogni pagina compilata o barrata

¹ L’art. 2 della Legge 20.06.2006 n. 96 (“Disciplina dell’agriturismo”) recita testualmente:

1) Per **attività agrituristiche** si intendono le attività di ricezione e ospitalità esercitate dagli **imprenditori agricoli** di cui **all’articolo 2135 del Codice civile**, anche nella forma di società di capitali o di persone, oppure associate fra loro, attraverso l’utilizzazione della propria azienda in **rapporto di connessione** con le attività di **coltivazione del fondo**, di **silvicoltura** e di **allevamento di animali**.

(omissis)

3) Rientrano tra le **attività agrituristiche**:

(omissis)

b) somministrare pasti e bevande costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti di aziende agricole della zona, ivi compresi i prodotti a carattere alcolico e superalcolico, con preferenza per i prodotti tipici e caratterizzati dai marchi DOP, IGP, IGT, DOC, e DOCG o compresi nell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, secondo le modalità indicate nell’articolo 4, comma 4;

(omissis)

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE		1	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
Indicazione sintetica dei piatti – destinati alla somministrazione – di cui è prevista la preparazione / cottura : _____ _____ _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
E' previsto lo svolgimento di lavorazioni alimentari differenti rispetto alla preparazione e cottura di piatti destinati alla somministrazione	<input type="checkbox"/> SI <i>Vedasi punto successivo</i> <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Eventuali altre lavorazioni previste: <input type="checkbox"/> preparazione prodotti da forno <input type="checkbox"/> preparazione marmellate / confetture / frutta sciroppata <input type="checkbox"/> preparazione conserve (<i>specificare</i>) ² _____ _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

² "Per prevenire **rischi microbiologici** le conserve devono essere sottoposte a **trattamento termico di sterilizzazione (temperatura di 121 °C)** oppure ad **acidificazione** tale da assicurare **un pH inferiore a 4,5** o, ancora, a trattamenti quali **aggiunta di sale, zucchero**, o di **essiccazione**, in grado di **ridurre l'attività dell'acqua aW a valori inferiori allo 0,93**. Pertanto, le Aziende agricole che preparano – in un laboratorio anche di tipo "polifunzionale" – **conserve alimentari** a base di frutta o verdura destinate alla vendita o impiegate nell'ambito delle attività agrituristiche, **devono disporre di attrezzature per il trattamento termico di sterilizzazione (autoclavi ecc.)** qualora le conserve abbiano valore di pH superiore a 0,46 o aW (acqua libera) superiore a 0,93 (Rif. **D.D. 333 del 26.11.2001** - Regione Piemonte – Direzione Sanità pubblica - "*Linee guida per la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari e per la somministrazione di alimenti e bevande da parte delle aziende agricole - punto 5.5 "Conserve alimentari, confetture, Marmellate, frutta sciroppata"*).

(firma) _____ 2

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE		2	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
La cucina dell'esercizio coincide con quella dell'abitazione privata dell'imprenditore	<input type="checkbox"/> SI ³ <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Le “preparazioni alimentari differenti” dalla preparazione e cottura di piatti destinati alla somministrazione – è previsto che siano svolte: ⁴ <input type="checkbox"/> Nella stessa cucina dell'esercizio (in ogni caso diversa da quella dell'imprenditore agricolo) <input type="checkbox"/> In un apposito laboratorio di produzione e preparazione – distinto dalla cucina dell'esercizio		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
E' prevista la vendita diretta al consumatore dei prodotti della propria azienda, tal quali o trasformati (sia in proprio che attraverso lavorazioni esterne). ⁵	<input type="checkbox"/> SI <i>Vedasi punto successivo</i> <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Prodotti della propria azienda di cui è prevista la vendita diretta al consumatore (<i>specificare</i>) _____ _____ _____ _____	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

³ In questo caso il locale può essere utilizzato **solo** per lo svolgimento dell'attività di preparazione cottura alimenti destinati all'immediata somministrazione.

⁴ Stanti le indicazioni riportate nelle Linee guida regionali già citate nelle Note precedenti (Rif. **D.D. 333 del 26.11.2001** - Regione Piemonte – Direzione Sanità pubblica - *“Linee guida per la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari e per la somministrazione di alimenti e bevande da parte delle aziende agricole”* - punto 4.1 *Locale preparazione pasti*) è possibile utilizzare, per questa specifica tipologia di esercizi, la **cucina dell'abitazione privata** dell'imprenditore agricolo a condizione che il locale presenti i requisiti previsti dalla normativa vigente (indicati, con maggior dettaglio, nell'apposita Scheda *“Laboratorio di produzione / preparazione - cucina ecc.”* in seguito riportata); in tal caso l'attività deve dunque essere limitata alla sola preparazione e cottura di alimenti destinati alla somministrazione, con esclusione di qualsiasi altra preparazione alimentare.

Sulla base delle Linee guida regionali, affinché **uno stesso locale** possa essere adibito allo svolgimento di lavorazioni differenti ed ulteriori (locale “multifunzionale”) - rispetto alla sola preparazione e cottura di alimenti per la somministrazione - è necessario che :

- a) **sia diverso dalla cucina dell'abitazione**, e risulti sufficientemente dimensionato e strutturalmente idoneo;
- b) le attività siano effettuate in **tempi diversi ed intervallate da operazioni di pulizia e disinfezione**; a questo proposito, si dovrà porre la massima attenzione al rischio di contaminazioni crociate tra alimenti aventi un diverso profilo microbiologico;
- c) le lavorazioni siano accuratamente descritte nel **piano di autocontrollo** (diagrammi di flusso relativi alle singole produzioni e loro collocamento in momenti diversi o giorni differenti);
- d) **i quantitativi di prodotti complessivamente ottenuti siano limitati ; qualora le lavorazioni dell'attività agrituristica siano orientate particolarmente verso una tipologia produttiva, con quantitativi consistenti di prodotti finiti è opportuno che siano predisposti appositi locali**
(nelle Linee guida appena citate non vengono indicati esatti termini ponderali per definire quando possa ritenersi ricorrente questa condizione ; al fine di fornire comunque un opportuno parametro di riferimento si ritiene che per “quantitativi consistenti di prodotti finiti” debba farsi riferimento ad una produzione complessiva di derrate alimentari superiore a Kg. 10 / settimana).
- e) siano presenti attrezzature adeguate.

In ogni caso è del tutto auspicabile la dotazione di un locale di preparazione (cucina ecc.) appositamente riservato all'esercizio dell'attività agrituristica, non coincidente, pertanto, con la cucina dell'abitazione privata dell'agricoltore.

⁵ Sulla base delle indicazioni riportate nelle Linee guida regionali già citate nella Nota precedente, è consentito all'imprenditore agricolo **vendere direttamente al consumatore i prodotti della propria azienda**, tal quali o trasformati (sia in proprio che attraverso lavorazioni esterne), ai sensi della Legge 59/63 e delle disposizioni di cui al D.Lg.svo 228/01, purché venga utilizzato, allo scopo, **un apposito locale**, anche di piccole dimensioni, che presenti i requisiti indicati, con il necessario dettaglio, nell'apposita Scheda *“Locali di vendita”*, in seguito riportata.

