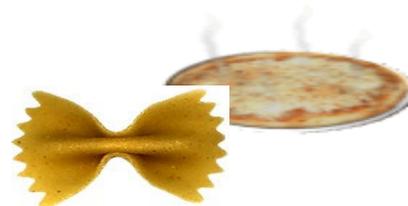


MODELLO DI RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
**LABORATORI ARTIGIANALI DI
PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO GENERI ALIMENTARI**

*(Panifici¹, Grissinifici, Pastifici - artigianali
Laboratori di gastronomia, di pasticceria – artigianali,
Pizzerie da asporto etc.)*



Riferimenti normativi:

- **art. 6 – Regolamento (CE) n.852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29.04.2004, sull'igiene dei prodotti alimentari
- **art. 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.²
- **è compilata una scheda per ogni funzione assegnata** nel caso sia previsto l'utilizzo di uno stesso locale per due o più funzioni diverse.
- **è barrata ogni pagina ed ogni voce non pertinente la tipologia produttiva** rispetto alla quale viene attivata la procedura di Notifica / Denuncia d'Inizio Attività (D.I.A.).
- **è firmata in calce** ogni pagina compilata o barrata

¹ La denominazione "**panificio**" deve essere riservata alle imprese che svolgono l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale (**Rif. Legge 04.08.2006 n. 248 – art. 4 – comma 2-ter – lettera a**).

² 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
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
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, commercializzare _____ _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
E' prevista la commercializzazione – ed il trasporto - di prodotti alimentari anche presso esercizi diversi da quello annesso al laboratorio (rivendite, comunità, attività di ristorazione etc.)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
L'esercizio (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 ³		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 ⁴		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 / spazi di deposito prodotti finiti e/o deposito recipienti / contenitori isotermitici / termici / refrigeranti utilizzati per il trasporto ⁵ <i>(solo nel caso in cui i prodotti siano trasportati presso esercizi – es. rivendite, comunità, attività di ristorazione etc. – diversi da quelli annessi al laboratorio).</i>		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"/>

³ 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 esercizi 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.

⁴ Qualora presso l'unità produttiva s'intendessero effettuare produzioni artigianali non organicamente assimilabili (ad es. attività di panificazione e di produzione pasticceria fresca, oppure produzione di gastronomia e di pasta fresca etc.), ciascuna delle tipologie produttive dovrà essere svolta in un **apposito e distinto locale laboratorio**, debitamente allestito. Nell'ipotesi considerata, l'ingresso di ogni laboratorio dovrebbe risultare, in linea generale, opportunamente disimpegnato, in modo tale che l'accesso al locale possa essere consentito senza utilizzare gli altri vani di preparazione quale via di transito *(soluzioni differenti dovranno essere debitamente discusse)*.

Si evidenzia altresì che nella relativa Scheda ("**Laboratorio di Produzione / Preparazione**"), oltre ad una parte preliminare nella quale vengono presi in considerazione i requisiti generali dei relativi locali, sono riportate alcune **Sezioni** riferite ai peculiari requisiti di alcune attività sinteticamente evidenziati nell'ambito delle Sezioni stesse *(Le sezioni dovranno essere compilate, ovviamente, soltanto nel caso in cui l'istanza sia presentata per lo svolgimento delle attività in esse contemplate)*. Le attività considerate risultano essere :

- A) Laboratori artigianali di pasta fresca (Pastifici artigianali)
- B) Laboratori artigianali di gastronomia
- C) Laboratori di pasticceria
- D) Laboratori di panificazione (Panifici, grissinifici artigianali)
- E) Pizzerie da asporto

⁵ Questo locale deve essere opportunamente collocato in prossimità dell'uscita, e comunque in modo tale da consentire il rispetto della cosiddetta "**marcia in avanti**" evitando che il laboratorio possa essere utilizzato quale via di transito durante le fasi d'invio dei prodotti finiti.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
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 TO 5 (ex ASL8), nonché ogni altra eventuale ulteriore documentazione necessaria a dimostrare l'idoneità del sistema di approvvigionamento disponibile (ad es. copia di referti riguardanti analisi aggiornate ed effettuate secondo prescrizioni etc.)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Smaltimento rifiuti liquidi			
<input type="checkbox"/> Pubblica fognatura	<input type="checkbox"/> Altro _____ (Specificare)	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 _____ (Specificare)	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"/>
<div style="border-bottom: 1px solid black; width: 80%; margin-bottom: 5px;"></div> (Specificare il periodo)			

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

DEPOSITO MATERIE PRIME / BEVANDE / ALIMENTI			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Deposito ⁶ 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 ⁷				
<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> _____				
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> _____				
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. (o fino all'altezza di stoccaggio delle materie prime nel caso questa risultasse superiore a 2,00 m) mediante piastrellatura o sistemi di analogia funzionalità igienica (ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura con vernice a smalto) ; nella parte sovrastante, la superficie deve risultare intonacata ed imbiancata.				
Soffitto _____				
<i>(Specificare il materiale di rivestimento o il trattamento della superficie)</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.				

⁶ 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.

