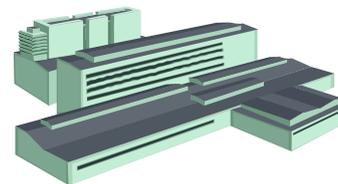
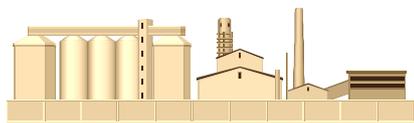


MODELLO DI RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) DI
PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO GENERI ALIMENTARI
CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO



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**”)

Nella presente relazione :

- **sono indicati** dettagliatamente i generi merceologici che si intendono produrre, preparare, confezionare, commercializzare etc.
- **sono descritti** tutti i locali illustrati nella pianta planimetrica pertinenti l’attività oggetto della Notifica / Denuncia d’Inizio Attività (D.I.A.).
- **è compilata una scheda per ogni locale** nel caso siano presenti più locali dello stesso tipo.¹
- **è compilata una scheda per ogni funzione assegnata** nel caso sia previsto l’utilizzo di uno stesso locale per due o più funzioni diverse.
- **è barrata ogni pagina ed ogni voce non pertinente la tipologia produttiva** rispetto alla quale viene attivata la procedura di Notifica / Denuncia d’Inizio Attività (D.I.A.).
- **è firmata in calce** ogni pagina compilata o barrata

¹ Come per altro indicato con maggior dettaglio nelle successive Schede del presente modello di Relazione tecnica, nel caso fossero predisposti più locali con la stessa destinazione d’uso occorrerà procedere alla loro numerazione, riportando quindi ogni numero attribuito nella Scheda stessa e nella pianta planimetrica da allegarsi.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE	1	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
	VERIFICA SCIAN	
Indicazione, per generi merceologici, delle sostanze alimentari che s'intendono produrre, preparare, confezionare, commercializzare _____ _____ _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Lo stabilimento (in conformità a quanto riportato nella pianta planimetrica allegata alla Notifica / Denuncia d'Inizio Attività - e come più dettagliatamente specificato nelle schede successive che compongono la presente Relazione tecnica) risulta composto da <i>(compilare solo la tipologia di locali effettivamente esistenti ; barrare le voci che non interessano)</i> :		
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i deposito materie prime ²	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i deposito materiali non alimentari <i>(ad es. materiale per il confezionamento, prodotti per la pulizia ecc.)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i di produzione / preparazione	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i di confezionamento	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i di deposito prodotti finiti	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i di vendita	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ servizio/i igienico/i per il personale addetto	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i destinato/i a spogliatoio per il personale addetto	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> • n. _____ addetti alle attività di produzione, preparazione, confezionamento, commercializzazione ³ <i>dei quali</i> <input type="checkbox"/> n. _____ donne <input type="checkbox"/> n. _____ uomini 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

² Il requisito riguardante la presenza di un locale per il **deposito delle materie prime** è contemplato dalla normativa vigente, precisamente dal Regolamento (CE) n. 852 / 2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, in termini non perentori. Infatti, all'Allegato II – Capitolo I – 2° comma – lettera d) del citato Regolamento, è previsto che tutte le strutture "destinate agli alimenti" devono disporre, "ove necessario", di adeguate strutture per il "magazzinaggio a temperatura controllata con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata". Rispetto alle tipologie di attività in disamina è tuttavia possibile considerare come la condizione di necessità sopra richiamata debba ritenersi sempre ricorrente, e quindi l'allestimento di uno o più vani per il deposito delle materie prime risulti, nella fattispecie, un requisito basilare.

³ Parametro di carattere indicativo (quindi non soggetto all'obbligo di successivi aggiornamenti) utile comunque alla sommaria definizione delle dimensioni dell'attività nonché contributo alla valutazione dei requisiti relativi ad alcuni locali (in particolare spogliatoi, servizi igienici) rispetto a quanto contemplato dalle norme generali.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

