

**Regione Toscana**  
**Azienda USL n° 5 di Pisa**

# **GUIDA TECNICA USL**

**ad uso di:**

- Ø Sportelli Unici Attività Produttive dei Comuni*
- Ø Imprese*
- Ø Professionisti*
- Ø Sportello Unico del Dipartimento di Prevenzione della USL*

**Documento redatto da:**

*Dr.ssa Nadi Serretti Az. USL n° 5 - Pisa*  
*Geom. Angelo Rosi Az. USL n° 5 - Valdera*  
*P.i. Fabrizio Magozzi Az. USL n° 5 - Pisa*  
*Geom. Gisella Urciuoli Az. USL n° 5 - Pisa*  
*Dr.ssa Alessandra Di Bugno Az. USL n° 5 - Pisa*  
*Dr. Franco Del Chiaro Az. USL n. 5 - Pisa*

*con la collaborazione grafica del P.a. Stefano Bolognesi Az. USL n° 5 - Valdera*

*Si ringraziano tutti gli operatori del Dipartimento di Prevenzione dell'Az. USL n° 5 - Pisa che hanno contribuito alla realizzazione della presente guida.*

**La presente guida contiene:**

- A) Vademecum sui riferimenti normativi di conformità per gli insediamenti produttivi di beni e servizi
- B) Modulistica regionale per il procedimento semplificato (ex art. 4 D.P.R. 20/10/1998 n°447) e documentazione relativa
- C) Modulistica regionale per l'autocertificazione (ex art. 6 DPR 20/10/1998 n° 447)
- D) Allegati:
  - Indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro (Regione Toscana - aggiornati al Febbraio2000)
  - Documenti da conservare nei luoghi di lavoro

## **Presentazione**

Le pubbliche amministrazioni al fine di raggiungere lo standard qualitativo e temporale europeo nei processi autorizzativi stanno effettuando uno sforzo notevole di rivisitazione delle procedure e di collegamento, anche in rete, tra i vari Enti implicati nel processo autorizzativo.

Lo sforzo principale è indirizzato verso la costruzione di un iter certo ed unico che faciliti l'utente impresa e l'utente professionista nella realizzazione di nuovi insediamenti produttivi.

In questo iter una rilevanza particolare è data alle azioni di informazione e assistenza in cui un ruolo fondamentale è svolto dall'Azienda USL che tramite il suo Dipartimento di Prevenzione partecipa attivamente alla rete tra le Pubbliche Amministrazioni per l'attivazione dello Sportello Unico delle Attività Produttive dei singoli Comuni.

La presente guida rappresenta il risultato operativo dell'impegno profuso dai tecnici di tutti i settori del Dipartimento di Prevenzione per realizzare uno strumento utile e chiaro che faciliti il lavoro di tutti gli attori del mondo produttivo.

L'obiettivo comune che l'Azienda USL e le Amministrazioni Comunali vogliono conseguire, non è solo la riduzione dei tempi autorizzativi, ma soprattutto l'innalzamento della qualità delle strutture e delle strumentazioni degli ambienti di lavoro a tutela della salute e della sicurezza dei cittadini e dei lavoratori, nel rispetto dell'ambiente e della qualità del prodotto.

Il Direttore Generale  
Dr. Luciano Fabbri

## Sommario

<b>PREMESSA</b>	<b>6</b>
<b>A) VADEMECUM NORMATIVE DI COMPETENZA U.S.L.</b>	<b>7</b>
<b>DEFINIZIONE DI N.I.P. (NUOVI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI)</b>	<b>8</b>
<b>1) IGIENE E SANITÀ PUBBLICA</b>	<b>9</b>
<b>2) IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE</b>	<b>12</b>
<b>3) IGIENE E SICUREZZA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO</b>	<b>13</b>
<i>IGIENE EDILIZIA DEI LUOGHI DI LAVORO</i>	13
<i>IGIENE EDILIZIA RELATIVA ALLA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI NEGLI AMBIENTI POSTI DI LAVORO E DI PASSAGGIO</i>	14
<i>TUTELA DEI LAVORATORI PORTATORI DI HANDICAP:</i>	15
<i>PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI</i>	15
<i>IGIENE DEL LAVORO</i>	16
<i>ESPOSIZIONE A CAMPI ELETTROMAGNETICI</i>	17
<b>4) IGIENE DELL'ATTIVITA' PRODUTTIVE DI INTERESSE VETERINARIO</b>	<b>18</b>
<i>ATTIVITA' SUBORDINATE AL RILASCIO DELLA AUTORIZZAZIONE SANITARIA DA PARTE DEL SINDACO.</i>	18
<i>ATTIVITA' SUBORDINATE AL RILASCIO DEL RICONOSCIMENTO DI IDONEITA' DA PARTE DEL MINISTERO DELLA SANITA'</i>	21
<i>ATTIVITA' SUBORDINATE AL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE DA PARTE DI ALTRA AUTORITA'</i>	23
<b>B) DOCUMENTAZIONE PER IL PROCEDIMENTO SEMPLIFICATO E RELATIVA MODULISTICA (EX ART. 4 DPR 20/10/98 N° 447)</b>	<b>24</b>
<i>MODULO PER INTERVENTO EDILIZIO</i>	25
<i>DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE</i>	30
<i>MODULO PER PROCEDIMENTO SEMPLIFICATO</i>	36
<i>NOTE ALLA COMPILAZIONE</i>	52
<i>DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE</i>	53
<i>SCHEDA A</i>	55
<i>SCHEDA B</i>	58
<i>SCHEDA C</i>	61
<i>SCHEDA D</i>	64
<i>SCHEDA E</i>	66
<i>SCHEDA F</i>	70
<i>LISTA DI RISCONTRO COMPLETEZZA FORMALE DEL MODULO (AD USO DEL SUAP)</i>	72
<b>C) MODULISTICA PER AUTOCERTIFICAZIONE (EX ART. 6 DPR 447/98 PROCEDIMENTO PER AUTOCERTIFICAZIONE)</b>	<b>73</b>

<i>MODULO PER AUTOCERTIFICAZIONE</i>	74
<b>D) ALLEGATI</b>	<b>86</b>
<i>INDIRIZZI TECNICI DI IGIENE EDILIZIA PER I LOCALI ED AMBIENTI DI LAVORO (REGIONE TOSCANA - AGGIORNATI AL FEBBRAIO 2000)</i>	87
<i>DOCUMENTI DA CONSERVARE SUL LUOGO DI LAVORO AI FINI IGIENICO-SANITARI E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI</i>	102
<i>DOCUMENTI DA CONSERVARE SUL LUOGO DI LAVORO AI FINI DELLA SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI</i>	103
<i>DOCUMENTI DA CONSERVARE SUL LUOGO DI LAVORO AI FINI DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA</i>	105

## Premessa

Al fine di rendere agevole e snello il rapporto con il cittadino, il quadro nazionale di riferimento (Leggi Bassanini) impone ai Comuni la revisione e l'aggiornamento delle procedure inerenti l'attivazione dei Nuovi Insediamenti Produttivi.

L'azienda USL n° 5 di Pisa, in collaborazione con gli Sportelli Unici dei Comuni (SUAP), ha predisposto uno strumento informativo che sia di facile e rapido utilizzo da parte dei cittadini, delle Imprese, e dei Professionisti che operano in questo campo progettando nuovi ambienti di lavoro o ristrutturando aziende esistenti nel rispetto della salute dei lavoratori, della cittadinanza e dell'ambiente.

Nell'ottica del servizio alle Imprese e al mondo del lavoro questo strumento contiene al proprio interno un vademecum "ragionato" della normativa specifica.

I criteri con cui è stato possibile presentare il quadro vigente sono essenzialmente due:

- per il settore dell'igiene e sanità pubblica, dell'igiene degli alimenti e della sanità pubblica veterinaria si sono elencate le norme vigenti (es. *norme sulle strutture ricettive, sulla disciplina per la lavorazione del pane, per gli spacci di carne fresca*) suddividendole per tipologia produttiva, esistendo leggi specifiche in materia;
- per il settore dell'igiene e sicurezza del lavoro le norme vigenti sono presentate suddivise per tema (es. *prevenzione infortuni, igiene del lavoro, ecc.*) non esistendo in generale leggi specifiche per tipologie produttive.