In caso di vendita diretta di **limitate quantità di prodotti**, tuttavia, è ritenuto sufficiente l'impiego di una **zona** o di uno **spazio** da adibire a tale attività, anche ricavato all'interno **del locale di somministrazione**.

Le Linee guida appena citate, per altro, non riportano degli esatti termini ponderali per definire quando possa ritenersi ricorrente questa condizione ; al fine di fornire comunque un opportuno parametro di riferimento, si ritiene che per “limitate quantità di prodotto” debba farsi riferimento ad un'esposizione complessiva di derrate alimentari, di volta in volta accertabile - per la vendita diretta - non superiore a Kg. 10.

Sempre sulla base delle Linee guida regionali più volte citate, nel caso in cui la vendita dei prodotti sia effettuata - **in modo del tutto saltuario - alla stessa clientela che già usufruisce dei servizi dell'agriturismo, non è necessario** l'allestimento di un locale o di uno spazio appositamente dedicato a tale attività, poiché la vendita così effettuata è ritenuta un complemento dell'attività di somministrazione.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE	3	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
	VERIFICA SCIAN	
L'esercizio (in conformità a quanto riportato nella pianta planimetrica allegata alla Notifica / Denuncia d'inizio Attività (D.I.A.) - e come più dettagliatamente specificato nelle schede successive che compongono la presente Relazione tecnica) risulta composto da :		
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i / spazi deposito materie prime	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i deposito materiali non alimentari (ad es. scorte di tovaglioli, piatti, posate, eventuali recipienti per il confezionamento, prodotti per la pulizia ecc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i di produzione / preparazione (cucina ecc.) ⁶	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locali somministrazione	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locali vendita ⁷	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ servizio/i igienico/i per il personale addetto ⁸	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i e/o zona ⁹ (ricavata all'interno di altri locali) destinati/a a spogliatoio per il personale addetto	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ servizio/i igienico/i per i clienti ¹⁰	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

⁶ Vedasi, per brevità, precedenti Note 3 - 4

⁷ Vedasi, per brevità, precedente Nota 5.

⁸ Nel caso in cui l'Azienda agricola **non abbia dipendenti** è consentito l'utilizzo dei **servizi igienici dell'abitazione dell'agricoltore** - purché attigui al locale di lavoro o a breve distanza da esso - e caratterizzati dai necessari requisiti igienico-strutturali (indicati, con maggior dettaglio, nell'apposita Scheda "Servizi igienici per il personale addetto" in seguito riportata). **E' tuttavia fortemente auspicabile la dotazione di servizi igienici riservati al personale addetto non coincidenti con quelli dell'abitazione dell'agricoltore.**

⁹ In completa analogia con quanto previsto per gli Esercizi di Ristorazione pubblica – Tipologia 3 e 4 disciplinati, da un punto di vista dei requisiti igienico-strutturali, da una specifica normativa di settore (D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R), si ritiene che gli **spogliatoi** possano essere individuati in un **apposito locale**, oppure nell'**antibagno** dei servizi igienici riservati al personale addetto o, ancora, in una "**zona**" ricavata in altri locali : in quest'ultima ipotesi la "**zona**" **dovrà essere delimitata**, anche se in modo minimale (ad es. mediante pannelli non connessi all'altezza del soffitto, tenda o porta a soffietto). Detta "**zona**" spogliatoio è **ammessa** nella sala da pranzo, in un disimpegno, nel magazzino o nell'antibagno, come sopra specificato, purché caratterizzata dai requisiti necessari. **Non è ammessa** in cucina e nel bagno. Anche in questo caso, per la localizzazione è utile riferirsi al criterio della "**marcia in avanti**".

¹⁰ Sulla base del combinato disposto di alcune norme regionali cui viene fatto riferimento nel presente modello di Relazione tecnica (**L.R. 23.03.1995 n. 38** "Disciplina dell'agriturismo" – art. 2 – III comma – lettera b) e **D.D. 333 del 26.11.2001** - Regione Piemonte – Direzione Sanità pubblica - "**Linee guida per la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari e per la somministrazione di alimenti e bevande da parte delle aziende agricole**"- punto 4.4 - **Servizi igienici per gli ospiti**) è previsto, per questa specifica tipologia di esercizi, un **numero massimo di coperti non superiore a 60** e, di conseguenza, viene stabilito l'obbligo di disporre di **almeno n. 1 servizio igienico per la clientela**. Oltre i 40 coperti è comunque **consigliata** la dotazione di **almeno n.2 servizi igienici** per la clientela. **I servizi igienici in questione devono risultare opportunamente disimpegnati, in modo che l'accesso al loro interno non possa avvenire in modo diretto dal locale di somministrazione.**

(firma) _____

4

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE		4	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
Approvvigionamento idrico			
<input type="checkbox"/> Pubblico acquedotto	<input type="checkbox"/> Pozzo privato E' necessario allegare Certificato di potabilità dell'acqua rilasciato dalla S.C.I.A.N – ASL TO 5 (ex ASL8), nonché ogni altra eventuale ulteriore documentazione necessaria a dimostrare l'idoneità del sistema di approvvigionamento disponibile (ad es. copia di referti riguardanti analisi aggiornate ed effettuate secondo prescrizioni etc.)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Smaltimento rifiuti liquidi			
<input type="checkbox"/> Pubblica fognatura	<input type="checkbox"/> Altro _____ <div style="text-align: center; font-size: small;"><i>(specificare)</i></div> E' necessario allegare la documentazione attestante l'idoneità del sistema di smaltimento previsto (Autorizzazioni allo smaltimento etc.) qualora contemplata dalla specifica normativa che disciplina la materia.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Smaltimento rifiuti solidi			
<input type="checkbox"/> Servizio pubblico di nettezza urbana	<input type="checkbox"/> Altro _____ <div style="text-align: center; font-size: small;"><i>(specificare)</i></div> E' necessario allegare la documentazione attestante l'idoneità del sistema di smaltimento previsto (Autorizzazioni allo smaltimento etc.) qualora contemplata dalla specifica normativa che disciplina la materia.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

5

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

DEPOSITO MATERIE PRIME / BEVANDE / ALIMENTI			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Costituito da:	<input type="checkbox"/> “zona / spazio” ricavata all'interno di un altro locale : <hr style="width: 80%; margin: 5px 0;"/> <small>(Specificare locale)</small>	<i>Si rimanda pertanto, per quanto concerne la descrizione delle caratteristiche strutturali, alle Schede relative a detto locale.</i> All'interno di detto locale, la “zona / spazio” deposito risulta separata dal contesto mediante _____ <hr style="width: 80%; margin: 5px 0;"/>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Apposito locale	<i>Vedasi punti successivi</i>		
Deposito ¹¹ indicato in planimetria con il n. _____	<hr style="width: 80%; margin: 5px 0;"/> <small>(Specificare la tipologia delle materie prime in deposito)</small> <hr style="width: 80%; margin: 5px 0;"/>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione ¹²				
<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 _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small> <hr style="width: 80%; margin: 5px 0;"/>			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.				