segue - NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE		2	
		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 TO5 (ex ASL 8), nonché ogni altra eventuale ulteriore documentazione necessaria a dimostrare l'idoneità del sistema di approvvigionamento disponibile (ad es. copia di referti riguardanti analisi aggiornate ed effettuate secondo prescrizioni etc.)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
E' previsto l'utilizzo di acqua non potabile per scopi diversi da quelli riguardanti direttamente la lavorazione / trasformazione delle sostanze alimentari nonché la pulizia d'impianti, attrezzature, utensili etc.(ad . es. per la produzione di vapore, la lotta antincendio, la refrigerazione d'impianti etc.) ⁴	<input type="checkbox"/> SI Vedasi quindi anche punto successivo	<i>Specificare l'utilizzo</i> _____	
	<input type="checkbox"/> NO		
Le condotte per la distribuzione delle acque potabili e di quelle non potabili risultano nettamente separate, indipendenti e debitamente riconoscibili.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Smaltimento rifiuti liquidi			
<input type="checkbox"/> Pubblica fognatura	<input type="checkbox"/> Altro _____ <i>(Specificare)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	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.		
Smaltimento rifiuti solidi			
<input type="checkbox"/> Servizio pubblico di nettezza urbana	<input type="checkbox"/> Altro _____ <i>(Specificare)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	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.		
Stagionalità dell'attività svolta			
<input type="checkbox"/> SI <i>(L'attività viene svolta soltanto in determinati periodi dell'anno)</i>	<input type="checkbox"/> NO <i>(L'attività viene svolta continuativamente nel corso dell'anno)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
_____	<i>(Specificare il periodo)</i>		

⁴ "Le condotte di **acqua non potabile** non devono essere raccordate a quelle di **acqua potabile**, evitando qualsiasi possibilità di riflusso" (Rif. Regolamento (CE) 852/2004 – Allegato II – Capitolo VII – punto 2).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

DEPOSITO MATERIE PRIME			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Deposito ⁵ 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 ⁶				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analogia 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 liscia, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino ad un'altezza di m.2,00 (o fino all'altezza di stoccaggio delle materie prime nel caso questa risultasse superiore a m. 2,00) mediante piastrellatura o sistemi di analogia funzionalità igienica (ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura con vernice a smalto) ; nella parte sovrastante tale zona la superficie deve quindi risultare per lo meno intonacata ed imbiancata.				
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</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				

⁵ Nel caso fossero predisposti **più locali per il deposito delle materie prime**, occorrerà procedere alla loro numerazione, e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso - ad es. Deposito 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.

⁶ E' 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 nel rispetto della cosiddetta "**marcia in avanti**", **evitando** incroci tra percorsi nonché tra operazioni sporche e pulite : pertanto è **necessario** 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 auspicabilmente 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 ecc.) 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). Il trasferimento poi delle materie prime dal locale deposito a quello di lavorazione deve avvenire sulla base di criteri necessari ad evitare qualsiasi possibile inquinamento delle derrate alimentari.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

segue - DEPOSITO MATERIE PRIME		2		
Deposito indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO		
		VERIFICA SCIAN		
Aerazione:		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<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 (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"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<p>Il sistema di aerazione artificiale / meccanica deve essere in grado di garantire almeno 5 ricambi / ora (Rif. D.P.G.R. – 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 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"/>	
<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>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. 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.⁷ Le prese d'aria devono essere conformi alle caratteristiche indicate nella norma UNI 10339:1995. 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>				

⁷ Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale caratterizzato da un'altezza di 3,00 m., da una superficie in pianta di 8 m² e da una superficie finestrata apribile di 0,50 m²; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1/16, evidentemente inferiore a quello di 1/8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 4 m². La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente; quindi 8 m² - 4 m² = 4 m². Nei confronti del volume di locale pertinente la quota dell'area pavimentale così determinata (3 x 4 = 12 m³) dovrebbe essere calcolata la portata d'aria da assicurarsi attraverso sistemi integrativi di aerazione forzata considerando, al riguardo, un numero di ricambi d'aria orari - da garantirsi mediante detti sistemi - **non inferiore a 5**. Tale parametro, espressamente contemplato dalla normativa regionale riguardante la disciplina dell'attività dei pubblici esercizi (D.P.G.R. 03.03.2008 N. 2/ R), si ritiene possa essere opportunamente esteso, per analogia ed uniformità interpretativa, alla stessa tipologia di locali di tutte le altre attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività (D.I.A.): quindi **12 x 5 = 60 m³/h** (portata minima oraria da assicurarsi, nel caso dell'esempio considerato, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata. Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione poiché non tengono conto di eventuali parametri di maggiore dettaglio contemplati da Norme UNI, Linee guida e letteratura di riferimento (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed igrometriche etc.).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

segue - DEPOSITO MATERIE PRIME			3	
Deposito indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Dispositivi di protezione da insetti, roditori etc.				
TIPOLOGIA:				
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie) alle aperture			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole chimiche			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole a feromoni			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) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