Pensando di aver svolto un lavoro proficuo per l'assistenza e l'informazione a tutte le componenti del mondo produttivo, ci auguriamo un risultato concreto e migliorativo nella rete dei rapporti tra comuni, USL ed utenti.

Il Coordinatore del Dipartimento di Prevenzione  
Azienda USL 5 di Pisa

Dott. G. Campinoti

**A) VADEMECUM NORMATIVE  
DI COMPETENZA U.S.L.**

## VADEMECUM NORMATIVE DI COMPETENZA U.S.L.

Le aziende sanitarie sono definite come il complesso dei Presidi che in un ambito territoriale determinato assolvono i compiti del servizio sanitario nazionale, garantendone l'attuazione.

L'azienda U.S.L., tramite il Dipartimento della Prevenzione, collabora con l'amministrazione comunale nella definizione delle pratiche sia a livello urbanistico ed edilizio sia a livello produttivo, garantendo il supporto tecnico-scientifico ai sensi della normativa vigente in materia.

Per quanto concerne il rapporto con i SUAP dei Comuni, il Dipartimento della Prevenzione si avvale delle seguenti UU.OO. organizzate nelle 3 zone sanitarie di Pisa, Pontedera e Volterra:

- Igiene e Sanità Pubblica
- Igiene degli Alimenti e Nutrizione
- Igiene e Salute nei Luoghi di Lavoro
- Prevenzione e Sicurezza
- Igiene degli Alimenti di Origine Animale
- Sanità Animale
- Igiene degli Allevamenti e delle produzioni zootecniche

Queste UU.OO. operano per la salvaguardia degli ambienti di vita e di lavoro secondo le normative nazionali e regionali.

Di seguito si riportano i riferimenti normativi specificamente dedicati, suddivisi secondo le varie competenze.

### DEFINIZIONE DI N.I.P. (NUOVI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI)

Si definisce Nuovo Innesdimento Produttivo ogni nuova attività comportante la produzione o la trasformazione di beni, la fornitura di servizi, il deposito o la movimentazione di sostanze. La definizione comprende anche ogni variazione significativa nel tempo della struttura edilizia, dei cicli produttivi, tecnologici, dei quantitativi o della natura di sostanze comunque utilizzate (tipologia chimica, fisica, stato di suddivisione) incluse le diverse modalità di conservazione, manipolazione o trasporto in una delle categorie sopracitate.

Sono variazioni significative:

- a) opere che creano/eliminano divisioni tra reparti, linee e/o attrezzature, modificano spazi liberi, volumi, altezze, comportando una variazione dell'esposizione dei lavoratori ai rischi per la loro salute;
- b) modifica o potenziamento di macchine, attrezzature e sistemi di lavoro che comportino variazioni delle condizioni, della natura e dell'entità del rischio per gli addetti o per la salute della popolazione.

## IGIENE E SANITÀ PUBBLICA

La U.O. I.S.P. partecipa alla espressione dal lato igienico sanitario, dei pareri relativi alla tutela della collettività dai rischi sanitari connessi all'inquinamento ambientale ed agli ambienti di vita. La U.O. I.S.P. è competente alla espressione dei seguenti pareri, necessari alle pubbliche amministrazioni per il rilascio delle Autorizzazioni Amministrative.

### ***NORME DI RIFERIMENTO:***

NB. *sono contrassegnate con il seguente segno (£) le norme che, sebbene non di competenza USL, devono essere comunque prese in considerazione all'atto della stesura del relativo progetto*

#### **à Attività di Barbiere/parrucchiere ed estetista.**

Legge 04/01/1990 n° 1 "Disciplina attività di estetista";

L.R. 17/10/1994 n° 74;

Regolamenti Comunali per l'esercizio dell'attività.

#### **à Strutture Ricettive.**

D.M. Sanità 05/07/1975 "Requisiti locali di abitazione";

L.R. n° 1 /87; L.R. 15/88; L.R. 4/93 " Strutture ricettive extra - alberghiere ";

L.R. 102/94 " Requisiti delle strutture ricettive ";

L.R. 83/97 " Norme in materia di disciplina delle strutture ricettive relativa ad Alberghi e Residenze Turistico - alberghiere ";

Regolamento Regionale n° 3/98 " Regolamento di attuazione della L.R. 83/97 relativamente ad Campeggi, villaggi turistici, are di sosta ";

Regolamento Regionale n° 5/98 " Regolamento di attuazione della L.R. 83/97 relativamente ad alberghi e residenze turistico - alberghiere"

*£ D.M. Ministero Interno 09/04/94 " Norme di prevenzione incendi per le strutture ricettive".*

#### **à Agriturismo.**

L. 730/85 " Disciplina dell'Agriturismo ";

L.R. 76/94 " Disciplina delle attività agrituristiche " ;

L.R. n° 48/97 ;

Piano di indirizzo regionale per l'agriturismo (Delib. R.T. 118/98) ;

*£ D.M. Ministero Interno 09/04/94 " Norme di prevenzione incendi per le strutture ricettive".*

#### **à Acqua destinata al consumo umano.**

D.P.R. 515/82 " Attuazione direttiva CEE n°75/440 concernente la qualità delle acque superficiali destinate al consumo umano ;

D.P.R. 236/88 " Attuazione direttiva CEE n° 80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano " ;

Decreto 26/03/1991 – 2 Norme di attuazione del D.P.R. 236/88 “.

**à Industrie insalubri.**

D.M. 05/09/1994.

**à Edifici scolastici.**

D.M. 18/12/1975 "Norme tecniche per l'edilizia scolastica;

Regolamento Regionale n° 3 del 25/06/93 " Disciplina degli asili nido";

L. 23 del 11.01.1996 Norme Edilizia Scolastica;

L.R. n° 47/86 Nuova disciplina asili nido;

L.R. n° 22/99 Interventi educativi per infanzia ed adolescenza

*£ D.M. del 26.08.1992 " Norme di prevenzione incendi per gli edifici scolastici"*

**à Palestre e impianti sportivi.**

L.R. n°49/92 " Interventi per la promozione e la disciplina delle attività motorie ";

Regolamento Regionale n° 2 del 07.06.1999;

Norme CONI per gli impianti sportivi ;

*£ D.M. 18/03/1996 " Norme di sicurezza per la costruzione e l'esercizio degli imp. sportivi".*

**à Piscine pubbliche.**

C.M. dell'interno , 16/02/1951;

C.M. Sanità del 16/07/1971 n°128 e n° 86 del 15/06/1972 " Vigilanza Igienico - sanitaria sulle piscine "

*£ D.M. 18/03/1996 " Norme di sicurezza per la costruzione e l'esercizio degli imp. sportivi".*

**à Stabilimenti di produzione cosmetici.**

D.M. 09/07/1987 n° 328 " Criteri di idoneità dei locali e delle attrezzature ";

**à Elettrodotti**

D.P.C.M. 23/04/1992 " limiti massimi di esposizione negli ambienti abitativi ed esterni ";

**à Edifici produttivi, commerciali e di servizio: costruzione e/o utilizzo.**

T.U.LL.SS. - R.D. 27/07/1934 , art.220;

D.M. 5/7/1975 " Requisiti igienico - sanitari dei locali di abitazione ";

Regolamenti Comunali di igiene;

Regolamenti edilizi comunali ;

R.T. - Indirizzi Tecnici di Igiene Edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro;

*£ D.M. 19.08.1996 Prevenzione Incendi locali di intrattenimento*

**à Scarichi .**

L.319/76;

L.R. 5/86;

Circolare Ministero LL.PP. del 04/02/77 ;D.Lgs. 152/99

**à Emissioni Acustiche.**

L.R. n° 98 del 01.12.1998;

L. n° 447 del 26.10.1995;

Delibera GRT n° 788 del 13.07.1999.