⁷ Il **deposito materie prime** deve essere collocato, auspicabilmente, all'interno dell'immobile presso il quale sono presenti gli altri locali dell'esercizio - nelle adiacenze del locale di lavorazione - al fine di limitare potenziali fonti di contaminazione durante il trasferimento delle materie prime al laboratorio di produzione / preparazione.

E' inoltre opportuno sottolineare che il flusso di circolazione delle derrate alimentari - dall'arrivo delle materie prime alla lavorazione dei prodotti, per proseguire alle successive fasi di commercializzazione di questi ultimi - deve avvenire nel rispetto della cosiddetta "**marcia in avanti**", **evitando** incroci tra percorsi nonché tra operazioni sporche e pulite : pertanto è **indispensabile** che il locale **deposito** sia collocato in modo che l'accesso al medesimo, per l'immagazzinamento delle derrate alimentari, possa essere consentito **senza utilizzare, quale via di transito**, altri locali pertinenti l'attività (laboratori di preparazione e confezionamento, servizi igienici etc.).

La zona di arrivo delle materie prime deve essere debitamente individuata; tale zona, dovrebbe aprirsi 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).

(firma) _____

4

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

segue - DEPOSITO MATERIE PRIME / BEVANDE / ALIMENTI			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
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

DEPOSITO PRODOTTI E MATERIALI NON ALIMENTARI		1	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
Deposito ⁹ indicato In planimetria con il n. _____	_____ <i>(Specificare la tipologia di prodotti e materiali in deposito)</i> _____ _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____	Altezza m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione			
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	
		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.			
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica (è ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura a smalto).			
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento o il trattamento della superficie)</i> _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

⁹ Nel caso fossero predisposti **più locali per il deposito delle materie prime**, sarà necessario procedere alla loro numerazione, e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi al presente modello di Relazione tecnica (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso - ad es. Deposito prodotti non alimentari 1, Deposito prodotti non alimentari 2 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
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

segue - DEPOSITO PRODOTTI E MATERIALI NON ALIMENTARI			2	
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
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE - <i>Requisiti generali</i> -			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Locale ¹⁰ indicato In planimetria con il n. _____	_____ <i>(Specificare la tipologia degli alimenti prodotti / preparati)</i> _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie ¹¹ mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica). Solo in casi particolari, da concordare preventivamente, può essere consentita la vetrificazione del pavimento mediante l'impiego di apposite e specifiche resine (epossidiche, poliuretaniche etc.).</small>				
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"/>
			<input type="checkbox"/> NO	
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"/>
			<input type="checkbox"/> NO	

¹⁰ Qualora per lo svolgimento delle attività di produzione e preparazione – e di quelle strettamente interdipendenti (ad es. lavaggio recipienti, utensili etc.) fosse previsto l'impiego di più locali funzionalmente connessi, dovrà essere compilata una delle presenti Schede ("Laboratori di produzione / preparazione - Requisiti generali - fogli 1-2-3-4) per ciascuno dei locali interessati. In tal caso sarà necessario procedere alla numerazione dei locali di cui trattasi e riportare corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi. 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.

¹¹ Rispetto ai locali destinati alle **attività di preparazione e produzione alimenti**, è possibile rilevare, considerando le varie normative di settore, come attualmente siano definiti degli **standard dimensionali minimi** soltanto riguardo ai vani cucina degli esercizi di **Tipologia 3** e di **Tipologia 4** delle attività di **Ristorazione pubblica** (non oggetto del presente modello di Relazione tecnica, e regolamentate, in particolare, dal D.P.G.R. 03.03.2008 N. 2/R) per i quali risulta stabilita la necessità, rispettivamente, "di un locale ad uso cucina con superficie complessiva non inferiore a **8 m²**." (*esercizi di Tipologia 3*), e di un locale cucina dalla superficie correlata al numero di posti a sedere della sala di somministrazione e comunque non inferiore a **15 m** (*esercizi di Tipologia 4*).

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

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

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
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	
Pareti _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			VERIFICA SCIAN	
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. (o maggiore nel caso fossero predisposti 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 quanto meno intonacata ed imbiancata.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pareti e pavimento presentano raccordo a sagoma curva ¹²			<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> NO	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 costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle (Rif. Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 – Allegato II – Capitolo II – 1° comma – lettera c).			<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> NO	NO <input type="checkbox"/>
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 / _____			
<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"/>

¹² **N.B.** Tale requisito **non risulta** espressamente richiamato – e quindi tassativamente previsto – dalle varie normative di settore considerate nel presente Modello di Relazione tecnica ; tuttavia, deve ritenersi auspicabile la sua predisposizione soprattutto in presenza di lavorazioni che notoriamente rendono opportuna l'adozione di misure di cautela igienica quanto più possibilmente stringenti ed articolate (ad es. pasticcerie, gastronomie etc.).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
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).¹³</p> <p>Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nella Norma UNI 10339:1995. E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'apparecchiatura e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato.</p>							
<input type="checkbox"/> Artificiale	<p>Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³ / h _____</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Solo estrazione</td> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Funzionamento continuo</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo						
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato						
<p>Il valore di riferimento, come da norme UNI 10339 del 1995, è di 59,4 m³ / h x m² (m³ d'aria - per ogni ora – rispetto a ciascun m² di superficie del locale).</p> <p>Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nelle citate norme. E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, un'apposita dichiarazione di conformità dell'impianto alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato..</p>							