DEPOSITO PRODOTTI E MATERIALI NON ALIMENTARI			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Deposito ⁸ indicato in planimetria con il n. _____	_____ <i>(Specificare la tipologia delle materie prime in deposito)</i> _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analogia funzionalità igienica)</small>				
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analogia funzionalità igienica (è ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura con vernice a smalto).</small>				
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento / tipo di tinteggiatura)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

⁸ 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 (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso - ad es. Deposito prodotti non alimentari 1, Deposito prodotti non alimentari 2 etc.). Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura "unico" (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

segue - DEPOSITO PRODOTTI E MATERIALI NON ALIMENTARI			2	
Locale deposito indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione: <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di Aerazione – nella precedente Scheda relativa ai locali “Deposito materie prime”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai Locali “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 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"/>
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) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE - <i>Requisiti generali</i> -			1		
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO		
			VERIFICA SCIAN		
Locale⁹ indicato in planimetria con il n. _____	_____ <i>(Specificare la tipologia degli alimenti prodotti / preparati e/o il tipo di attività effettivamente svolta)</i> _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Superficie¹⁰ mq. _____		Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione					
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica. In casi particolari, da concordare preventivamente, può essere consentita la vetrificazione del pavimento mediante l'impiego di apposite e specifiche resine (epossidiche, poliuretatiche etc.):					
Lungo il pavimento sono presenti canali / condotti di scarico per il deflusso delle acque di lavaggio – collegati ad apposito pozzetto sifonato – coperti mediante griglie a maglie fini (o provviste di feritoie / fessure adeguatamente ristrette) in materiale facilmente lavabile e resistente alla corrosione.			<input type="checkbox"/> SI Vedasi punto successivo	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Gli impianti di scarico – qualora totalmente o parzialmente scoperti – sono progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso una zona pulita, in particolare un'area dove vengono manipolati alimenti che possono presentare alto rischio per i consumatori finali.			<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
N.B. La superficie delle pareti deve risultare liscia, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino ad un'altezza di 2,00 m (o maggiore nel caso fossero predisposti macchinari ed impianti per mezzo dei quali parte delle lavorazioni potrebbero essere svolte 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.					

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

¹⁰ Per tutti i locali nei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati, occorre comunque tener conto dei criteri generali contemplati dal Regolamento (CE) n. 852 / 2004 del PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29.04.2004 – Capitolo I – punto 2 - in base al quale lo schema, la progettazione, le costruzioni, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

segue- LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE - <i>Requisiti generali</i> -			2		
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN		
Pareti e pavimento presentano raccordo a sagoma curva ¹¹	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>		
Soffitto _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento / 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 <input type="checkbox"/> NO	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"/>	
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>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

¹¹ **N.B.** Tale requisito non risulta espressamente richiamato – e quindi tassativamente previsto – dalle varie normative di settore in materia d'igiene degli alimenti considerate nel presente Modello di Relazione tecnica ; tuttavia, la sua predisposizione deve ritenersi auspicabile soprattutto in presenza di lavorazioni che notoriamente rendono opportuna l'adozione di misure di cautela igienica quanto più possibilmente stringenti ed articolate.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