**à Strutture sanitarie.**

D.P.R. 14.01.1997 Accreditamento;

L.R. n° 8 del 23.02.1999;

Delibera Consiglio Regionale del 26.07.1999.

**à Barriere Architettoniche.**

*£ L. n° 13/89.*

## IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE

Per le attività produttive di interesse della U.O. I.A.N., il parere sanitario è indispensabile per il rilascio della Autorizzazione Sanitaria o del N.O. all'attività .

Chiunque intenda costruire, ampliare, ristrutturare o intraprendere una attività produttiva nel settore alimentare, deve richiedere la prescritta Autorizzazione sanitaria, ovvero il riconoscimento dell'idoneità, alla Autorità competente.

### ***NORME DI RIFERIMENTO PER LA TUTELA IGIENICA DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE:***

- à L. 283/62 "Disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
- à L. 441/63 "Modifiche alla L.283/62 ";
- à D.P.R. 327/80 " Regolamento di esecuzione della L.283/62 ";
- à L. 580/67 " Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari ";
- à D. Lgs. 109/92 " Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari ";
- à D. Lgs. n° 155/97 " Attuazione direttiva CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari ";
- à Regolamenti comunali di igiene in materia di alimenti e bevande;
- à Linee guida per l'applicazione del D.Lgs. nelle aziende agricole toscane per il settore vinicolo, oleico e ortofrutticolo. - quaderni ARSIA –
- à D.P.R. n° 1255/68 – D.Lgs. 194/95 - Circolare Ministero sanità n° 15/97 “ Requisiti locali vendita prodotti fitosanitari “ ;

## IGIENE E SICUREZZA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Ogni luogo destinato a contenere posti di lavoro dove sono o saranno adibiti (indipendentemente dal numero) dei lavoratori dipendenti, o ad essi equiparati, deve rispondere a quanto previsto dal DLgs 626/94 titolo II "LUOGHI DI LAVORO", dal D.P.R. 547/55 e D.P.R. 303/56. In particolare i luoghi di lavoro devono rispettare le norme generali di igiene edilizia e le norme per la prevenzione degli infortuni negli ambienti di lavoro, posti di lavoro e di passaggio, come di seguito specificati.

Per costruire, ampliare o adattare un edificio per adibirlo a lavorazioni cui debbano presumibilmente essere addetti tre o più operai è necessario notificarlo alla AZIENDA USL 5, U.O IGIENE e SALUTE LUOGHI di LAVORO, DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE, tramite lettera raccomandata o in altro modo equipollente (vale come notifica) ai sensi dell'art. 48, D.P.R. n° 303/56

La notifica deve contenere una descrizione dell'oggetto, delle lavorazioni, delle principali modalità delle stesse e delle caratteristiche dei locali e degli impianti, corredata da disegni di massima, in quanto necessari.

La pratica rivolta al SUAP può rappresentare anche notifica ai sensi dell'art.48 alle Aziende USL come sopra specificato.

### Obblighi dei progettisti, dei fabbricanti, dei fornitori e degli installatori:

I progettisti dei luoghi o posti di lavoro e degli impianti rispettano i principi generali di prevenzione in materia di sicurezza e di salute al momento delle scelte progettuali e tecniche e scelgono macchine nonché dispositivi di protezione rispondenti ai requisiti essenziali di sicurezza previsti nelle disposizioni legislative e regolamenti vigenti (art. 6 DLgs 626/94)

### **NORME DI RIFERIMENTO:**

NB. sono contrassegnate con il seguente segno (**£**) le norme che, sebbene non di competenza USL, devono essere comunque prese in considerazione all'atto della stesura del relativo progetto

### IGIENE EDILIZIA DEI LUOGHI DI LAVORO

Fare riferimento a quanto è prescritto dal D.P.R. n° 303/56 così come modificato dal D. L.vo n° 626/94 e n° 242/96 e a quanto indicato negli "INDIRIZZI TECNICI DI IGIENE EDILIZIA PER I LOCALI E GLI AMBIENTI DI LAVORO" (I.T.R.T.) a cura della REGIONE TOSCANA, Dipartimento Sanità e Politiche della Salute, Area della Prevenzione-2000.

- à altezza, cubatura e superficie (art. 6 D.P.R. n° 303/59 – I.T. R. T.)
- à pavimenti, muri; soffitti, finestre e lucernari dei locali; scale o e marciapiedi mobili; banchine e rampe di carico. (art. 7 D.P.R. n° 303/56 - I.T.R.T)
- à locali sotterranei (art. 8 D.P.R. n° 303/56 - I.T.R.T.)
- à areazione dei locali chiusi (artt. 7 e 9 D.P.R. n° 303/56 - I.T.R.T.)
- à illuminazione naturale e artificiale dei luoghi di lavoro (art. 10 D.P.R. n° 303/56 - I.T.R.T.)

- à temperatura dei locali (art. 11 D.P.R. n° 303/56 - I.T.R.T.)
- à isolamento termico (I.T.R.T.)
- à rumore (I.T.R.T.)
- à locali di riposo (art. 14 D.P.R. n° 303/56 - I.T.R.T.)
- à camera di medicazione (art. 30 D.P.R. n° 303/56 - I.T.R.T.)
- à docce (art. 37 D.P.R. n° 303/56 - I.T.R.T.)
- à gabinetti e lavabi (art.39 D.P.R. n° 303/56 -I.T.R.T.)
- à spogliatoi (art. 40 D.P.R. n° 303/56 - I.T.R.T.)
- à refettorio (art. 41 D.P.R. no 303/56 - I.T.R.T.)
- à sistemazione dei terreni scoperti dipendenti dai locali di lavoro (art. 16 D.P.R. n° 303/56)
- à depositi di immondizie, di rifiuti e di materiali insalubri (art. 17 D.P.R. n° 303/56)

#### IGIENE EDILIZIA RELATIVA ALLA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI NEGLI AMBIENTI POSTI DI LAVORO E DI PASSAGGIO

Fare riferimento a quanto previsto dal D.P.R. n° 547/55 così come modificato dal D. L.vo n° 626/94 e n° 242/96 e a quanto indicato negli "INDIRIZZI TECNICI DI IGIENE EDILIZIA PER I LOCALI E GLI AMBIENTI DI LAVORO" a cura della REGIONE TOSCANA, Dipartimento Sanità e Politiche della Salute, Area della Prevenzione-2000.

- à vie di circolazione, zone di pericolo, pavimenti e passaggi (art. 8 D.P.R. n° 547/55)
- à soppalchi (artt. 9, 16, 26, 27 D.P.R. n° 547/55 I.T.R.T.)
- à aperture nel suolo e nelle pareti (art. 10 D.P.R. n° 547/55)
- à posti di lavoro e di passaggio e luoghi di lavoro esterni (art. 11 D.P.R. n° 547/55 - I.T.R.T.)
- à schermi paraschegge (art. 12 D.P.R. n° 547/55)
- à vie e uscite di emergenza, porte e portoni (art. 13, 14 D.P.R. n° 547/55 - I.T.R.T.)
- à scale fisse a gradini e a pioli (art. 16, 17 D.P.R. n° 547/55 - I.T.R.T.)
- à parapetti, passerelle, ripiani, passaggi sopraelevati (artt. 26, 27, D.P.R. n° 547/55 - I.T.R.T.)
- à illuminazione generale, particolare, sussidiaria (artt. 28, 29, 30, 31, 32 D.P.R. n° 547/55)
- à prevenzione incendi (artt. 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39,40 D.P.R. n° 547/55)

**£** *Principali norme di prevenzione incendi di competenza dei VV.F.*

*DPR 26.05.1959 n° 689 e DM 16.02.1982 "Indice analitico delle attività soggette alle visite di prevenzione incendi"*

*Circolare del Ministero degli Interni n° 91 del 14.09.1961 "Norme di sicurezza per la protezione contro il fuoco per la protezione dei fabbricati a struttura in acciaio .... "*

*DPR 29.07.1982 n° 577 e successive modificazioni*

*L. 07.12.1984 n° 818 e successive modificazioni*

*L. 15.03.1997 n° 59*

*DPR 12.01.1998 n° 37 "Regolamento recante discipline dei procedimenti relativi alla prevenzione incendi a norma dell'art. 20 comma 8 L. 15.03.1997 n° 59"*

*Circolare del Ministero degli Interni n° 9 del 05.05.1998 chiarimenti applicativi al DPR 37/98*

### TUTELA DEI LAVORATORI PORTATORI DI HANDICAP:

Fare riferimento a quanto previsto dall'art. 30 comma 4, 5 e 6 del D. L.vo n° 626/94.