¹¹ Nel caso fossero predisposti **più locali per il deposito delle materie prime**, sarà necessario 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 materie prime 1, Deposito materie prime 2 etc.). Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura “unico” (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

¹² Il locale **deposito** deve essere collocato, auspicabilmente, all'interno dell'immobile presso il quale sono presenti gli altri locali dell'esercizio - nelle adiacenze del locale di preparazione - al fine di limitare potenziali fonti di contaminazione durante il trasferimento delle materie prime. E' inoltre opportuno sottolineare che il flusso di circolazione delle derrate alimentari – dall'arrivo delle materie prime alla lavorazione dei prodotti, per proseguire alle successive fasi di commercializzazione di questi ultimi - deve avvenire, **possibilmente**, nel rispetto della cosiddetta “**marcia in avanti**”, **evitando** incroci tra percorsi nonché tra operazioni sporche e pulite : pertanto è **indispensabile** che il locale **deposito** sia collocato in modo che l'accesso al medesimo, per l'immagazzinamento delle derrate alimentari, possa essere consentito **senza utilizzare, quale via di transito**, altri locali pertinenti l'attività (laboratori di preparazione e confezionamento, servizi igienici etc.).

La **zona di arrivo delle materie prime** deve essere debitamente individuata ; tale zona, dovrebbe aprirsi opportunamente su un cortile e risultare protetta da possibili fonti d'inquinamento e dagli agenti atmosferici (all'occorrenza, anche mediante la predisposizione di tettoie, pensiline etc.). L'area dovrebbe inoltre avere una pavimentazione impermeabile (quindi in asfalto, cemento etc.), regolare e ben drenata e, all'occorrenza, essere provvista d'impianti e dispositivi al fine di consentire l'effettuazione di adeguate operazioni di pulizia (ad es. prese d'acqua con tubo flessibile).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - DEPOSITO MATERIE PRIME / BEVANDE / ALIMENTI		2	
Deposito indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
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. (o fino all'altezza di stoccaggio delle materie prime nel caso questa risultasse superiore a m. 2,00) mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica (è ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura con vernice a smalto) ; nella parte sovrastante tale zona la superficie deve risultare per lo meno intonacata ed imbiancata.			
Soffitto	 <i>(Specificare il materiale di rivestimento / tipo di tinteggiatura)</i> 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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.			
Aerazione:			
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / ____		
<p>Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie dal pavimento del locale : per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc. Valore di riferimento: superficie finestrata apribile ≥ (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.).</p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestrate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, con la loro costante apertura non potrebbe arrivare a prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc. Possono invece intendersi annoverate, tra le superfici finestrate, quelle costituite da aperture (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 (in tal caso occorre fare riferimento alla successiva sezione della presente Scheda - in tema di Aerazione - contraddistinta dalla voce "Naturale integrata da artificiale").</p>			
<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"/> Funzionamento continuo	
	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<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 (D.I.A).			
E' necessario siano allegata, al riguardo, le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.			

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - DEPOSITO MATERIE PRIME / BEVANDE / ALIMENTI			3	
Deposito indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
segue - Aerazione				
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 			
<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.¹³ 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"/>

¹³ 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 ad Notifica / Denuncia d'Inizio Attività; 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) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

DEPOSITO PRODOTTI E MATERIALI NON ALIMENTARI			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Deposito ¹⁴ 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 materiale di rivestimento)</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 a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica (è ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura con vernice a smalto).				
Aerazione <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Deposito materie prime”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Deposito prodotti e materiali non alimentari” 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 m³ / h _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato		
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

¹⁴ Nel caso fossero predisposti **più locali per il deposito di prodotti e materiali non alimentari**, sarà necessario procedere alla loro numerazione, e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi al presente modello di Relazione tecnica (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso – ad es. Deposito prodotti non alimentari 1, Deposito prodotti non alimentari 2 ecc.). Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura “unico” (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una Scheda per ogni locale.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - DEPOSITO PRODOTTI E MATERIALI NON ALIMENTARI			2	
Deposito indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Dispositivi di protezione da insetti, roditori etc.				
TIPOLOGIA:				
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie) alle aperture			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole chimiche			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole a ferormoni			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico (provvisi di sifonatura) presenti sul pavimento			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

10

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA ecc.)		1	
Locale ¹⁵ indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
inquadramento generale			
Tipo di lavorazione/i svolta/e	<input type="checkbox"/> Produzione e preparazione di piatti in genere – destinate all'attività di somministrazione <input type="checkbox"/> Lavaggio stoviglie, posate ecc.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____ _____ _____ _____ _____		
Principali requisiti igienico-strutturali ed impiantistici			
Superficie ¹⁶ 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"/>
Pavimentazione _____ _____ (specificare il materiale di rivestimento)		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). Solo in casi particolari, da concordare preventivamente, può essere consentita la vetrificazione del pavimento mediante l'impiego di apposite e specifiche resine (epossidiche, poliuretatiche etc.).			
Pareti _____ _____ (Specificare il materiale di rivestimento)		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. (o maggiore nel caso fossero predisposti impianti e macchinari per mezzo dei quali parte delle lavorazioni potrebbe essere svolta ad un'altezza superiore) mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica ; nella parte sovrastante detta zona, la superficie delle pareti deve quindi risultare per lo meno intonacata ed imbiancata.			

¹⁵ Qualora per lo svolgimento delle attività di produzione e preparazione – e di quelle interdipendenti e/o affini (ad es. Lavaggio pentole e stoviglie, Preparazione antipasti, Produzione conserve, confetture, marmellate, prodotti da forno ecc.) fosse previsto l'impiego di più locali funzionalmente connessi, dovrà essere compilata una delle presenti Schede ("Laboratori di produzione / preparazione") per ognuno dei locali interessati. In tal caso occorrerà procedere alla numerazione dei locali in questione e riportare corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi. Ovviamente, nel caso fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura "unico" (o un termine di analogo significato). In presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

¹⁶ Rispetto alle attività agrituristiche, la normativa di settore più volte citata (Rif. **D.D. 333 del 26.11.2001** - Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica - "Linee guida per la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari e per la somministrazione di alimenti e bevande da parte delle aziende agricole" - punto 4.1 – Locale preparazione pasti) prevede, riguardo al locale **cucina**, una **superficie indicativamente non inferiore a 15 m²** ; la superficie deve essere adeguata, in ogni caso, alla capacità produttiva, in modo da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale addetto.
Per l'allestimento di un locale cucina occorre comunque tener conto anche dei requisiti generali contemplati dal **Regolamento (CE) n. 852 / 2004 del PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29.04.2004** – Capitolo I – punto 2 - in base al quale lo schema, la progettazione, le costruzioni, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA ecc.)			2	
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Pareti e pavimento presentano raccordo a sagoma curva ¹⁷			<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> NO	
Soffitto _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</small>				SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Il soffitto – e le attrezzature sopraelevate sono predisposti e realizzati in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle (Rif. Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 – Allegato II – Capitolo II – 1° comma – lettera c).			<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> NO	
Illuminazione				SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

¹⁷ Tale requisito non risulta espressamente richiamato – e quindi tassativamente previsto – dalla normativa di settore ; tuttavia, deve ritenersi auspicabile la sua predisposizione soprattutto in presenza di lavorazioni che notoriamente rendono opportuna l'adozione di misure di cautela igienica quanto più possibilmente stringenti ed articolate (ad es. ristoranti, pasticcerie, gastronomie etc.)