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

¹² Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale dalla superficie in pianta di 100 m² e caratterizzato dalla presenza di una superficie finestrata apribile di 5 m²; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1 / 20, evidentemente inferiore a quello di 1 / 8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 40 m². La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale, determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente; quindi: 100 m² - 40 m² = 60 m². Nei confronti del valore così determinato dovrebbero applicarsi i criteri stabiliti, per la tipologia di locale considerato (nella fattispecie locale **cucina**), dalle norme UNI di riferimento (**59,4 m³ / h x m²**); quindi: 60 x 59,4 = 3564 m³ / h (portata oraria da assicurarsi, **nel caso dell'esempio considerato**, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubii 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 INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE - <i>Requisiti generali</i> -		4	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
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"/> 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 _____ <i>(Specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</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 INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE - <i>Requisiti specifici</i> -		5	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
- Requisiti specifici -			
La disposizione d'impianti ed attrezzature permette di ¹³:			
..... evitare che arrivino a costituirsi zone strette ed anfrattuose, difficilmente raggiungibili nel corso delle operazioni di pulizia e lavaggio	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
..... organizzare il lavoro secondo il principio della " marcia in avanti ", in ragione della sequenza delle fasi del processo produttivo, a partire dalla zona d'ingresso delle materie prime fino all'ottenimento del prodotto finito (in modo da evitare il più possibile incroci tra percorsi ed operazioni sporche e pulite).	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
..... assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti (piani di lavoro, piani d'appoggio etc. – comprese le superfici delle attrezzature) sono costituite da materiali lisci, facilmente lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
La lavorazione contempla il lavaggio degli alimenti	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Sono predisposte apposite attrezzature (vasche / lavatoi etc.) per il lavaggio degli alimenti , realizzate con materiale resistente alla corrosione e facili da pulire, provviste di erogazione d'acqua fredda e calda.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Sono predisposti appositi settori / zone (o, eventualmente, locali) opportunamente separati, per la pulizia degli strumenti di lavoro e degli impianti	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Sono predisposte apposite attrezzature (vasche / lavatoi etc.) per il lavaggio, la pulizia e la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti , realizzate in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire, provviste di erogazione d'acqua fredda e calda.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Sono predisposti appositi arredi in materiale resistente alla corrosione, facili da pulire, per il deposito degli strumenti da lavoro e delle attrezzature.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Le porte presentano superfici lisce, non assorbenti e, pertanto, facilmente lavabili e disinfettabili.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Le finestre e le altre aperture sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		

¹³ "I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati devono essere **progettati e disposti** in modo da consentire una corretta prassi igienica, impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni". (Rif. Reg. (CE) 852/2004 – Allegato II – Capitolo II – punto 1).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE - <i>Requisiti specifici</i> -		5	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
Il locale è dotato di contenitori per i rifiuti , facilmente accessibili, provvisti di comando di apertura a pedale o comunque tale da non comportare il contatto del coperchio con le mani degli addetti.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
n. contenitori rifiuti presenti _____	Materiale costruttivo dei contenitori _____ _____	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 INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

LABORATORIO DI CONFEZIONAMENTO			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Locale ¹⁴ indicato in planimetria con il n. _____	_____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<i>(Specificare la tipologia degli alimenti confezionati)</i>			
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____		
Pavimentazione _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<i>(Specificare il tipo di materiale)</i>				
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
Pareti _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>				
N.B. La superficie delle pareti deve risultare liscia, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino ad un'altezza di 2,00 m (o maggiore nel caso fossero predisposti macchinari ed impianti per mezzo dei quali parte delle lavorazioni potrebbero essere svolte 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.				
Pareti e pavimento presentano raccordo a sagoma curva ¹⁵		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Soffitto _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>				
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		

¹⁴ Nel caso fossero predisposti **più locali per il confezionamento dei prodotti 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. Laboratorio di confezionamento 1, Laboratorio di confezionamento 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.

¹⁵ 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.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI CONFEZIONAMENTO - <i>Requisiti specifici</i> -		5	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
- Requisiti specifici -			
La disposizione d'impianti ed attrezzature permette di ¹⁶:			
..... evitare che arrivino a costituirsi zone strette ed anfrattuose, difficilmente raggiungibili nel corso delle operazioni di pulizia e lavaggio	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
..... assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti (piani di lavoro, piani d'appoggio etc. – comprese le superfici delle attrezzature) sono costituite da materiali lisci, facilmente lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Sono predisposti appositi settori / zone (o, eventualmente, locali) opportunamente separati, per la pulizia degli strumenti di lavoro e degli impianti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Sono predisposte apposite attrezzature (vasche / lavatoi etc.) per il lavaggio, la pulizia e la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti , realizzate in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire, provviste di erogazione d'acqua fredda e calda.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Sono predisposti appositi arredi in materiale resistente alla corrosione, facili da pulire, per il deposito degli strumenti da lavoro e delle attrezzature.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Le porte presentano superfici lisce, non assorbenti e, pertanto, facilmente lavabili e disinfettabili.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Le finestre e le altre aperture sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Il locale è dotato di contenitori per i rifiuti , facilmente accessibili, provvisti di comando di apertura a pedale o comunque tale da non comportare il contatto del coperchio con le mani degli addetti.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
n. contenitori rifiuti presenti _____	<p style="text-align: center;">Materiale costruttivo dei contenitori</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