Fare riferimento alla normativa sulle barriere architettoniche (quale la Legge n° 13/89 ed altre).

In generale per tutti gli ambienti di lavoro rispettare quanto previsto dal D. L.vo n° 626/94 e successive modifiche, titolo II (artt. 30,31,32,33).

Rispettare inoltre quanto previsto dagli specifici regolamenti comunali.

### PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI

#### SICUREZZA DELLE MACCHINE, ATTREZZATURE, MEZZI ED IMPIANTI

Tutte le attività (escluse alcune ai sensi dell'art. 2 -DPR 547) alle quali siano addetti lavoratori subordinati o ad essi equiparati devono rispettare quanto previsto dal D.P.R. n° 547/55.

L'uso dei dispositivi di protezione individuale è regolamentato dal D. L.vo n° 626/94 titolo IV (artt. 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46).

L'uso delle attrezzature di lavoro è regolamentato dal D. L.vo n° 626/94, titolo III (artt. 34, 35, 36, 37, 38, 39).

Nell'acquisto, noleggio o uso di una nuova macchina o un componente di sicurezza, accertarsi che le sue caratteristiche siano rispondenti a quanto previsto dal D.P.R. n° 459/96, meglio conosciuto come direttiva macchine con particolare riferimento ai requisiti essenziali di sicurezza e di salute contenuti nell'all. 1.

In particolare accertarsi che sia dotata di:

marchio CE

dichiarazione di conformità

manuale di istruzione per l'uso

fascicolo tecnico

Nell'acquisto, noleggio o uso di una macchina usata o un componente di sicurezza (messa in servizio prima del 21/09/96) accertarsi che siano muniti dell'attestazione di conformità alla legislazione previgente al D.P.R. n° 459/96 (artt. 11 e 1 D.P.R. n° 459/96).

16. Quando si apportano importanti modifiche ad una macchina (es. diverse modalità di utilizzo, modifiche funzionali, ecc.) rivolgersi a personale altamente qualificato e accertarsi che sia rispettato il D.P.R. n° 459/96.

## IGIENE DEL LAVORO

Le attività (escluse alcune ai sensi dell'art. 2 del DPR 303/56) alle quali sono addetti lavoratori subordinati o ad essi equiparati devono rispettare quanto previsto dal D.P.R. n° 303/56 così come modificato dal D. L.vo n° 626/94 e n° 242/96:

Difesa dalle sostanze nocive (art. 18)

Separazione dei lavori nocivi (art. 19)

Difesa dell'aria dagli inquinamenti con prodotti nocivi (art. 20)

Difesa contro le polveri (art. 21)

Difesa dalle radiazioni nocive (art. 22)

Difesa contro le radiazioni ionizzanti (art. 23)

Rumori e scuotimenti (art. 24)

Necessita comunque la valutazione dell'esposizione dei lavoratori a rumore, piombo e amianto così come previsto dal DL.gs 277/91 e, in generale, la valutazione dei rischi prevista dal DL.gs 626/94.

Lavori in ambienti sospetti di inquinamento (art. 25)

Mezzi personali di protezione (art. 26)

Pronto soccorso (artt. 27,31)

Pacchetto di medicazione (art. 28)

Cassetta di pronto soccorso (art. 29)

Camera di medicazione (art. 30)

Personale sanitario (art. 32)

Visite mediche (art. 33, 34, 35)

Conservazione vivande e somministrazione bevande (art. 42)

Dormitori stabili, di fortuna, temporanei (art. 44, 45, 46)

Pulizia dei locali (art.15)

Pulizia delle installazioni igienico assistenziali (art. 47)

Disposizioni relative alle aziende agricole (artt. 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57)

Deve essere inoltre rispettato quanto previsto dal D. L.vo 626/94 e successive modifiche in tema di:

movimentazione manuale dei carichi (titolo IV, artt. 47, 48, 49)

uso di attrezzature munite di videoterminale (titolo VI, artt. 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59)

protezione da agenti cancerogeni (titolo VII, artt. 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72)

protezione da agenti biologici (titolo VIII, artt. 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88)

### ESPOSIZIONE A CAMPI ELETTROMAGNETICI

In assenza di specifica normativa nazionale si deve far riferimento a: Guidelines for limiting exposure to time-varying electric, magnetic and electromagnetic fields (up to 300 Ghz) " - Linee Guida a cura dell'ICNIRP (*International Commission on Non - Ionizing Radiation Protection*)

Linee guida dell'ICNIRP relative a campo magnetico statico (tra 0 e 1Hz)

Proposta congiunta tra ISPESL (Istituto Superiore per la Prevenzione e la Sicurezza del lavoro) e ISS(Istituto Superiore di Sanità)

DPCM 23/04/92 in relazione a campi generati dalle linee ad alta tensione (50 Hz)

## IGIENE DELL'ATTIVITA' PRODUTTIVE DI INTERESSE VETERINARIO

Per le attività produttive di interesse veterinario il parere igienico-sanitario dell'Azienda USL è indispensabile per il rilascio della Autorizzazione Sanitaria, ovvero del riconoscimento da parte dell'Autorità competente (Sindaco, Regione, Ministero della Sanità).

Chiunque intenda costruire, ampliare o ristrutturare una attività produttiva nel settore dei prodotti di origine animale, oppure intraprendere una attività correlata alla detenzione di animali, deve richiedere l'autorizzazione sanitaria, ovvero il riconoscimento di idoneità, alla Autorità competente (Sindaco, Regione, Ministero della Sanità) oppure effettuare la registrazione presso le UU.OO. Veterinarie dell'Azienda U.S.L. n. 5.

### ATTIVITA' SUBORDINATE AL RILASCIO DELLA AUTORIZZAZIONE SANITARIA DA PARTE DEL SINDACO.

#### **a) Spacci di vendita carni fresche.**

à requisiti igienico sanitari dei locali:

R.D. n. 3298 del 20/12/1928 "Regolamento per la vigilanza igienico sanitaria delle carni" e successive modifiche e integrazioni;

D.P.R. 10.08.72 n. 967 "Disciplina igienico sanitaria della produzione e del commercio dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina"

Circolare Ministero della Sanità n. 47 dell'11.05.78.

#### **b) laboratori per la preparazione di prodotti a base di carne (insaccati, pronti a cuocere o cotti) annessi agli spacci di vendita.**

à requisiti igienico sanitari dei locali e attrezzature:

D.P.R. n. 327/80 "Regolamento di esecuzione della legge 30.04.62 n. 283 e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";

Circolari Ministero della Sanità n. 15 del 25.06.90 e n. 12 del 10.06.91.

#### **c) carni rosse: impianti di macellazione\* e sezionamento\*\* a capacità limitata;**

à \* mattatoio a capacità limitata: 1000 capi bovini equivalenti (UBG) all'anno e comunque non oltre 20 UBG alla settimana (1 UBG = 1 capo bovino adulto = 2 vitelli = 5 suini = 1 solipede = 10 ovini/caprini);

à \*\* impianto di sezionamento a capacità limitata: quantità di carni disossate non superiore alle 5 tonnellate a settimana, ovvero l'equivalente con osso;

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

D.Lvo 18.04.94 n. 286 “Attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche”

**d) mattatoi per conigli “in deroga”.**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

DPR 30.12.92 n. 559 “Regolamento per l’attuazione della direttiva 91/495/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d’allevamento”.

**e) depositi frigoriferi per carni fresche confezionate e imballate.**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

D.Lvo 18.04.94 n. 286 “ Attuazione delle direttive 91/497/CEE e n. 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche.