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA ecc.)		3	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		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 / _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<p>Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie del pavimento del locale: per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc.</p> <p>Valore di riferimento : superficie apribile delle finestre ≥ (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.). Le finestre devono essere dotate di comandi di apertura, manuali o elettrici, di facile uso.</p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestrate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, attraverso la loro costante apertura non potrebbe arrivare e prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc. Possono invece ritenersi ammesse, tra le superfici finestrate apribili, quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza delle porta stessa.</p> <p>E' inoltre opportuno sottolineare che qualora le finestre, attraverso la loro apertura, possano risultare possibile causa di contaminazioni (ad es. aperture finestrate su strade a traffico intenso, oppure aperture "a bocca di lupo" in corrispondenza di piani stradali, cortili carrabili, marciapiedi etc.) devono restare chiuse e bloccate durante la produzione (Rif. Regolamento (CE) 852/2004 – Allegato II – Cap. II – paragrafo 1 – punto d).</p> <p>Nel caso il rapporto aerante (RA) risulti quindi inferiore a 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio a livello locale o, ancora, nell'ipotesi in cui il locale non disponga, di fatto, di superficie finestrata apribile, devono essere installati sistemi integrativi – o sostitutivi - di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto. <i>(in tal caso occorre fare riferimento, secondo la situazione, alle successive sezioni della presenta Scheda – in tema di Aerazione – contraddistinte, rispettivamente, dalle voci "Naturale integrata da artificiale" o "Artificiale").</i></p>			
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³/h _____ 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<p>Come già sottolineato nella sezione precedente, il rapporto aerante (RA) contemplato dalla normativa di riferimento in materia igienico-edilizia (superficie finestrata apribile pari o superiore a 1/8 della superficie del pavimento) deve, in ogni caso, essere rispettato; qualora detto rapporto risulti inferiore a quanto stabilito, o l'aerazione possa essere assicurata soltanto da una porta per l'uscita nel cortile o su un piazzale esterno, è necessario siano installati sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</p> <p>In tal caso, un calcolo "di massima" delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aerante effettivamente presente, stabilendo, innanzitutto, la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aerante può teoricamente garantire il rispetto del rapporto in disamina. Definito tale valore può essere stabilita, per differenza, la quota dell'area pavimentale da ritenersi eccedente ai fini dell'osservanza di detto rapporto, applicando dunque, nei confronti di quest'ultima, il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata (con riferimento ai parametri della Norma UNI 10339 del 1995).¹⁸</p> <p>Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nella Norma UNI 10339:1995. E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'apparecchiatura e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato.</p>			

¹⁸ Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale dalla superficie in pianta di 100 m² e caratterizzato dalla presenza di una superficie finestrata apribile di 5 m²; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1 / 20, evidentemente inferiore a quello di 1 / 8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 40 m². La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale, determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente; quindi: 100 m² – 40 m² = 60 m². Nei confronti del valore così determinato dovrebbero applicarsi i criteri stabiliti, per la tipologia di locale considerato (nella fattispecie locale **cucina**), dalle norme UNI di riferimento (**59,4 m³ / h x m²**); quindi: 60 x 59,4 = 3564 m³ / h (portata oraria da assicurarsi, **nel caso dell'esempio considerato**, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione poiché non tengono conto di eventuali parametri di maggior dettaglio contemplati dalle norme UNI (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed igrometriche etc.).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA ecc.)		4					
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN					
segue - Aerazione							
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m ³ / h _____ <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Solo estrazione</td> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Funzionamento continuo</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo						
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato						
Il valore di riferimento, come da norme UNI 10339 del 1995, è di 59,4 m³ / h x m² (m ³ d'aria - per ogni ora – rispetto a ciascun m ² di superficie del locale). Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nelle citate norme. E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, un'apposita dichiarazione di conformità dell'impianto alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato.							
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc.							
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>				
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>				
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>				
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico - provvisti di sifonatura - presenti sul pavimento		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>				
<input type="checkbox"/> Altro _____ <div style="text-align: center; font-size: small;"><i>(specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</i></div>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>				

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA ecc.)		5	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Requisiti comuni di carattere impiantistico ed organizzativo			
Esistono zone / spazi separati per:			
<input type="checkbox"/> Lavaggio e lavorazione verdure	<input type="checkbox"/> <i>Apposita zona (o settore)</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lavorazione carni	<input type="checkbox"/> <i>Apposita zona (o settore)</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Preparazione prodotti di gastronomia	<input type="checkbox"/> <i>Apposita zona (o settore)</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Cottura		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Preparazione piatti freddi	<input type="checkbox"/> <i>Apposita zona (o settore)</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lavaggio stoviglie, bicchieri, posate, pentole, attrezzature etc.	<input type="checkbox"/> <i>Apposita zona (o settore)</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Nell'ambito della zona (o, eventualmente, del locale) adibita alla lavorazione degli alimenti è collocata almeno un'apposita vasca convenientemente dimensionata (<i>Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività).</i>		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO	
Nell'ambito della zona (o, eventualmente, del locale) destinata a lavaggio stoviglie, bicchieri, attrezzature etc. è collocata un' apposita vasca , convenientemente dimensionata, con erogazione di acqua fredda e calda , e relativa lavastoviglie . (<i>Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività"</i>).		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO	
Almeno una delle vasche sopra indicate è dotata di rubinetteria a comando non manuale (ad es. "a pedale", "a cellula fotoelettrica" etc. – con eccezione dei comandi del tipo "a leva" o "a gomito", per i quali non potrebbe escludersi un utilizzo "manuale) tale da poter essere utilizzata, all'occorrenza, in alternativa ad apposito lavamani .		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO <i>Vedasi punto successivo</i>	
Il locale è provvisto di apposito lavamani dotato di rubinetteria a comando non manuale (ad es. "a pedale", "a cellula fotoelettrica" etc. – con eccezione dei comandi del tipo "a leva" o "a gomito", per i quali non potrebbe escludersi un utilizzo "manuale)		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO	

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue -LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA ecc.)		6	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Principali requisiti riferiti allo svolgimento delle attività di preparazione di conserve alimentari, confetture, marmellate ecc. (lavorazioni differenti rispetto alla preparazione e cottura di piatti destinati alla somministrazione)¹⁹ <i>(Questa Sezione non deve pertanto essere compilata nel caso in cui il locale cucina sia adibito soltanto alla preparazione e cottura di piatti destinati alla somministrazione).</i>			
Le lavorazioni considerate nella presente Sezione (<i>preparazione di conserve alimentari, confetture, marmellate, frutta sciroppata ecc.</i>) - qualora svolte nel locale cucina - sono effettuate in tempi diversi rispetto all'attività di preparazione e cottura di piatti destinati alla somministrazione - e risultano sicuramente intervallate, rispetto a quest'ultima – da operazioni di pulizia e disinfezione (<i>effettuate in conformità ad apposite Procedure, predisposte e documentate nel piano HACCP</i>).	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
E' previsto l'ottenimento di prodotti confezionati ²⁰	<input type="checkbox"/> SI <i>Vedasi punto successivo</i> <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I contenitori utilizzati per il confezionamento sono costituiti da (<i>specificare tipo e materiale</i>) : _____ _____ _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I contenitori utilizzati, i relativi coperchi (e/o sistemi di chiusura) sono nuovi, asciutti, ed in ottimo stato di pulizia	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I contenitori, prima del loro impiego, vengono conservati presso (<i>specificare</i>) : _____ _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I contenitori, prima del loro impiego, vengono sottoposti a trattamento di : <input type="checkbox"/> Pulizia (<i>specificare</i>) _____ <input type="checkbox"/> Lavaggio (<i>specificare</i>) _____ <input type="checkbox"/> Disinfezione (<i>specificare</i>) _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