¹³ Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale dalla superficie in pianta di 100 m² e caratterizzato dalla presenza di una superficie finestrata apribile di 5 m²; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1 / 20, evidentemente inferiore a quello di 1 / 8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 40 m². La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale, determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente; quindi: 100 m² – 40 m² = 60 m². Nei confronti del valore così determinato dovrebbero applicarsi i criteri stabiliti, per la tipologia di locale considerato (nella fattispecie locale **cucina**), dalle norme UNI di riferimento (**59,4 m³ / h x m²**); quindi: 60 x 59,4 = 3564 m³ / h (portata oraria da assicurarsi, **nel caso dell'esempio considerato**, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione poiché non tengono conto di eventuali parametri di maggior dettaglio contemplati dalle norme UNI (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed igrometriche etc.).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
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
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
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	
A	Laboratori artigianali di produzione Pasta fresca (Pastifici artigianali) - <i>Requisiti specifici</i> -		
Le attrezzature sono disposte in modo razionale ed articolato, in ragione della sequenza delle fasi del processo produttivo : preparazione impasti – sfogliatura – formatura – farcitura (eventuale).	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
L'attività comporta l'impiego di verdura fresca e quindi il trattamento preliminare dei relativi prodotti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
L'attività comporta l'impiego di uova e quindi l'effettuazione delle operazioni di sgusciatura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Le operazioni di sgusciatura delle uova sono effettuate presso un piano di lavoro appositamente dedicato o in corrisponda di una zona appositamente riservata di un piano di lavoro.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
La lavorazione comporta l'utilizzo di fuochi di cottura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
In corrispondenza dell'apparecchio utilizzato per la cottura / riscaldamento è collocato un impianto di aspirazione (cappa aspirante) di fumi e vapori , collegato a canna di esalazione con sbocco al tetto, realizzata conformemente alle norme di buona tecnica ed alla normativa vigente (Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività").	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Esistono settori / zone (o, eventualmente, locali) separati per lo svolgimento delle lavorazioni ¹⁴ di seguito elencate:			
<input type="checkbox"/> Lavaggio e lavorazione verdure	<input type="checkbox"/> <i>Apposito settore / zona</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Preparazione impasti, sfogliatura, formatura.	<input type="checkbox"/> <i>Apposito settore / zona.</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Preparazione ripieni	<input type="checkbox"/> <i>Apposito settore / zona</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Cottura		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lavaggio attrezzature, recipienti, pentole, stoviglie, utensili etc.	<input type="checkbox"/> <i>Apposito settore / zona</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

¹⁴ Tali lavorazioni possono dunque essere collocate in **settori** o **zone distinte** e **separate** di uno stesso locale ovvero in **locali distinti** ma funzionalmente raccordati tra loro.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE - <i>Requisiti specifici</i> -		6			
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN			
A	segue - Laboratori artigianali di produzione Pasta fresca (Pastifici artigianali) - <i>Requisiti specifici</i> -				
Nell'ambito del settore / zona (o, eventualmente, del locale) destinato all'attività di lavaggio e lavorazione verdure è collocata un' apposita vasca convenientemente dimensionata ¹⁵ (Vedansi ulteriori dettagli riportati nella successiva Scheda " <i>Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività</i> ") con erogazione di acqua calda e fredda .		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">SI <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;">NO <input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>				
Nell'ambito del settore / zona (o, eventualmente, del locale) destinato a lavaggio attrezzature, recipienti, pentole, utensili etc. è collocata un' apposita vasca , convenientemente dimensionata, con erogazione di acqua fredda e calda ¹⁶ (Vedansi ulteriori dettagli riportati nella successiva Scheda " <i>Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività</i> ").		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">SI <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;">NO <input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>				

¹⁵ La **vasca** di cui trattasi dovrebbe essere **preferibilmente** dotata di **rubinetteria a comando non manuale** (ad es. "a pedale", "a cellula fotoelettrica" etc. – con eccezione dei comandi del tipo "a leva" o "a gomito", per i quali non potrebbe escludersi un utilizzo "manuale").

¹⁶ In termini del tutto analoghi rispetto a quanto considerato nella Nota precedente, si evidenzia come la vasca di cui trattasi dovrebbe essere **preferibilmente** dotata di **rubinetteria a comando non manuale** (ad es. "a pedale", "a cellula fotoelettrica" etc. – con eccezione dei comandi del tipo "a leva" o "a gomito", per i quali non potrebbe escludersi un utilizzo "manuale").