Circolare Ministero della Sanità 09.08.93 n. 31.

**f) spacci di vendita prodotti della pesca, depositi non all’ingrosso e vendita ambulante.**

à requisiti igienico sanitari dei locali di vendita e delle attrezzature:

Legge Regione Toscana n. 58 del 21.12.1992;

Legge R.T. n. 105 del 30.12.1993.

**g) vendita diretta da parte del produttore al consumatore finale di latte e prodotti a base di latte.**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

D.P.R. n.327/80.

**h) mezzi di trasporto: carni fresche e congelate, prodotti ittici freschi e congelati, trasporto latte in cisterne.**

à requisiti dei mezzi di trasporto:

artt. 48 e 49 D.P.R. 327/80.

**i) centri di imballaggio delle uova.**

à requisiti dei locali e delle attrezzature:

DPR 327/80

Circolare del Ministero della Sanità n. 46 del 21.07.82 “ Regolamento di esecuzione della legge 283/62 approvato con DPR 327/80.

**l) laboratori per prodotti derivati dall’apicoltura.**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

D.P.R. 327/80

**m) strutture “speciali” per il ricovero animali (scuderie annesse agli ippodromi, canili annessi ai cinodromi, ecc.)**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

DPR 320/54 “Regolamento di Polizia Veterinaria” e successive modifiche e integrazioni

**n) allevamenti di animali per la sperimentazione**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

D.Lvo 116/92 “ Attuazione della direttiva n. 86/609/CEE in materia di protezione degli animali utilizzati a fini sperimentali ed altri fini scientifici”.

**o) automezzi per il trasporto di animali vivi.**

à requisiti igienico sanitari:

DPR 320/54 “ Regolamento di Polizia Veterinaria”

ATTIVITA' SUBORDINATE AL RILASCIO DEL RICONOSCIMENTO DI IDONEITA' DA  
PARTE DEL MINISTERO DELLA SANITA'

**a) impianti di macellazione (specie bovina, suina, ovina, caprina e solipedi domestici),  
laboratori di sezionamento delle carni, depositi frigoriferi.**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

D.Lvo n. 286/94 “Attuazione delle Direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti i problemi sanitari in materia di produzione e immissione sul mercato di carni fresche”.

**b) stabilimenti per la produzione sul mercato di prodotti a base di carne (prosciutti,  
mortadelle, tortellini, insaccati a filze, ecc.)**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

D.L.vo n. 537/92 “ Attuazione della Direttiva 92/5/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne”.

**c) stabilimenti per la produzione di carni macinate e preparati a base di carne.**

à requisiti igienico sanitari e attrezzature:

D.P.R. 309/98 “Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 94/65/CEE, relativa ai requisiti applicabili all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazione carni”.

Circolare Ministero della Sanità n. 600.8/24475/AG35/298 dell'08/02/99.

**d) stabilimenti per la lavorazione dei prodotti ittici.**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

D.Lvo 30.12.92 n. 531 “Attuazione della direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca”.

**e) centri di raccolta e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina cacciata.**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

DPR 17.10.96 n. 607 “ Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 92/45/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni”.

**f) stabilimenti di produzione del latte crudo e prodotti a base di latte.**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

DPR 14.01.97 n. 54 “Regolamento recante l’attuazione delle direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte”.

**g) stabilimenti per la produzione di prodotti d’uovo, cioè ottenuti a partire dalle uova.**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

D.Lvo 04.02.93 n. 65 “ Attuazione della direttiva 89/437/CEE concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti”.

**h) mattatoi e laboratori di sezionamento per conigli e selvaggina allevata.**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

DPR 30.12.92 n. 559 “ Regolamento per l’attuazione della direttiva 91/495/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina allevata”

**i) mattatoi e laboratori di sezionamento per volatili da cortile.**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

DPR 10.12.97 n. 495 “ Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 92/116/CEE che modifica la direttiva 71/118/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile”.

**l) ingrosso farmaci di uso veterinario.**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle strutture:

D.Lvo 47/97 “Attuazione delle direttive 93/40/CEE e 93/41/CEE

**m) Centri di trasformazione “materiali a basso rischio” (scarti di macellazione, carogne di animali, ecc.)**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle strutture:

D.Lvo n. 508/92 “ Attuazione della direttiva 90/667/CEE

**n) mangimifici per la produzione di mangimi medicati per uso aziendale e/o conto terzi**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

D.Lvo 03.03.93 n. 90 “Attuazione della direttiva 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzo dei mangimi medicati nella Comunità”.

ATTIVITA' SUBORDINATE AL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE DA PARTE DI ALTRA  
AUTORITA'

***Ministero dell'Industria***

**a) mangimifici per la produzione di mangimi composti e semplici, comunque additivati.**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

Legge 281/63

***Prefetto***

**a) mangimifici per la produzione di mangimi composti di origine vegetale o mangimi semplici di origine animale.**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

legge 15.02.63 n. 281 “ Disciplina della preparazione e del commercio di mangimi “ e successive modifiche e integrazioni.

***Azienda U.S.L.***

**a) detenzione scorta farmaci di interesse veterinario**

à requisiti igienico sanitari dei locali e delle attrezzature:

D. L.vo 47/97

**B) MODULISTICA REGIONALE PER IL  
PROCEDIMENTO SEMPLIFICATO  
E RELATIVA DOCUMENTAZIONE**

REGIONE TOSCANA  
Dipartimento della Salute e Politiche di Solidarietà  
*Servizio Sanitario Nazionale*  
Regione Toscana

**AZIENDA U.S.L. N°.....**

Ufficio \_\_\_\_\_

**COMUNE DI**

**PARTE RISERVATA AZIENDA USL**

DATA RICEVIMENTO \_\_\_\_\_

PROT. n° \_\_\_\_\_

Scadenza termini per Chiarimenti \_\_\_\_\_

Scadenza termini per Parere \_\_\_\_\_

Pagamento:  Congruo  \_\_\_\_\_

Note \_\_\_\_\_

### MODULO PER INTERVENTO EDILIZIO

#### Procedimento semplificato

(Art.4 D.P.R. 447/98)

In attuazione del D.P.R. 447/98, il Modulo Informativo deve essere debitamente compilato per ottenere il nulla osta igienico sanitario e di sicurezza  
(ex art.220 T.U.LL.SS. e art.20 L.833/78)

**Oggetto:**

- Nuova costruzione
- Variante alla C.E. n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_
- Ampliamento
- Cambio Destinazione d'uso
- Ristrutturazione
- Sanatoria
- Completamento lavori
- Opere interne
- Altro \_\_\_\_\_

**Al presente modulo sono contestualmente presentati:**

- Nessun altro modulo
- Il modulo di procedimento mediante "AUTOCERTIFICAZIONE attività produttiva"
- Il modulo di procedimento SEMPLIFICATO per attività produttiva
- Il modulo di richiesta AUTORIZZAZIONE SANITARIA art.2 L.283/62 e artt. 25/26 DPR 327/80"

### DATI IDENTIFICATIVI DEL SOGGETTO

DITTA (ragione sociale) \_\_\_\_\_ P.IVA

Con SEDE in ( indirizzo) \_\_\_\_\_ tel: \_\_\_\_\_

Richiedente la D.C.E sig. \_\_\_\_\_ Cod. Fis. \_\_\_\_\_  
tel. \_\_\_\_\_

Ubicazione fabbricato oggetto intervento: \_\_\_\_\_

### RAPPORTO INFORMATIVO

1.1 Ubicazione del fabbricato (indirizzo) \_\_\_\_\_

Superficie dell'area m<sup>2</sup> ..... Di cui superficie utile e coperta m<sup>2</sup>.....