¹⁹ In ogni caso è necessario che il titolare dell'attività (Operatore del settore alimentare), nel **Piano di autocontrollo aziendale** da redigersi secondo i principi del **metodo HACCP**, descriva, con adeguato dettaglio, il ciclo di lavorazione che caratterizza le varie preparazioni, le misure predisposte ed i trattamenti effettuati al fine di eliminare i pericoli o ridurre a livello accettabile i rischi, ed includa la documentazione relativa all'attività di monitoraggio svolta in corrispondenza dei Punti critici di controllo (CCP):

²⁰ I prodotti di cui trattasi devono essere **etichettati**, ovviamente, in conformità alle disposizioni previste dalla normativa vigente (**D.Lg.svo 109 / 92 e s.m.i.**)

(firma) _____ 16

RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA ecc.)		7	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Per prevenire i rischi microbiologici è previsto che i prodotti alimentari preparati (contrassegnare, come ovvio, in questa Sezione, solo i trattamenti effettivamente applicati) :			
<input type="checkbox"/> Siano sottoposti a trattamento termico di sterilizzazione attraverso il raggiungimento di temperature > 121 °C	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Siano sottoposti ad acidificazione in modo da assicurare il raggiungimento di un pH < 4,5	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Contengano, nella loro formulazione , appositi ingredienti in concentrazione tale da permettere il raggiungimento di un valore di aW < 0,93	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Siano sottoposti a trattamenti di essiccazione in grado di ridurre l' aW < 0,93	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Descrizione sintetica della/e apparecchiatura/e e/o dei prodotti e/ degli ingredienti che s'intendono utilizzare per prevenire i rischi microbiologici (<i>specificare</i>) _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

SALA DI SOMMINISTRAZIONE			1	
Locale ²¹ indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
<input type="checkbox"/> Il locale non viene utilizzato anche per il Servizio BAR <input type="checkbox"/> Il locale viene utilizzato, contestualmente, anche per il Servizio BAR <input type="checkbox"/> Il locale indicato nella presente Scheda viene utilizzato esclusivamente per il Servizio BAR			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Altezza m. _____	Superficie mq. _____	n. posti a sedere previsto ²² ____	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 _____ (specificare il materiale di rivestimento)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pareti _____ (specificare il materiale di rivestimento)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

²¹ Nel caso fossero predisposti **più locali di somministrazione** occorrerà procedere alla loro numerazione, e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi al presente modello di Relazione tecnica (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso – ad es. Sala di somministrazione 1, Sala di somministrazione 2 ecc.). 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.

²² Riguardo i locali di somministrazione di questa tipologia di esercizi, la normativa specifica di settore (Rif. **D.D. 333 del 26.11.2001** - Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica - "Linee guida per la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari e per la somministrazione di alimenti e bevande da parte delle aziende agricole"- punto 4.3 – Locale destinato alla somministrazione dei pasti) ha fornito, quale standard di riferimento, **1 m² per persona** "tenuto conto che con 1,25 mq. a persona si ottiene l'agevole passaggio sia degli addetti sia dei clienti."

In ogni caso deve intendersi consentito un numero di coperti (compresi quelli riguardanti le persone eventualmente ospitate dall'azienda agricola) non superiore a 60. (Rif. L.R. 23.03.1995 n. 38 – art. 2 – III comma – punto b), e già citate Linee guida regionali.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - SALA DI SOMMINISTRAZIONE		2		
Locale indicato in planimetria con il n. _____		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 / _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
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 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 ricavate in corrispondenza della porta stessa. Eventuali aperture "a bocca di lupo dovranno essere posizionate in modo da evitare che l'aria immessa possa provenire dal piano stradale, dal cortile carrabile o dal marciapiede senza opportune protezioni. In ogni caso queste particolari soluzioni devono essere discusse preventivamente e valutate di volta in volta. Nel caso il rapporto aerante (RA) risulti inferiore ad 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere edilizio a livello locale o, ancora, nell'ipotesi in cui il locale non disponga, di fatto, di superficie finestrata apribile, è necessario siano installati sistemi integrativi – o sostitutivi - di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto (in tal caso occorre fare riferimento alle successive sezioni della presente Scheda - in tema di Aerazione - contraddistinte dalle voci "Naturale integrata da artificiale" o "Artificiale").				
<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		
<ul style="list-style-type: none"> • Relativamente ai locali di somministrazione degli esercizi di Tipologia 1 e 2 di cui al D.P.G.R 03.03.2008 n. 2/R (Bar), la portata prevista di aria esterna o di estrazione – come da Norma UNI 10339 (giugno 1995) è di 39,6 m³ / h per persona (m³ per ogni ora - rispetto a ciascuna persona) ; al riguardo viene considerato un indice di affollamento di 0,8 persone / m² (n. 8 persone ogni 10 m²). • Relativamente ai locali di somministrazione degli esercizi di Tipologia 3 e 4 di cui al D.P.G.R 03.03.2008 n. 2/R (sale da pranzo dei Ristoranti), la portata prevista di aria esterna o di estrazione – come da Norma UNI 10339 (giugno 1995) è di 36,0 m³ - per ogni ora - rispetto a ciascuna persona ; al riguardo viene considerato un indice di affollamento di 0,6 persona / m² (n. 6 persone ogni 10 m²). 				

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - SALA DI SOMMINISTRAZIONE			3	
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
segue - Aerazione:				
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 			
Come già sottolineato nelle sezioni precedenti della presente Scheda, qualora il rapporto aerante (RA) sia inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere edilizio a livello locale, è necessario siano installati dei sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto .			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
In tal caso, un calcolo "di massima" delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aero-illuminante effettivamente presente, stabilendo innanzitutto la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aero-illuminante può teoricamente garantire l'osservanza del rapporto in disamina. Definito tale valore, applicando l' indice di affollamento contemplato dalla Norma UNI 10339 (1995) per la tipologia di locale in disamina, può essere stabilito il numero di persone in relazione al quale dovrà essere assicurato l'incremento di aerazione attraverso l'installazione di sistemi di aerazione forzata. Una volta stabilito detto numero di persone, applicando i parametri di portata d'aria esterna o di estrazione previsti dalla Norma UNI, potrà essere sviluppato il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata. ²³				
Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nelle citate norma UNI. E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'apparecchiatura e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato.				
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc.				
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie) - Rif. D.C.G 20/05/1928 n. 858 artt. 9 e 12)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tende antimosche a bande verticali			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico – provvisti di sifonatura - presenti sul pavimento.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