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE - <i>Requisiti specifici</i> -		7	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
B	Laboratori artigianali di Gastronomia - <i>Requisiti specifici</i> -		
Le attrezzature sono disposte in modo razionale ed articolato, in ragione della sequenza delle fasi del processo produttivo, dall'introduzione - nel locale - delle materie prime, alla loro lavorazione, fino all'ottenimento del prodotto finito.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
L'attività comporta l'impiego di verdura fresca e quindi la lavorazione preliminare dei relativi prodotti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
L'attività comporta l'impiego di uova e quindi l'effettuazione delle operazioni di sgusciatura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Le operazioni di sgusciatura delle uova sono effettuate presso un piano di lavoro appositamente dedicato oppure in corrispondenza di una zona appositamente dedicata di un piano di lavoro.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
La lavorazione comporta l'utilizzo di fuochi di cottura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
In corrispondenza dell'apparecchio utilizzato per la cottura / riscaldamento è collocato un impianto di aspirazione (cappa aspirante) di fumi e vapori , collegato a canna di esalazione con sbocco al tetto, realizzata conformemente alle norme di buona tecnica ed alla normativa vigente (<i>Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività"</i>).	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Esistono settori / zone (o, eventualmente, locali) separati per lo svolgimento delle attività ¹⁷ di seguito elencate:			
<input type="checkbox"/> Lavaggio e pulizia verdure	<input type="checkbox"/> <i>Apposito settore / zona</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lavorazione carni	<input type="checkbox"/> <i>Apposito settore / zona.</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lavorazione, assemblaggio e finitura materie prime e semilavorati.	<input type="checkbox"/> <i>Apposito settore / zona</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Cottura		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lavaggio attrezzature, recipienti, pentole, stoviglie, utensili etc.	<input type="checkbox"/> <i>Apposito settore / zona</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

¹⁷ Tali attività possono dunque essere collocate in **settori** o **zone distinte** e **separate** di uno stesso locale ovvero in **locali distinti** ma funzionalmente raccordati tra loro.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE - <i>Requisiti specifici</i> -		9	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
C	Laboratori artigianali di Pasticceria - <i>Requisiti specifici</i> -		
Le attrezzature sono disposte in modo razionale ed articolato, in ragione delle sequenza delle fasi del processo produttivo : preparazione impasti – sfogliatura e formatura – cottura – guarnizione e farcitura.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
L'attività comporta l'impiego di frutta e/o verdura fresca e quindi il trattamento preliminare di prodotti ortofrutticoli	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
E' previsto l'utilizzo di piani di lavoro separati per le preparazioni svolte prima e dopo la cottura, in modo da evitare possibili contaminazioni crociate.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Esistono settori / zone separati per:			
<input type="checkbox"/> Lavaggio e lavorazione frutta e verdura	<input type="checkbox"/> <i>Apposito settore / zona</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Preparazione impasti – sfogliatura e formatura	<input type="checkbox"/> <i>Apposito settore / zona</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Cottura		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Preparazione finale, guarnitura e farcitura	<input type="checkbox"/> <i>Apposito settore / zona</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lavaggio utensili, posate, recipienti, pentole, attrezzature etc.	<input type="checkbox"/> <i>Apposito settore / zona</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Nell'ambito del settore / zona (o, eventualmente, del locale) destinato a lavaggio e lavorazione frutta e verdura – e comunque nella zona di preparazione - è collocata un' apposita vasca convenientemente dimensionata ²⁰ (Vedansi ulteriori dettagli riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività") con erogazione di acqua calda e fredda .	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Nell'ambito del settore / zona (o, eventualmente, del locale) destinato a lavaggio attrezzature, recipienti, pentole, utensili etc. è collocata un' apposita vasca convenientemente dimensionata, con erogazione di acqua fredda e calda ²¹ (Vedansi ulteriori dettagli riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività").	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Il forno risulta collegato a canna di esalazione con sbocco al tetto, realizzata conformemente alle norme di buona tecnica ed alla normativa vigente (Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività").	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

²⁰ La vasca di cui trattasi dovrebbe essere **preferibilmente** dotata di **rubinetteria a comando non manuale** (ad es. "a pedale", "a cellula fotoelettrica" etc. – con eccezione dei comandi del tipo "a leva" o "a gomito", per i quali non potrebbe escludersi un utilizzo "manuale").

²¹ Vedasi (per brevità) Nota precedente.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE - <i>Requisiti specifici</i> -		10	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
D	segue - Laboratori artigianali di Panificazione (Panifici, grissinifici artigianali) - <i>Requisiti specifici</i> -		
Le attrezzature sono disposte in modo razionale ed articolato, in ragione della sequenza delle fasi del processo produttivo, dall'introduzione - nel locale - delle materie prime, alla loro lavorazione, fino all'ottenimento del prodotto finito.		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Nell'ambito delle zone di preparazione è collocata un' apposita vasca convenientemente dimensionata, con erogazione di acqua fredda e calda ²² , adibita anche a lavamani (quindi provvista di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua – a pedale, a cellula fotoelettrica etc.). - Vedansi ulteriori dettagli riportati nella successiva Scheda " Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività ".		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Nell'ambito del settore / zona (o, eventualmente, del locale) destinato a lavaggio attrezzature, recipienti, pentole, utensili etc. è collocata un' apposita vasca convenientemente dimensionata, con erogazione di acqua fredda e calda ²³ (Vedansi ulteriori dettagli riportati nella successiva Scheda " Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività ").		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Il forno risulta collegato a canna di esalazione con sbocco al tetto, realizzata conformemente alle norme di buona tecnica ed alla normativa vigente (Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda " Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività ").		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

²² La vasca di cui trattasi dovrebbe essere **preferibilmente** dotata di **rubinetteria a comando non manuale** (ad es. "a pedale", "a cellula fotoelettrica" etc. – con eccezione dei comandi del tipo "a leva" o "a gomito", per i quali non potrebbe escludersi un utilizzo "manuale").