L'ubicazione rispetta la destinazione prevista dal PRGC o da altri strumenti urbanistici

La zona è compresa nella perimetrazione urbana

Rispondere  
scrivendo nelle  
caselle SI o  
NO

### 1.2 Precedenti autorizzazioni del manufatto ( specificare concessioni edilizie; pareri GONIP; agibilità, ecc..)

---

---

### 1.3 Il fabbricato ha locali destinati ad uso lavorativo con:

Altezza inferiore ai limiti di legge (\*)

Rispondere  
scrivendo nelle  
caselle SI o NO

Sotterranei o semisotterranei (\*)

[ \* ]  
In caso di risposta affermativa allegare una  
specificata richiesta di DEROGA ai sensi dell'  
art. 6 e/o 8 del DPR 303/56 ( allegati  
facoltativi 7 e/o8). **La richiesta dovrà essere  
sufficientemente motivata e giustificata.**

### 1.4 Approvvigionamento idrico :

Acquedotto

Pozzo

Altro (specificare).....

### 1.5 Sistema di smaltimento reflui liquidi di tipo civile

Fognatura pubblica

Sistema trattamento e smaltimento proprio

( si allega elaborato grafico schema con particolari esecutivi, indicazioni corpo ricettore, dimensionamento e distanze di cui alla C.M.LL.PP. 04.02.1977)



### 1.7 Riscaldamento

Non previsto       Previsto in tutti i locali       Previsto nei locali n° (\*\*)

Tipo di impianto: \_\_\_\_\_

Potenzialità \_\_\_\_\_ KW.

Combustibile \_\_\_\_\_

Ubicazione (\*\*) \_\_\_\_\_

L'impianto è soggetto all'obbligo di progetto in base alla L.46/90 ?

Sì il progetto è allegato in copia       No perchè \_\_\_\_\_

### 1.8 Ricambio forzato dell'aria e/o climatizzazione

Non previsto       Previsto in tutti i locali       Previsto nei locali n° (\*\*)

Tipo di impianto (\*\*): \_\_\_\_\_

Previsto nei servizi igienici: estrattore TIPO \_\_\_\_\_ n° ricambi orari \_\_\_\_\_

Previsto negli spogliatoi: estrattore TIPO \_\_\_\_\_ n° ricambi orari \_\_\_\_\_

### 1.9 Impianto elettrico

Potenza complessiva installata kw \_\_\_\_\_ Tensione d'esercizio \_\_\_\_\_

Alimentazione:      BT       AT

Alimentazione d'emergenza:       Non prevista

Di riserva

Di sicurezza

L'impianto è soggetto all'obbligo di progetto in base alla L.46/90 ?

Sì        No perchè \_\_\_\_\_

(\*\*) Riportare il numero del locale corrispondente alla planimetria presentata.

(\*\*\*) Specificare la tipologia dell'impianto, la normativa tecnica seguita e compilare la scheda "B"

### 1.10 Servizi

		W.C.	LAVANDINI	DOCCE	SPOGLIATOI
Personale Di reparto	uomini				
	donne				
Personale di ufficio	uomini				
	donne				
Personale adetto alla manipolaz.ione di alimenti	uomini				
	donne				
Utenti	uomini				
	donne				
TOTALE N:					

*Il professionista*

*Timbro e firma*



*il richiedente la C.E.*

*firma*

## ALLEGATI OBBLIGATORI

- N° 2 copie degli elaborati grafici di progetto rappresentanti la pianta, i prospetti e le sezioni quotate in scala preferibilmente 1/100 e comunque non superiore a 1:200, contrassegnando con numeri progressivi i singoli locali in riferimento al rapporto informativo ed indicando per ciascuno di essi la destinazione d'uso. Devono essere quotate e dimensionate le aperture esterne con indicato il senso di apertura. [ DENOMINARE ALLEGATO N°1]
- N° 1 copia elaborato grafico dello stato attuale o ultima C.E. rilasciata. [ DENOMINARE ALLEGATO N°2]
- N° 2 copie elaborati grafici dello schema trattamento reflui liquidi di tipo civile con particolari esecutivi, indicazioni del corpo ricettore, dimensionamento e distanze di cui alla C.M.L.PP. 04/02/77. [ DENOMINARE ALLEGATO N°3 – **Obbligatorio in caso che il fabbricato non sia allacciato alla pubblica fognatura, altrimenti basta la compilazione del punto 1.5** ]
- N° 1 planimetria di zona in scala 1/2000, in cui indicare l'intorno dell'edificio per almeno un raggio di 500 metri. [ DENOMINARE ALLEGATO N°4]
- N° 1 relazione descrittiva intervento .[ DENOMINARE ALLEGATO N°5]
- N° 1 relazione sulle distanze di rispetto da eventuali elettrodotti (con riferimento al D.P.C.M. 23.04.92) e/o ripetitori di telecomunicazioni presenti, con specificata la tipologia e le condizioni di esercizio.[ DENOMINARE ALLEGATO N°6]

## ALLEGATI DA PRESENTARE SE RICORRONO I PRESUPPOSTI

- Nessun allegato.
- N° 1 richiesta di deroga, sufficientemente motivata, per i locali di lavoro con altezza inferiore a 3 metri. (Art. 6 D.P.R. 303/56) [ DENOMINARE ALLEGATO N°7]
- N° 1 richiesta di deroga, sufficientemente motivata, per i locali di lavoro seminterrati o sotterranei. (Art 8 D.P.R. 303/56). [ DENOMINARE ALLEGATO N°8]
- Compilazione della scheda "A" perché l'intervento prevede il trattamento e/o demolizione di strutture contenenti amianto
- Relazione sulle condizioni geologiche ed idrogeologiche del terreno finalizzata allo smaltimento dei reflui liquidi di tipo civile nel suolo. [ DENOMINARE ALLEGATO N°9]
- Compilazione della scheda "B" per l'impianto di areazione e/o condizionamento

## PAGAMENTO

Importo versato £. \_\_\_\_\_ a mezzo: \_\_\_\_\_

**Specificare nella causale di bollettino di C/C l'esatto nominativo del richiedente o ragione sociale della Ditta**

Criterio di pagamento seguito:

- Superficie utile coperta oggetto di parere m<sup>2</sup> \_\_\_\_\_
- Altro (specificare es. n° camere ecc.) \_\_\_\_\_

**Nomina Progettista**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_richiedente l'intervento edilizio da incarico della  
progettazione delle opere al seguente professionista / società di professionisti :

\_\_\_\_\_

Con sede in \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

*Firma del richiedente la C.E.*

\_\_\_\_\_

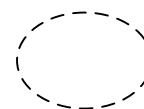
Il sottoscritto professionista (o società di professionisti)

**DICHIARA**

- Di aver eseguito il progetto di cui all'oggetto ai sensi delle vigenti disposizioni di legge nazionali e regionali in materia igienico- sanitaria e di sicurezza
- Di aver compilato il rapporto informativo dal punto 1.1 al punto 1.11.
- Di aver fornito tutti gli allegati obbligatori e quelli per cui ricorrono i presupposti, timbrati e firmati

Data \_\_\_\_\_

*Timbro e firma del professionista*



\_\_\_\_\_

SCHEDA "A"

## Presenza materiali contenuti amianto

### Tipologia dei materiali:

- Pannelli
- Rivestimenti di tubazioni
- Cartoni
- Coperture
- Altro (specificare) .....

### Consistenza materiali:

- Friabile
- Compatto

### Tipo d'intervento previsto:

- nessuno
- incapsulamento
- rimozione

*Il professionista*  
Timbro e firma



## IMPIANTI D'AREAZIONE ARTIFICIALE

Dati necessari per la valutazione degli impianti

### 1) Relazione tecnica descrittiva del funzionamento dell'impianto.

**Da tale relazione dovranno emergere in maniera chiara il tipo di impianto da installare o installato, i materiali utilizzati, i dispositivi atti a favorire la manutenzione ordinaria dell'impianto, il suo funzionamento e la disposizione dei locali serviti. Allegare eventuali precisazioni di complemento alla scheda tecnica informativa di cui al punto 3.**

### 2) Planimetria in scala 1:100 dei locali trattati con indicazioni circa:

- posizione delle prese d'aria esterna;
- posizione delle bocchette di mandata, di ripresa e d'espulsione;
- posizione delle bocche d'espulsione dell'aria viziata;
- canalizzazioni di distribuzione dell'aria trattata, dell'aria di ricircolo e dell'aria d'espulsione;
- posizione delle unità di trattamento;
- posizione dispositivi automatici per il controllo della temperatura e dell'umidità relativa (U.R.);
- posizione del/i registratore/i scrivente/i di temperatura e U.R.