²³ Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale dalla superficie in pianta di 100 m² caratterizzato dalla presenza di una superficie finestrata apribile di 5 m² ed adibito a **sala di somministrazione di un ristorante**; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1 / 20, evidentemente inferiore a quello di 1 / 8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 40 m². La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale, determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente; quindi: 100 m² - 40 m² = 60 m². Definito tale valore, considerando l'**indice di affollamento** contemplato dalla **Norma UNI 10339 / 1995** per la tipologia di locale in disamina (0,6 persone / m²), potrebbe essere stabilito il numero di persone rispetto al quale occorrerebbe fosse assicurato l'incremento di aerazione attraverso l'installazione di sistemi di aerazione forzata: quindi 60 x 0,6 = 36 persone. Una volta stabilito detto numero di persone (36 nella fattispecie dell'esempio considerato), applicando i parametri di portata d'aria esterna e di estrazione previsti dalla Norma UNI per la tipologia di locale considerato (**36 m³ / h x persona**) dovrebbe essere possibile effettuare il calcolo della portata d'aria complessiva da assicurarsi mediante aerazione forzata: 36 x 36 = 1296 m³ / h (portata oraria da assicurarsi, **nel caso dell'esempio considerato**, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione, non tenendo conto di eventuali parametri di maggior dettaglio talvolta considerati dalle norme UNI (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed igrometriche etc.).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - SALA DI SOMMINISTRAZIONE		4	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
E' prevista l'esposizione di alimenti a libero servizio	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
L'esposizione di alimenti a libero servizio avviene in vetrine condizionate (caldo / freddo) in modo da rispettare le temperature di conservazione dei prodotti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
L'esposizione di alimenti non confezionati a libero servizio è realizzata mediante l'adozione di adeguati accorgimenti e/o l'impiego di dispositivi in grado di assicurare un'appropriata protezione dei prodotti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti	<input type="checkbox"/> SI <small style="display: block; text-align: center; margin: 2px 0;">Vedasi punto successivo</small> <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<i>Descrivere i sistemi adottati o allegare le specifiche tecniche</i> _____ _____ _____ _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

LOCALE DI VENDITA			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</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"/>
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento / tipo di tinteggiatura)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

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

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - LOCALE DI VENDITA		3			
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN			
segue - Aerazione					
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>		
<p>Come già sottolineato nella sezione precedente della presente scheda, qualora il rapporto aerante (RA) sia inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/9, 1/10 etc.), oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio contemplate a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.), è necessario siano installati dei sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</p> <p>In tal caso, un calcolo “di massima” delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aero-illuminante effettivamente presente, stabilendo innanzitutto la quota dell’area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aero-illuminante può teoricamente garantire il rispetto del rapporto in disamina. Definito tale valore, considerando l’indice di affollamento contemplato dalla Norma UNI 10339 (1995) per la tipologia di locale in disamina, può essere stabilito il numero di persone in relazione al quale dovrà essere assicurato l’incremento di aerazione attraverso l’installazione di sistemi di aerazione forzata. Nei confronti del numero di persone così ricavato potrà essere condotto il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata (con riferimento ai parametri contemplati dalla citata Norma UNI).²⁴</p> <p>Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nelle citate norma UNI. E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'apparecchiatura e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato).</p>					
<input type="checkbox"/> Artificiale	<p>Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³ / h _____</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato </td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato				
<p>Relativamente ai locali di vendita la portata prevista di aria esterna o di estrazione – come da Norma UNI 10339 (giugno 1995) è di 32,4 m³ / h per persona (m³ per ogni ora - rispetto a ciascuna persona) ; al riguardo viene considerato un indice di affollamento di 0,1 persone / m² (n. 1 persona ogni 10 m²).</p>					

²⁴ Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale dalla superficie in pianta di 100 m² caratterizzato dalla presenza di una superficie finestrata apribile di 5 m² ed adibito a **locale di vendita** ; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1 / 20, evidentemente inferiore a quello di 1 / 8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 40 m². La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale, determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente ; quindi : 100 m² – 40 m² = 60 m². Definito tale valore, considerando l'indice di affollamento contemplato dalla **Norma UNI 10339 / 1995** previsto dalla Norma UNI per la tipologia di locale in disamina (0,1 persone / m²), potrebbe essere stabilito il numero di persone rispetto al quale occorrerebbe fosse assicurato l'incremento di aerazione attraverso l'installazione di sistemi di aerazione forzata : quindi 60 x 0,1 = 6 persone. Una volta stabilito detto numero di persone (6 nella fattispecie dell'esempio considerato) , applicando i parametri di portata d'aria esterna e di estrazione previsti dalla Norma UNI per la tipologia di locale considerato (**32,4 m³ / h x persona**) dovrebbe essere possibile effettuare il calcolo della portata d'aria complessiva da assicurarsi mediante aerazione forzata : 6 x 32,4 = 194,4 m³ / h (portata oraria da assicurarsi, **nel caso dell'esempio considerato**, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di soggettività, non tenendo conto di eventuali parametri di maggior dettaglio talvolta considerati dalle norme UNI (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed igrometriche etc.).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - LOCALE DI VENDITA		4	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc.			
<input type="checkbox"/> Reti antimosche		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tende antimosche a bande verticali		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico – provvisti di sifonatura - presenti sul pavimento		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Altro _____ <small>(Specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</small> _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Requisiti specifici			
Il piano di vendita è realizzato con materiale liscio, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, idoneo al contatto con gli alimenti.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
In corrispondenza del locale di vendita, o comunque a breve distanza dallo stesso – in un punto facilmente raggiungibile – è presente un lavabo approvvigionato con acqua fredda e calda, dotato di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua (a pedale, a cellula fotoelettrica ecc.), sapone liquido ed asciugamani a perdere.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
La vendita di prodotti alimentari sfusi – oltre che nel rispetto delle specifiche temperature di conservazione riguardanti i prodotti deperibili – avviene mediante l'impiego di arredi ed attrezzature (vetrine espositive, schermi protettivi etc.) che permettono di evitare possibili contaminazioni dei prodotti stessi.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
E' previsto, nel retrobanco, l'impiego di una pedana quale piano di calpestio ? <i>(In caso affermativo vedasi punti sottostanti)</i>	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
La/le pedana/e del/i retrobanco/chi presenta / presentano superficie facilmente lavabile, disinfettabile e tale da permettere un'agevole pulizia e sanificazione del pavimento sottostante	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
_____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>(Caratteristiche del materiale di rivestimento della pedana)</small>			

(firma) _____

25

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO			1		
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO		
			VERIFICA SCIAN		
E' previsto l'utilizzo dei servizi igienici dell'abitazione dell'agricoltore ²⁵		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> NO			
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"/>
<input type="checkbox"/> Entrambi i tipi di locale, WC e anti WC, separati per il personale addetto e per i clienti.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Locale anti WC in comune per addetti e clienti e soltanto locali WC separati.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Entrambi i tipi di locale, WC e anti WC, separati per uomini e donne			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Locale anti WC in comune per uomini e donne e soltanto locali WC separati.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Locali anti WC					
Superficie mq. _____		Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <small>(specificare il materiale di rivestimento)</small>			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 _____ <small>(specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<small>N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.</small>					