¹⁶ "I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati devono essere **progettati e disposti** in modo da consentire una corretta prassi igienica, impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni". (Rif. Reg. (CE) 852/2004 – Allegato II – Capitolo II – punto 1).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

DEPOSITO PRODOTTI FINITI			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCI AN	
Locale indicato in planimetria con il n. _____	_____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<i>(Specificare la tipologia dei recipienti / contenitori impiegati)</i>			

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"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<i>(Specificare il tipo di materiale)</i>				
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Pareti _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>				
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. Nel caso trattasi di prodotti già imballati può essere ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura con vernice a smalto.				
Soffitto _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<i>(Specificare il materiale di rivestimento / tipo di tinteggiatura)</i>				
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				

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

DEPOSITO PRODOTTI FINITI			2	
Locale indicato nella pianta planimetrica con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Laboratori di produzione / preparazione”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Locali stoccaggio contenitori isotermici / termici / refrigeranti” 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"/>
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc.				
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tende antimosche a bande verticali			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico – provvisti di sifonatura - presenti sul pavimento			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

LOCALE DI VENDITA			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <small style="text-align: center;">(Specificare il tipo di materiale)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Pareti _____ <small style="text-align: center;">(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Soffitto _____ <small style="text-align: center;">(Specificare il materiale di rivestimento / tipo di tinteggiatura)</small>			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 INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

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

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE DI VENDITA		3				
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN				
segue - Aerazione						
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 					
<p>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).¹⁷</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>		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>				
<input type="checkbox"/> Artificiale	<p>Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³ / h _____</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Solo estrazione</td> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Funzionamento continuo</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo					
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato					
<p>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>						

¹⁷ 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 INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE DI VENDITA		4	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCI AN	
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 _____ <i>(Specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</i> _____ _____ _____ _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
La vendita di prodotti alimentari sfusi – oltre che nel rispetto delle specifiche temperature di conservazione riguardanti i prodotti deperibili – avviene mediante l'impiego di arredi ed attrezzature (vetrine espositive, schermi protettivi etc.) che permettono di evitare possibili contaminazioni dei prodotti stessi.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
E' previsto l'impiego di una pedana, quale piano di calpestio, nel retrobanco ? <i>(In caso affermativo vedasi punto di seguito riportato)</i>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> La/le pedana/e del/i retrobanco/chi presenta/presentano superficie facilmente lavabile, disinfettabile e tale da permettere un'agevole pulizia e sanificazione del pavimento sottostante _____ <i>(Specificare le caratteristiche del materiale di rivestimento)</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 INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

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

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO			3	
segue - Locali anti WC			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Adibiti anche a spogliatoio per il personale addetto <i>(In caso affermativo si rimanda alla compilazione della Scheda relativa ai locali spogliatoio riportata di seguito)</i>			<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Porta d'accesso provvista di sistema di chiusura automatica (molla di richiamo etc.)			<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Provvisti di n. lavabo/i dotato/i di ¹⁹:			<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input type="checkbox"/> Comando non manuale ("a pedale", "a cellula fotoelettrica", "a ginocchio" etc.) per l'erogazione dell'acqua <div style="text-align: center;">_____</div> <div style="text-align: center;"><i>(Specificare il tipo di comando)</i></div> <input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda <input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile <div style="text-align: center;">_____</div> <div style="text-align: center;"><i>(Specificare il tipo di asciugamani)</i></div>			<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Locali WC				
Superficie mq. _____		Altezza m. _____		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i>			<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
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>			<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento / tipo di tinteggiatura)</i>			<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				

¹⁹ I lavabi relativi ai servizi igienici devono essere auspicabilmente collocati nel locale anti WC. Solo eccezionalmente potranno prevedersi soluzioni diverse (collocazione nel locale WC) di volta in volta preventivamente discusse.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO			4	
segue - Locali WC			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Locali anti WC”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Locali WC” in questo caso considerati.</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / ____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m ³ / h _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo		
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione				
<input type="checkbox"/> 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 ²⁰:	<input type="checkbox"/> Comando non manuale (“a pedale”, “a cellula fotoelettrica”, “a ginocchio” etc.) per l'erogazione dell'acqua <div style="text-align: center;">_____</div> <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il tipo di comando)</small></div> <input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda <input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile <div style="text-align: center;">_____</div> <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il tipo di asciugamani)</small></div>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