### 3) Scheda tecnica informativa allegata, debitamente compilata in ogni sua parte e firmata.

#### **NOTE:**

1. Le portate d'aria esterna (aria di rinnovo) dovranno essere conformi a quanto indicato dalle norme UNI 10339/95, prospetto III e UNI 8852/87. In generale dovrà essere garantito almeno 1 ricambio/h per ambiente, ad esclusione dei locali ad uso industriale dove è possibile adottare 0.5 ricambi/h minimi per ambiente, qualora le lavorazioni svolte non prevedano l'utilizzo di portate d'aria superiori.
2. Prevedere la classe di filtrazione massima prevista dalla norma UNI 10339/95, prospetto VI, in relazione alle categorie d'edifici. Nei locali dove è prevista la presenza di fumatori, se l'impianto prevede il ricircolo dell'aria, deve essere prevista una efficienza di filtrazione minima di classe 8 (UNI 10339/95, prospetto V) privilegiando, se possibile, i sistemi di filtrazione di tipo elettrostatico; in alternativa possono essere installati filtri di classe 7, prevedendo una maggiorazione della portata dell'aria esterna pari ad almeno il 30%.
3. La velocità dell'aria nelle zone occupate dalle persone, dal pavimento sino all'altezza di 2 metri, non deve superare 0,15 m/sec.
4. La differenza massima tra temperatura interna ed esterna nel periodo estivo non dovrà superare i 7°C.
5. Non è consentito l'utilizzo di sistemi d'umidificazione che permettano ristagni d'acqua.
6. Si ricorda che le prese d'aria esterna dovranno essere ubicate ad idonea distanza da camini o altre fonti d'emissione, (es. bocca d'espulsione dell'impianto d'areazione artificiale) per garantire la non interferenza da parte di queste emissioni.
7. Le emissioni dell'impianto non dovranno recare disturbo ad abitazioni poste nelle vicinanze, e dovranno rispondere ai limiti di rumorosità dettati dalle normative vigenti verso l'ambiente e gli edifici vicini. Per quanto concerne gli ambienti serviti dall'impianto, la rumorosità dovrà rispondere a quanto indicato dalla Norma UNI 8199/81

(con riferimento alle Norme UNI 10339/95)

**Tipo di impianto:** (punto 5.1. Norme UNI 10339/95)

- climatizzazione
- termoventilazione
- condizionamento
- ventilazione

Locali con presenza di fumatori  no  si

Imposizione del divieto di fumo  no  si

Posizione presa/e d'aspirazione aria esterna (altezza da terra ed ubicazione)  
(punto 9.1.1.3. Norme UNI 10339/95)

---

---

---

---

**Classe filtro/i (prospetto VI Norme UNI 10339/95):** \_\_\_\_\_

---

Presenza di pressostati, o di altri dispositivi, per il monitoraggio del corretto funzionamento dei filtri:

- no
- si, con presenza di  segnalazione acustica/luminosa per saturazione parziale
- blocco dell'impianto per saturazione completa

Regolazione igrometrica:

umidificazione:  no  si      tipo di umidificatore \_\_\_\_\_

deumidificazione controllabile:  no  si

**Caratteristiche del locale e dell'impianto:**

Superficie complessiva dei locali mq \_\_\_\_\_  
Volumetria complessiva dei locali mc \_\_\_\_\_  
Numeri ricambi/ora previsti n. \_\_\_\_\_  
Portata aria esterna (aria di rinnovo) mc/h \_\_\_\_\_  
Portata aria ricircolo mc/h \_\_\_\_\_  
Portata aria estrazione mc/h \_\_\_\_\_  
Portata globale impianto mc/h \_\_\_\_\_  
Velocità dell'aria m/sec \_\_\_\_\_  
Affollamento max previsto n. persone \_\_\_\_\_  
Affollamento max teorico n. persone \_\_\_\_\_

(da indicare solo in assenza di informazioni sul grado di affollamento; per il calcolo, moltiplicare gli indici di affollamento ex *prospetto VII Norme UNI 10339/95* per la superficie dei locali)

Range di temperatura interna nel periodo invernale °C \_\_\_\_\_  
Range di temperatura interna nel periodo estivo °C \_\_\_\_\_  
Differenza massima tra temperatura interna ed esterna nel periodo estivo °C \_\_\_\_\_  
Range di umidità relativa nel periodo invernale °C \_\_\_\_\_  
Range di umidità relativa nel periodo estivo °C \_\_\_\_\_

Dispositivi automatici per il controllo della temperatura e dell'U.R.  si  no  
Registratori scriventi della temperatura e dell'U.R.  si  no

**Manutenzione ordinaria:**

Ditta incaricata \_\_\_\_\_

tipo di interventi

tempistica degli interventi

---

---

---

Rumorosità dell'impianto:

---

---

**Firma del professionista**



## INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE RALATIVE ALLA STRUTTURA

Sezione non compilata in quanto è presentato contestualmente  
il MODULO PER INTERVENTO EDILIZIO

1.1 Ubicazione del fabbricato (indirizzo) \_\_\_\_\_

Superficie dell'area m<sup>2</sup> ..... Di cui superficie utile e coperta m<sup>2</sup>.....

L'ubicazione rispetta la destinazione prevista dal PRGC o da altri strumenti urbanistici

Rispondere  
scrivendo  
nelle caselle  
SI o NO

La zona è compresa nella perimetrazione urbana

### 1.2 Autorizzazioni del manufatto

q Concessione edilizia n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ Agibilità n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

q Concessione edilizia n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ Agibilità n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

q Altro (specificare): \_\_\_\_\_

### 1.3 Il fabbricato ha locali destinati ad uso lavorativo con:

Altezza inferiore ai limiti di legge <sup>(1)</sup>

Rispondere  
scrivendo  
nelle caselle  
SI o NO

Sottterranei o semisottterranei <sup>(2)</sup>

Allegare relazione come specificato nella nota (2)

### 1.4 Approvvigionamento idrico <sup>(3)</sup>:

Acquedotto

Pozzo

Altro .....

### 1.5 Sistema di smaltimento reflui liquidi di tipo civile

Fognatura pubblica

Sistema trattamento e smaltimento proprio

( si allega elaborato grafico schema con particolari esecutivi, indicazioni corpo ricettore, dimensionamento e distanze di cui alla C.M.LL.PP. 04.02.1977)  
Allegato n°5

### 1.6 Caratteristiche delle strutture del fabbricato

(Per i rapporti fare riferimento agli Indirizzi tecnici della regione Toscana nella versione aggiornata  
disponibile presso i Dipartimenti di Prevenzione dell'Azienda USL)

Locale N° (6)	Piano	altezza		Volume m³	Superficie Pavimento m²	Superficie illuminante		Rapporto Illuminazione Sf/Sp		Superficie Apribile m²		Rapporto Di areazione Sfa/Sp		Materiale Trasparente Utilizzato (caratteristiche) (6)
		minima	massima			A parete	A soffitto	Richiesto	Verifica SI / NO	A parete	A soffitto	Richiesto	Verifica SI / NO	

SF = superficie finestrata

Sfa = superficie finestrata apribile

Sp = superficie pavimento

### 1.7 Riscaldamento

Non previsto       Previsto in tutti i locali       Previsto nei locali <sup>(4)</sup> n° \_\_\_\_\_

Tipo di impianto:

Potenzialità \_\_\_\_\_ KW.

Combustibile \_\_\_\_\_

Ubicazione <sup>(4)</sup> \_\_\_\_\_

L'impianto è soggetto all'obbligo di progetto in base alla L.46/90 ?