²⁵ Riprendendo sinteticamente quanto già considerato nelle Note riportate in calce alla Scheda "Notizie di carattere generale" (cui si rimanda, per brevità), si evidenzia che nel caso in cui l'**Azienda agricola non abbia dipendenti** è consentito l'utilizzo dei **servizi igienici dell'abitazione** dell'agricoltore purché attigui al locale di lavoro – o a breve distanza da esso – e caratterizzati dai necessari requisiti igienico - strutturali (richiamati nella presente Scheda). **E' tuttavia fortemente auspicabile la dotazione dei servizi igienici riservati al personale addetto non coincidenti con quelli dell'abitazione dell'agricoltore.**

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO		2
segue - Locali anti WC		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN
Aerazione:		
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / ____	
<p>Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie dal pavimento del locale : per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc. Valore di riferimento: superficie finestrata apribile \geq (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.).</p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestrate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, con la loro costante apertura non potrebbe arrivare a prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc.. Possono invece intendersi annoverate tra le superfici finestrate quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza della porta stessa.</p> <p>Se il rapporto aerante (RA) è inferiore ad 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere edilizio a livello locale, è necessario siano installati sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto (<i>in tal caso occorre fare riferimento alla sezione della presente Scheda - in tema di Aerazione - contraddistinta dalla voce "Naturale integrata da artificiale"</i>).</p>		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione <input type="checkbox"/> Continuo <input type="checkbox"/> Temporizzato	
<p>Il sistema di aerazione artificiale / meccanica deve essere in grado di garantire almeno 5 ricambi / ora (Rif. D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R – Allegato A). Tale valore, espressamente contemplato dalla normativa regionale appena citata per i servizi igienici delle attività di ristorazione pubblica (Bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale) deve, per analogia e univocità interpretativa, ritenersi preso quale riferimento rispetto alla stessa tipologia di locali di tutte le altre attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività (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>		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / ____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h ____ 	
<p>Qualora il rapporto aerante (RA) sia inferiore a 1/8 o l'aerazione possa essere assicurata soltanto da una porta per l'uscita nel cortile (o su un piazzale esterno) è necessario siano installati sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto. 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.²⁶ 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"/>

²⁶ Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale caratterizzato da un'altezza di 2,70 m., da una superficie in pianta di 4 m² e da una superficie finestrata apribile di 0,25 m²; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1/16, evidentemente inferiore a quello di 1/8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 2 m². La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente; quindi 4 m² - 2 m² = 2 m². Nei confronti del volume di locale pertinente la quota dell'area pavimentale così determinata (2,70 x 2 = 5,40 m³) dovrebbe essere calcolata la portata d'aria da assicurarsi attraverso sistemi integrativi di aerazione forzata considerando, al riguardo, un numero di ricambi d'aria orari - da assicurarsi mediante impianto di ventilazione - **non inferiore a 5 (vengono presi come riferimento, in tal caso, i criteri stabiliti dal D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R, estesi, per analogia, alle stesse tipologie di locali di tutte le attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività - D.I.A. -)**; quindi 5,4 x 5 = 27 m³/h (portata minima oraria da assicurarsi, nel caso dell'esempio considerato, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione poiché non tengono conto di eventuali parametri di maggiore dettaglio contemplati da Norme UNI, Linee guida e letteratura di riferimento (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed idrometriche etc.).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO			3	
segue - Locali anti WC			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Adibiti anche a spogliatoio per il personale addetto.²⁷ <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.)²⁸		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Provvisi di n. lavabo/i dotato/i di²⁹:	<input type="checkbox"/> Comando non manuale ("a pedale", "a cellula fotoelettrica", "a ginocchio" etc.) per l'erogazione dell'acqua <div style="text-align: center;"><small>(specificare il tipo di comando)</small></div> <input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda <input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile <div style="text-align: center;"><small>(specificare il tipo di asciugamani)</small></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;"><small>(specificare il materiale di rivestimento)</small></div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Pareti _____ <div style="text-align: center;"><small>(specificare il materiale di rivestimento)</small></div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				

²⁷ **N.B.** E' consentito posizionare gli armadietti a doppio scomparto nell'**antibagno** del servizio igienico **solo** se questo è ad **uso esclusivo del personale addetto**.

²⁸ Il requisito di cui trattasi è stato espressamente previsto dal **D.P.R. 26.03.1980 n. 327**, normativa attualmente superata dal nuovo assetto legislativo, ma comunque ancora utile riferimento per delineare requisiti tecnici e principi igienici. Si sottolinea, al riguardo, anche in ragione della tipologia dell'attività considerata nel presente Modello di Relazione tecnica, che la predisposizione del suddetto requisito debba comunque ritenersi quanto mai auspicabile.

²⁹ **I lavabi pertinenti 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 TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

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

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

SPOGLIATOI			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Individuati in ³⁰:	<input type="checkbox"/> Apposito/i locale/i	<i>Anche per quanto riguarda l'indicazione delle caratteristiche strutturali occorre fare riferimento alla presente Scheda.</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Locale anti WC del personale addetto	<i>Si rimanda, per quanto riguarda l'indicazione delle caratteristiche strutturali, alla Scheda relative a detto locale.</i>		
	<input type="checkbox"/> Altro locale _____ (specificare il locale) _____	<i>Si rimanda, per quanto riguarda l'indicazione delle caratteristiche strutturali, alla Scheda relativa a detto locale. All'interno di detto locale, la "zona" spogliatoio risulta separata dal contesto mediante :</i> _____ _____ _____		
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
n. _____ locali	<input type="checkbox"/> Locali separati per uomini e donne		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie/i mq. _____ / _____	Altezza/e m. _____ / _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <small>(specificare il materiale di rivestimento)</small> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
Pareti _____ <small>(specificare il materiale di rivestimento)</small> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica (è ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura con vernice a smalto).				

³⁰ Riprendendo quanto già considerato nelle Note riportate in calce alla Scheda "Notizie di carattere generale", si precisa che il locale spogliatoio può essere sostituito da una "zona" ricavata in altri locali: la "zona" dovrà essere delimitata, anche se in modo minimale (ad es. mediante pannelli non connessi all'altezza del soffitto, tenda o porta a soffietto). La "zona" spogliatoio è ammessa nella sala da pranzo, in un disimpegno, nel magazzino o nell'antibagno, come sopra specificato, purché abbia i requisiti necessari. **Non è ammessa in cucina e nel bagno.** Anche in questo caso, per la localizzazione è utile riferirsi al criterio della "marcia in avanti".