²⁰ Come peraltro già sottolineato nelle Note precedenti, **I lavabi relativi ai servizi igienici devono essere auspicabilmente collocati nel locale anti WC.** Solo eccezionalmente potranno prevedersi soluzioni diverse (collocazione nel locale WC) di volta in volta preventivamente discusse.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

SPOGLIATOI			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Locali separati per uomini e donne	<input type="checkbox"/> SI		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO			
Il locale ²¹ considerato nella presente Scheda è indicato in planimetria con il n. _____			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"/>
Individuati in:	<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 pertanto, per quanto concerne le caratteristiche strutturali, alle Schede relative a detto locale.</i>		
Altro (specificare) _____ _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____		Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica (ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura a smalto).				
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento / tipo di tinteggiatura)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				

²¹ Nel caso fossero predisposti **più locali spogliatoio** occorrerà procedere alla loro numerazione, e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso - ad es. Spogliatoio 1, Spogliatoio 2 etc.). Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura "unico" (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

segue – SPOGLIATOI			2	
Locale indicato in planimetria con il n. _____			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	<input type="checkbox"/> NO
			<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Aerazione <i>(In merito si rimanda, per brevità, ad indicazioni, considerazioni e note esplicative riportate nella Scheda relativa ai Locali antiWC, 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"/> Continuo <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione <input type="checkbox"/> Temporizzato				
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

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 <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... scaffalature in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Apparecchiature refrigeranti <i>(specificare con adeguato dettaglio il tipo e la rispettiva previsione d'impiego: ad es. cella frigo per salumi e formaggi, cella frigo per verdure etc.)²²</i> <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

²² Secondo quanto usualmente contemplato dalle norme di buona prassi di lavorazione, è necessaria una dotazione di apparecchiature frigorifere di capienza proporzionata alle dimensioni dell'attività che consenta la separazione delle diverse categorie di prodotti alimentari – qualora, ovviamente, la tipologia di attività ne presupponga la presenza – per lo meno attraverso i seguenti criteri:

- salumi e formaggi
- frutta e verdura
- carni
- surgelati e congelati
- prodotti pronti - deperibili

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 INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ		4	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
segue - Per la lavorazione / preparazione dei prodotti alimentari			
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i ²³ 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"/>
<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"/>

²³ Si ritiene utile riepilogare che per le tipologie di esercizi in disamina deve ritenersi necessaria la dotazione **minima** di **2 lavelli**, dei quali, uno destinato al lavaggio degli alimenti (verdure etc.) nella **"zona (o settore) di preparazione"**, l'altro destinato al lavaggio di pentole, recipienti, utensili, etc. – e da utilizzarsi anche come lavamani (pertanto provvisto di rubinetteria a comando non manuale etc.) nella **"zona (o locale) lavaggio"** (considerata nella successiva Sezione).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ		6	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
segue - per il confezionamento dei prodotti alimentari			
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i ²⁴ 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"/>
<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"/>

²⁴ Si ritiene utile riepilogare che per le tipologie di esercizi in disamina deve ritenersi necessaria la dotazione **minima** di **2 lavelli**, dei quali, uno destinato al lavaggio degli alimenti (verdure etc.) nella **"zona (o settore) di preparazione"**, l'altro destinato al lavaggio di pentole, recipienti, utensili, etc. – e da utilizzarsi anche come lavamani (pertanto provvisto di rubinetteria a comando non manuale etc.) nella **"zona (o locale) lavaggio"** (considerata nella successiva Sezione).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ -	7
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN
Per la conservazione dei prodotti pronti al consumo	
<p>Apparecchiature refrigeranti <i>(specificare con adeguato dettaglio il tipo e la rispettiva previsione d'impiego)</i></p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p>Altro <i>(specificare con adeguato dettaglio tipologie e destinazione).</i></p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ -	5	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Per riporre utensili, recipienti, pentolame etc. puliti		
<input type="checkbox"/> n. Armadi / arredi 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"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI INDUSTRIALI (o ATTIVITA' ARTIGIANALI) CON VENDITA PREVALENTEMENTE ALL'INGROSSO
Versione del 01.04.2008**

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

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

(firma) _____