²³ Vedasi (*per brevità*) Nota precedente.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE - <i>Requisiti specifici</i> -		11	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
E	“Pizzerie da asporto” - <i>Requisiti specifici</i>		
Le attrezzature sono disposte in modo razionale ed articolato, in ragione della sequenza delle fasi del processo produttivo, dall'introduzione - nel locale - delle materie prime, alla loro lavorazione, fino all'ottenimento del prodotto finito.		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Nell'ambito delle zone di preparazione è collocata un'apposita vasca convenientemente dimensionata, con erogazione di acqua fredda e calda ²⁴ , adibita anche a lavamani (quindi provvista di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua – a pedale, a cellula fotoelettrica etc.). - Vedansi ulteriori dettagli riportati nella successiva Scheda “ <i>Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività</i> ”.		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Nell'ambito del settore / zona (o, eventualmente, del locale) destinato a lavaggio attrezzature, recipienti, pentole, stoviglie, utensili etc. è collocata un'apposita vasca convenientemente dimensionata, con erogazione di acqua fredda e calda ²⁵ (Vedansi ulteriori dettagli riportati nella successiva Scheda “ <i>Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività</i> ”).		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
L'attività di farcitura e/o cottura delle pizze viene svolta :			
<input type="checkbox"/> In un'apposita zona del locale laboratorio	<input type="checkbox"/> In un'apposita zona di lavoro (o settore) predisposta in corrispondenza del locale di vendita e collocata “ a vista ” dei clienti.		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Il forno risulta collegato a canna di esalazione con sbocco al tetto, realizzata conformemente alle norme di buona tecnica ed alla normativa vigente (Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda “ <i>Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività</i> ”).		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Il forno è a legna			
<input type="checkbox"/> SI (Vedasi, in tal caso, punto successivo)	<input type="checkbox"/> NO (specificare il combustibile) _____		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Il deposito della legna , situato nella parte sottostante del forno, è ad ante chiuse		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

²⁴ La vasca di cui trattasi dovrebbe essere **preferibilmente** dotata di **rubinetteria a comando non manuale** (ad es. “a pedale”, “a cellula fotoelettrica” etc. – con eccezione dei comandi del tipo “a leva” o “a gomito”, per i quali non potrebbe escludersi un utilizzo “manuale”).

²⁵ Vedasi (per brevità) Nota precedente.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE - <i>Requisiti specifici</i> -		12	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
E	segue - "Pizzerie da asporto" - <i>Requisiti specifici</i>		
La zona di lavoro (o settore) destinata alla farcitura / cottura delle pizze predisposta in corrispondenza del locale di vendita :			
E' collocata ad adeguata distanza – o comunque risulta opportunamente protetta - dal passaggio o dall'approssimarsi dei clienti oppure da spazi di movimentazione che potrebbero costituire – o da cui potrebbero derivare – possibili fonti di contaminazione dei prodotti lavorati.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
E' provvista d'impianti, attrezzature e superfici destinate a venire a contatto, anche indiretto, con i prodotti alimentari (comprese le pareti immediatamente a ridosso di tale zona, nonché le superfici esterne del forno) realizzate – per quanto tecnicamente possibile - con materiali lisci, non tossici, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
E' provvista di un apposito lavello (in aggiunta ai lavelli del locale laboratorio) con erogazione di acqua fredda e calda , adibito anche a lavamani (quindi provvisto di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua – a pedale, a cellula fotoelettrica etc.).	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

20

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

LABORATORIO DI CONFEZIONAMENTO		1	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Locale ²⁶ indicato In planimetria con il n. _____	_____ <i>(Specificare la tipologia degli alimenti confezionati)</i> _____ _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____	Altezza m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione			
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica). Solo in casi particolari, da concordare preventivamente, può essere consentita la vetrificazione del pavimento mediante l'impiego di apposite e specifiche resine (epossidiche, poliuretaniche etc.).</small>			
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"/>
		<input type="checkbox"/> NO	
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"/>
		<input type="checkbox"/> NO	
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 o a 2 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.</small>			

²⁶ 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.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI CONFEZIONAMENTO			2	
Locale indicato nella pianta planimetrica con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Pareti e pavimento presentano raccordo a sagoma curva ²⁷	<input type="checkbox"/> SI		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO			
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	NO <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> NO	NO <input type="checkbox"/>
Aerazione: <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Laboratori di produzione / preparazione”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Laboratori di confezionamento” in questo caso considerati?”.</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / ____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m ³ / h _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> 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"/>

²⁷ Tale requisito **non risulta** espressamente richiamato – e quindi tassativamente previsto – dalla normativa di settore ; tuttavia, deve ritenersi auspicabile la sua predisposizione soprattutto in presenza di lavorazioni che notoriamente rendono opportuna l'adozione di misure di cautela igienica quanto più possibilmente stringenti ed articolate (ad es. grandi ristoranti, pasticcerie, gastronomie etc.)