Si sottolinea inoltre, ribadendo i contenuti delle Note riportate in calce alla Scheda "Servizi igienici per il personale addetto", che è consentito posizionare gli armadietti a doppio scomparto nell'antibagno del servizio igienico solo se questo è ad uso esclusivo del personale.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue – SPOGLIATOI			2	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
All'interno del/i locale/i é/sono collocato/i n. armadietto/i individuale/i a doppio scomparto, in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, per il ricovero separato degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro da parte del personale addetto.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Gli armadietti a doppio scomparto sono in numero corrispondente a quello complessivo degli addetti			<input type="checkbox"/> SI	NO <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Aerazione: <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda riguardante i “Locali anti WC” dei Servizi Igienici per il personale addetto, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai Locali “Spogliatoio” in questo caso considerati.</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / ____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³/ h ____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Solo estrazione		<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo		
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione		<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato		
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / ____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h ____ 		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO ³¹			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"/>
<input type="checkbox"/> Entrambi i tipi di locale, WC ed anti WC, destinati esclusivamente al pubblico.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Locale anti WC in comune per addetti e clienti e soltanto locali WC separati.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Entrambi i tipi di locale, WC ed anti WC, separati per uomini e donne			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Locale anti WC in comune per uomini e donne e soltanto locali WC separati.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
L'accesso al /ai servizio/i igienico/i dal locale di somministrazione risulta opportunamente disimpegnato		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Locali anti WC				
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <small>(specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Pareti _____ <small>(specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				

³¹ Riprendendo sinteticamente quanto già considerato nelle Note riportate in calce alla Scheda "Notizie di carattere generale" (cui si rimanda, per brevità), si evidenzia come relativamente al **numero dei servizi igienici da riservarsi al pubblico** occorre fare riferimento, ancora una volta, alle indicazioni fornite dalle Linee guida regionali (Rif. D.D. 333 del 26.11.2001 - Regione Piemonte – Direzione Sanità pubblica - "Linee guida per la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari e per la somministrazione di alimenti e bevande da parte delle aziende agricole"- punto 4.4 - "Servizi igienici per gli ospiti") attraverso le quali, tenuto conto del vincolo di un numero di coperti necessariamente inferiore a 60, si prevede la dotazione di **almeno n. 1 servizio igienico** destinato alla clientela. Oltre i 40 coperti è ritenuta **consigliabile** la dotazione di **almeno n. 2 servizi igienici** destinati alla clientela.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO			2	
segue - Locali anti 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 riguardante i “Locali anti WC” dei Servizi Igienici per il personale addetto, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Locali anti WC” in questo caso considerat)..</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"/>
<input type="checkbox"/> Provvisi di n. lavabo/i dotato/i di:	<input type="checkbox"/> Comando non manuale (“a pedale”, “a cellula fotoelettrica”, “a ginocchio” etc.) per l'erogazione dell'acqua _____ <i>(specificare il tipo di comando)</i>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda <input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile _____ <i>(specificare il tipo di asciugamani)</i>			

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO		3	
Locali WC		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
Superficie mq. _____	Altezza m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <small>(specificare il materiale di rivestimento)</small> _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analogo funzionalità igienica.			
Pareti _____ <small>(specificare il materiale di rivestimento)</small> _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m mediante piastrellatura o sistemi di analogo funzionalità igienica.			
Aerazione: <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda riguardante i “Locali antiWC” dei Servizi Igienici per il personale addetto, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Locali WC” in questo caso considerat)..</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 m³ / h _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Continuo <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione <input type="checkbox"/> Temporizzato		
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO			3	
segue - Locali 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"/>
<input type="checkbox"/> Provvisi di n. lavabo/i dotato/i di :				
<input type="checkbox"/> Comando non manuale (“a pedale”, “a cellula fotoelettrica”, “a ginocchio” etc.) per l'erogazione dell'acqua <div style="text-align: center; margin-left: 100px;">_____</div> <div style="text-align: center; margin-left: 100px;"><i>(specificare il tipo di comando)</i></div>				
<input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile <div style="text-align: center; margin-left: 100px;">_____</div> <div style="text-align: center; margin-left: 100px;"><i>(specificare il tipo di asciugamani)</i></div>				
<input type="checkbox"/> Porta d'accesso provvista di sistema di chiusura automatica (molla di richiamo etc.)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ servizio/i igienico/i è/sono stato/i realizzato/i rispettando le normative relative al superamento delle barriere architettoniche in modo da consentire l'accesso ai vani anche da parte di persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La verifica del rispetto della normativa relativa alle barriere architettoniche è di competenza dei Comuni (Rif. cit. D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R – Allegato A).				

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ	1	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Per lo stoccaggio delle materie prime		
<input type="checkbox"/> n. ... bancali in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... scaffalature in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Apparecchiature refrigeranti <i>(specificare con adeguato dettaglio il tipo e la rispettiva destinazione: ad es. frigorifero per surgelati, frigorifero per salumi ne formaggi, cella frigo per verdure etc.)</i> ³²	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
Altro <i>(specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
Per la lavorazione / preparazione dei prodotti alimentari		
<input type="checkbox"/> n. ... cucina (elemento di cottura) _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... cuocipasta _____		
<input type="checkbox"/> n. ... forni _____		
<input type="checkbox"/> n. ... friggitrice/i _____		
Altro <i>(specificare con adeguato dettaglio tipologie e destinazione).</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		

³² Secondo quanto usualmente contemplato dalle norme di buona prassi di lavorazione é necessaria una dotazione di frigoriferi (o di celle frigorifere) di capienza proporzionata alle dimensioni dell'attività, con **separazione** tra:

- salumi e formaggi
- frutta e verdura
- carni
- surgelati e congelati
- piatti pronti *(riguarda il cosiddetto "Frigorifero di giornata", ed interessa i prodotti pronti al consumo o da sottoporre a semplice riscaldamento. Tali apparecchiature devono essere collocate nel locale cucina o in altro locale di preparazione, con esclusione del vano magazzino / deposito materie prime).*

Per "**separazione**" deve intendersi la collocazione in comparti distinti, e non la sola sistemazione dei prodotti in recipienti chiusi posti all'interno di un'unica apparecchiatura frigorifera.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ		3	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
segue - Per la lavorazione / preparazione dei prodotti alimentari			
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i ³³ collocato/i presso il locale _____	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <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 il locale _____	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <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 il locale _____	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <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 (specificare con adeguato dettaglio tipologie e destinazione). <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"/>

³³ Si ritiene utile riepilogare che per gli esercizi considerati nel presente Modello di Relazione tecnica deve ritenersi necessaria una dotazione **minima di lavelli** così articolata : uno destinato al lavaggio degli alimenti (verdure etc.) nella "**zona (o settore) di preparazione**", un altro destinato al lavaggio di pentole stoviglie 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) ; un terzo lavello, adibito anche come lavamani (con rubinetteria a comando non manuale etc.) - in corrispondenza dell'eventuale **bancone bar**.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ -		4	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
Per la pulizia di bicchieri, tazzine, stoviglie, posate, utensili, recipienti etc.			
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i collocato/i presso bancone bar	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <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 zona / locale lavaggio bicchieri, stoviglie, utensili ed attrezzature	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <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. ... (specificare il materiale): _____ <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. ... lavabicchieri / lavatazzine		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavastoviglie (a ciclo termico)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Altro (specificare con adeguato dettaglio tipologie). <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ -	5	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Per riporre utensili, stoviglie e pentolame 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"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Attività Agrituristiche
Versione del 01.04.2009**

ELENCO ALLEGATI ³⁴	1	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
<input type="checkbox"/> n. ... Certificato/i di conformità dell'impianto di evacuazione fumi e vapori rilasciato/i da un tecnico abilitato.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... Attestazione/i riportante/i caratteristiche tecniche del/i sistema/i integrativo/i di aerazione forzata installato/i presso: _____ _____ _____ _____ _____ _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... Attestazione/i riportante/i le caratteristiche tecniche dell'abbattitore termico dei prodotti alimentari.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Altro _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

³⁴ 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) _____