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

LOCALE / AREA STOCCAGGIO / DEPOSITO PRODOTTI FINITI / RECIPIENTI / CONTENITORI ISOTERMICI / TERMICI / REFRIGERANTI (Solo per prodotti trasportati presso esercizi diversi da quelli annessi al Laboratorio)			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Locale indicato In planimetria con il n. _____	_____ <i>(Specificare la tipologia dei recipienti / contenitori impiegati)</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"/> seminterrato 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.				
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento / tipo di tinteggiatura)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. Il soffitto deve essere realizzato in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle ; la superficie dello stesso deve risultare opportunamente intonacata ed imbiancata.				

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE / AREA STOCCAGGIO / DEPOSITO PRODOTTI FINITI / RECIPIENTI / CONTENITORI ISOTERMICI / TERMICI / REFRIGERANTI (Solo per prodotti trasportati presso esercizi diversi da quelli annessi al Laboratorio)			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"/> 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
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
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>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.</small>				
Pareti _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Soffitto _____ <small>(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
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
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 ≥ (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
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
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).²⁸</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	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³ / h _____		
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo	
	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	
<p>Relativamente ai locali di vendita la portata prevista di aria esterna o di estrazione – come da Norma UNI 10339 (giugno 1995) è di 32,4 m³ / h per persona (m³ per ogni ora - rispetto a ciascuna persona) ; al riguardo viene considerato un indice di affollamento di 0,1 persone / m² (n. 1 persone ogni 10 m²).</p>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

²⁸ 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
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE DI VENDITA		4	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc.			
<input type="checkbox"/> Reti antimosche		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tende antimosche a bande verticali		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico – provvisti di sifonatura - presenti sul pavimento		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Altro _____ <i>(Specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</i> _____ _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Requisiti specifici			
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, nel retrobanco, l'impiego di una pedana quale piano di calpestio ? <i>(In caso affermativo vedasi punti sottostanti)</i>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
La/le pedana/e del/i retrobanco/chi presenta / presentano superficie facilmente lavabile, disinfettabile e tale da permettere un'agevole pulizia e sanificazione del pavimento sottostante	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
_____ <i>(Caratteristiche del materiale di rivestimento della pedana)</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
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
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"/>
Entrambi i tipi di locale, WC e anti WC, separati per uomini e donne		<input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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"/>
Entrambi i tipi di locale, WC e anti WC, separati per uomini e donne		<input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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"/>
Locale anti WC in comune per uomini e donne e soltanto locali WC separati.		<input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Locali anti WC				
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <small 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"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Soffitto _____ <small style="text-align: center;">(Specificare il tipo di tinteggiatura)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. Il soffitto deve essere realizzato in modo da evitare l'accumulo di sporcizia, la formazione di muffa e la caduta di particelle; la superficie dello stesso deve risultare opportunamente intonacata ed imbiancata.				

(firma) _____

29

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO		2					
segue - Locali anti WC		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN					
Aerazione:							
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>				
<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.</p> <p>Valore di riferimento: superficie finestrata apribile \geq (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.).</p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestrate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, con la loro costante apertura non potrebbe arrivare a prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc.. Possono invece intendersi annoverate tra le superfici finestrate quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza della porta stessa.</p> <p>Se il rapporto aerante (RA) è inferiore ad 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere edilizio a livello locale, è necessario siano installati sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto (in tal caso occorre fare riferimento alla sezione della presente Scheda - in tema di Aerazione - contraddistinta dalla voce "Naturale integrata da artificiale").</p>							
<input type="checkbox"/> Artificiale	<p>Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³/ h _____</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Solo estrazione</td> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Continuo</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Temporizzato</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Continuo	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Temporizzato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Continuo						
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Temporizzato						
<p>Il sistema di aerazione artificiale / meccanica deve essere in grado di garantire almeno 5 ricambi / ora (Rif. D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2 / R – Allegato A). Tale valore, espressamente contemplato dalla normativa regionale appena citata per i servizi igienici delle attività di ristorazione pubblica (Bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale) deve, per analogia e univocità interpretativa, ritenersi preso quale riferimento rispetto alla stessa tipologia di locali di tutte le altre attività soggette ad Autorizzazione sanitaria / Nulla osta igienico sanitario.</p> <p>E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.</p>							
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>				
<p>Qualora il rapporto aerante (RA) sia inferiore a 1/8 o l'aerazione possa essere assicurata soltanto da una porta per l'uscita nel cortile (o su un piazzale esterno) è necessario siano installati sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</p> <p>In tal caso un calcolo di massima delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aerante effettivamente presente, stabilendo, innanzitutto, la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aerante potrebbe teoricamente garantire il rispetto del rapporto in disamina. Definito tale valore può essere stabilita, per differenza, la quota dell'area pavimentale da ritenersi eccedente ai fini dell'osservanza di detto rapporto, applicando quindi, nei confronti di quest'ultima, il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata.²⁹ Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nella citata norma UNI.</p> <p>E' necessario siano allegate, al riguardo, le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.</p>							

²⁹ Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale caratterizzato da un'altezza di 2,70 m., da una superficie in pianta di 4 m² e da una superficie finestrata apribile di 0,25 m²; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1/16, evidentemente inferiore a quello di 1/8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 2 m². La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente; quindi 4 m² - 2 m² = 2 m². Nei confronti del volume di locale pertinente la quota dell'area pavimentale così determinata (2,70 x 2 = 5,40 m³) dovrebbe essere calcolata la portata d'aria da assicurarsi attraverso sistemi integrativi di aerazione forzata considerando, al riguardo, un numero di ricambi d'aria orari - da assicurarsi mediante impianto di ventilazione - **non inferiore a 5 (vengono presi come riferimento, in tal caso, i criteri stabiliti dal D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R, estesi, per analogia, alle stesse tipologie di locali di tutte le attività soggette ad Notifica / Denuncia d'Inizio Attività (D.I.A.))**; quindi 5,4 x 5 = 27 m³/h (portata minima oraria da assicurarsi, nel caso dell'esempio considerato, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione poiché non tengono conto di eventuali parametri di maggiore dettaglio contemplati da Norme UNI, Linee guida e letteratura di riferimento (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed idrometriche etc.).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
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	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Porta d'accesso provvista di sistema di chiusura automatica (molla di richiamo etc.)		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Provvisi di n. lavabo/i dotato/i di ³⁰:	<input type="checkbox"/> Comando non manuale ("a pedale", "a cellula fotoelettrica", "a ginocchio" etc.) per l'erogazione dell'acqua <div style="text-align: center;">_____</div> <div style="text-align: center;"><i>(Specificare il tipo di comando)</i></div> <input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda <input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile <div style="text-align: center;">_____</div> <div style="text-align: center;"><i>(Specificare il tipo di asciugamani)</i></div>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Locali WC				
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <div style="text-align: center;"><i>(Specificare il tipo di materiale)</i></div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
Pareti _____ <div style="text-align: center;"><i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i></div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Soffitto _____ <div style="text-align: center;"><i>(Specificare il tipo di tinteggiatura)</i></div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. Il soffitto deve essere realizzato in modo da evitare l'accumulo di sporcizia, la formazione di muffa e la caduta di particelle; la superficie dello stesso deve risultare opportunamente intonacata ed imbiancata.				

³⁰ 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
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO			4	
segue - Locali WC			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Locali anti WC”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Locali WC” in questo caso considerati.</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / ____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m ³ / h _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo		
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato			
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Provvisti di n. lavabo/i dotato/i di ³¹ :		<input type="checkbox"/> Comando non manuale (“a pedale”, “a cellula fotoelettrica”, “a ginocchio” etc.) per l'erogazione dell'acqua _____ (Specificare il tipo di comando)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda		
		<input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile _____ (Specificare il tipo di asciugamani)		
Porta d'accesso provvista di sistema di chiusura automatica (molla di richiamo etc.)		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		

³¹ 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
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

SPOGLIATOI			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Il locale ³² considerato nella presente Scheda è indicato in planimetria con il n. _____			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, per quanto riguarda l'indicazione delle caratteristiche strutturali, alla Scheda relativa a detto locale.</i>		
Locali separati per uomini e donne		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____		Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <small>(Specificare il tipo di materiale)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
Pareti _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica (è ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura con vernice a smalto).				
Soffitto _____ <small>(Specificare il tipo di tinteggiatura)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. Il soffitto deve essere realizzato in modo da evitare l'accumulo di sporcizia, la formazione di muffa e la caduta di particelle; la superficie dello stesso deve risultare opportunamente intonacata ed imbiancata.				

³² 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
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

segue – SPOGLIATOI			2	
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 <div style="float: right; margin-top: -20px;"> <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO </div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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 m ³ / h _____ <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 5px;"> <div style="width: 45%;"> <input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione </div> <div style="width: 45%;"> <input type="checkbox"/> Continuo <input type="checkbox"/> Temporizzato </div> </div>		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"/>
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
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
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	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... scaffalature in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Apparecchiature refrigeranti <i>(specificare con adeguato dettaglio il tipo e la rispettiva destinazione: ad es. frigorifero per surgelati, frigorifero per salumi e formaggi, cella frigo per verdure etc.)³³</i>		
<input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
Altro <i>(specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</i>		
<input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
Per la lavorazione / preparazione dei prodotti alimentari		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		

³³ 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
- piatti / prodotti pronti - deperibili *(riguarda il cosiddetto "Frigorifero di giornata", ed interessa i prodotti pronti al consumo o da sottoporre a semplice riscaldamento. Tali apparecchiature devono essere collocate nel locale di preparazione, con esclusione del vano magazzino / deposito materie prime).*

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

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ	2		
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN		
segue - Per la lavorazione / preparazione dei prodotti alimentari			
<p>Altro (specificare con adeguato dettaglio tipologie e destinazione).</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">SI <input type="checkbox"/></td> <td style="width: 50%; text-align: center;">NO <input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>		
<p>n. Cappa/e di aspirazione funi e vapori collegata / ciascuna collegata a canna fumaria di esalazione con sbocco al tetto, realizzata conformemente alle norme di buona tecnica ed alla normativa vigente (Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività").</p>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">SI <input type="checkbox"/></td> <td style="width: 50%; text-align: center;">NO <input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>		
<p>N.B. E' necessario allegare apposito Certificato di conformità dell'impianto di evacuazione fumi e vapori, rilasciato da un tecnico abilitato. Tale disposizione, espressamente introdotta dal D.P.G.R 21.07.2003 n. 9/R (ora sostituito dal D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R che riguardo al requisito in disamina, ha sostanzialmente mantenuta invariata la disposizione) per le attività di Ristorazione pubblica, è stata ritenuta applicabile – e quindi estesa – dalla Regione Piemonte – Settore Igiene e Sanità Pubblica – con Nota Prot. 16095 / 27.001 del 07.12.2005, anche ai Laboratori artigianali.</p> <p><i>(Occorre utilizzare, allo scopo, il Modello di certificazione reperibile all'interno del sito www.aslto5.piemonte.it alla voce Prevenzione – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Attività sicurezza alimentare).</i></p>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">SI <input type="checkbox"/></td> <td style="width: 50%; text-align: center;">NO <input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>		

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ		3	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
segue - Per la lavorazione / preparazione dei prodotti alimentari			
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i ³⁴ collocato/i presso il locale _____	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <input type="checkbox"/> n. ... a pozzetto singolo <input type="checkbox"/> n. ... a doppio pozzetto <input type="checkbox"/> n. ... provvisto/i di acqua fredda e calda <input type="checkbox"/> n. ... fornito/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i collocato/i presso il locale _____	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <input type="checkbox"/> n. ... a pozzetto singolo <input type="checkbox"/> n. ... a doppio pozzetto <input type="checkbox"/> n. ... provvisto/i di acqua fredda e calda <input type="checkbox"/> n. ... fornito/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i collocato/i presso il locale _____	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <input type="checkbox"/> n. ... a pozzetto singolo <input type="checkbox"/> n. ... a doppio pozzetto <input type="checkbox"/> n. ... provvisto/i di acqua fredda e calda <input type="checkbox"/> n. ... fornito/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Per la conservazione dei prodotti pronti al consumo			
<input type="checkbox"/> n. ... frigoriferi _____ <input type="checkbox"/> n. ... vetrine espositive refrigerate _____ <input type="checkbox"/> n. ... vetrine non refrigerate _____ Altro (specificare con adeguato dettaglio tipologie e destinazione). <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

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

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ -		4	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Per la pulizia di stoviglie, posate, utensili, recipienti etc.			
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i collocato/i presso zona / locale lavaggio utensili ed attrezzature	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <input type="checkbox"/> n. ... a pozzetto singolo <input type="checkbox"/> n. ... a doppio pozzetto <input type="checkbox"/> n. ... provvisto/i di acqua fredda e calda <input type="checkbox"/> n. ... fornito/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i collocato/i presso _____	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <input type="checkbox"/> n. ... a pozzetto singolo <input type="checkbox"/> n. ... a doppio pozzetto <input type="checkbox"/> n. ... provvisto/i di acqua fredda e calda <input type="checkbox"/> n. ... fornito/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavastoviglie (a ciclo termico)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Altro (specificare con adeguato dettaglio tipologie). <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____		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
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
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 chiusi in _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Altro _____ <i>(Specificare con adeguato dettaglio le tipologie di arredi)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Per la raccolta dei rifiuti		
<input type="checkbox"/> n. ... contenitori _ provvisti di coperchio apribile mediante pedale e con sacco di raccolta non riciclabile.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Per la detenzione di prodotti ed attrezzature per la pulizia		
<input type="checkbox"/> Apposito locale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Apposito armadio collocato nel locale _____ <i>(Specificare)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
LABORATORI ARTIGIANALI DI PREPARAZIONE, PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI GENERI ALIMENTARI
Versione del 01.04.2008**

ELENCO ALLEGATI ³⁵	1	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
<input type="checkbox"/> n. ... Certificato/i di conformità dell'impianto di evacuazione fumi e vapori rilasciato/i da un tecnico abilitato.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... Attestazione/i riportante/i caratteristiche tecniche del/i sistema/i integrativo/i di aerazione forzata installato/i presso: _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... Attestazione/i riportante/i le caratteristiche tecniche dell'abbattitore termico dei prodotti alimentari.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Altro _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

³⁵ La presente Scheda deve essere compilata, ovviamente, soltanto nel caso in cui, in ragione di specifiche esigenze produttive e/o strutturali sia risultato necessario dotare l'attività di peculiari attrezzature o soluzioni impiantistiche di volta in volta considerate nella Relazione tecnica..

(firma) _____