Sì il progetto è allegato in copia       No perché \_\_\_\_\_

### 1.8 Ricambio forzato dell'aria e/o climatizzazione

Non previsto       Previsto in tutti i locali       Previsto nei locali <sup>(4)</sup> n° \_\_\_\_\_

Tipo di impianto <sup>(6)</sup>: \_\_\_\_\_

### 1.9 Impianto elettrico

Non previsto perché \_\_\_\_\_

Potenza complessiva installata kw \_\_\_\_\_      Tensione d'esercizio \_\_\_\_\_

Alimentazione:  Direttamente dalla BT       AT

Alimentazione d'emergenza:  Non prevista

Di riserva

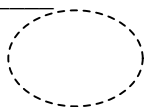
Di sicurezza

L'impianto è soggetto all'obbligo di progetto in base alla L.46/90 ?

Sì il progetto è allegato in copia       No perché \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Il professionista  
Timbro e firma



Il Legale rappresentante  
Timbro e firma

## INFORMAZIONI DI CARATTERE SPECIFICO RELATIVE ALL' ATTIVITA'

### 2.1 Specificare il tipo di attività svolta

Settore<sup>(7)</sup>:  Industria  Artigianato  Commercio  Altro \_\_\_\_\_

### 2.2 Specificare la CLASSE di insalubrità in base al D.M. 02/09/94

Non insalubre

Insalubre Classe: \_\_\_\_\_

In relazione a:

Sostanze chimiche (specificare) \_\_\_\_\_

Prodotti e materiali (specificare) \_\_\_\_\_

Attività (specificare) \_\_\_\_\_

### 2.3 L'azienda rientra tra quelle soggette all'obbligo di notifica o dichiarazione di cui al D.Lgs. 344/99

Rispondere SI o NO nella casella

2.4 L'azienda, o parti di essa, rientrano tra le categorie comprese nelle tabelle di cui alla L. 689/59 e/o D.M.16/2/82 con obbligo di Certificazione Prevenzione Incendi.

Rispondere SI o NO nella casella

2.5 Estremi di precedenti autorizzazioni, nulla osta ecc.. inerenti l'attività: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 2.6 Orario di lavoro:

Giornaliero

Su due turni

Su tre turni

Altro (specificare) \_\_\_\_\_

### 2.7 Personale

	Apprendisti		Operai e/o intermedi		Impiegati e/o Tecnici		Soci lavoratori		TOTALE
	uomini	donne	uomini	donne	uomini	Donne	uomini	donne	
Attuali									
Previsti									

## 2.8 Servizi

		W.C.	LAVANDINI	DOCCE	SPOGLIATOI
Personale Di reparto	uomini				
	donne				
Personale di ufficio	uomini				
	donne				
Personale addetto alla manipolazione di alimenti	uomini				
	donne				
Utenti	uomini				
	donne				
TOTALE N:					

## 2.8.a SPOGLIATOI

Vi sono spogliatoi per il personale?

---

Lo spogliatoio è distinto per sesso?

---

Lo spogliatoio è arredato con armadietti?

---

A doppio scomparto?

---

Con sedili?

---

Nel caso non sia presente lo spogliatoio,  
i lavoratori sono stati dotati di idonei armadietti?

---

**2.9 DESCRIZIONE GENERALE DEL CICLO DI LAVORAZIONE CON ILLUSTRATA  
LA SEQUENZA DELLE FASI LAVORATIVE SECONDO UNO SCHEMA A BLOCCHI**



**2.10 DESCRIZIONE DELLE FASI DI LAVORAZIONE E RELATIVE MACCHINE –  
ATTREZZATURE**

Allegare pianta con posizione delle macchine e degli impianti, comprensiva degli spazi di lavoro e LAY-OUT  
In scala non inferiore a 1:100

Fasi lavorazione	Macchine / attrezzature	Locale <sup>(4)</sup>	Marchio CE Rispondere SI/NO (8)	Rumorosità Ai sensi dell'art.46 D.Lvo 277/91 2° comma

**2.11 Materie prime, prodotti ausiliari e prodotti finiti utilizzati  
nel ciclo produttivo e/o in lavorazioni complementari**

Denominazione commerciale e ditta produttrice <sup>(9)</sup>	Deposito		Lavorazione	
	Ubicazione (4)	Quantità	Consumo max gg.	Fasi di lavorazione

**2.11.a Prodotti combustibili e/o comburenti utilizzati nel ciclo produttivo  
e/o in lavorazioni complementari**

Denominazione commerciale e ditta produttrice <sup>(9)</sup>	Deposito		Lavorazione	
	Ubicazione (4)	Quantità	Consumo max gg.	Fasi di lavorazione

**2.12 Individuazione delle cause di nocività nell'ambiente di lavoro ed interventi previsti**

Causa di nocività	SI/NO	Specificarne origine e tipologia
Polveri <sup>(10)</sup>		
Fumi e nebbie <sup>(10)</sup>		
Gas e Vapori <sup>(10)</sup>		
Rumore		
Vibrazioni		
Alte/basse Temperature		
Umidità		
Radiazioni Ionizzanti <sup>(11)</sup> Rientranti nel DPR1428/68 e D.Lgs 230/95		
Onde elettromagnetiche <sup>(11)</sup> (forni ad induzione saldatrici dielettriche ecc...)		
Agenti biologici		
Agenti cancerogeni		
Altro		

Il professionista  
Timbro e firma



Il Legale rappresentante  
Timbro e firma

Sezione terza  
IMPIANTI DI SERVIZIO

**3.1 Impianto elettrico**

Allegata la copia della dichiarazione di conformità redatta ai sensi della L.46/90 e del D.P.R.447/91

SI                       NO perché \_\_\_\_\_

**3.2 Impianto di messa a terra**

Estremi della denuncia \_\_\_\_\_

Non presentata denuncia perché: \_\_\_\_\_

Collaudo e verifica dell'efficacia dell'impianto di terra e dei dispersori

SI                                       NO perché \_\_\_\_\_

**3.3 Installazioni elettriche in luoghi con pericolo d'esplosione e d'incendio**

Presenti                       SI                                       NO perché \_\_\_\_\_

Estremi denuncia \_\_\_\_\_

Collaudo eseguito                       SI                                       NO perché \_\_\_\_\_

**3.4 Impianti di protezione contro le scariche atmosferiche**

Presenti                       SI                                       NO perché \_\_\_\_\_

Estremi denuncia \_\_\_\_\_

Collaudo eseguito                       SI                                       NO perché \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Il professionista  
Timbro e firma



Il Legale rappresentante  
Timbro e firma

## APPARECCHI DI SOLLEVAMENTO O TRASPORTO, IMPIANTI AUSILIARI <sup>(12)</sup>

### 4.1 APPARECCHI DI SOLLEVAMENTO O TRASPORTO

SCALE AEREE AD INCLINAZIONE VARIABILE	<input type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
PONTI SVILUPPABILI SU CARRO	<input type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
PONTI SOSPESI MUNITI DI ARGANO	<input type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
ASCENSORI E MONTACARICHI	<input type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
ALTRI TIPI	<input type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO

### 4.2 IMPIANTI AUSILIARI

IDROESTRATTORI E CENTRIFUGHE	<input type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
MOTORI A COMBUSTIONE INTERNA	<input type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
MOTRICI A VAPORE	<input type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
FORNI	<input type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
IMPIANTI FRIGORIFERI	<input type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
IMPIANTI DI SALDATURA E TAGLIO METALLI	<input type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
IMPIANTI DI VERNICIATURA	<input type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
RECIPIENTI IN PRESSIONE	<input type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
IMPIANTI PER LA PRODUZIONE DI ACQUA CALDA	<input type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
IMPIANTI PER LA PRODUZIONE DI VAPORE	<input type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO
IMPIANTI PER LA PRODUZIONE DI LIQUIDI SURRISCALDATI	<input type="radio"/> SI	<input type="radio"/> NO

Data \_\_\_\_\_

Il professionista  
Timbro e firma



Il Legale rappresentante  
Timbro e firma

**5.1 RUMORE** <sup>(13)</sup>

r SI

r NO

**5.2 EMISSIONI IN ATMOSFERA CANALIZZATE**

r SI

r NO

Per ogni emissione indicare dopo l'eventuale impianto d'abbattimento:

<b><u>Emissione n°1</u></b>
Tipologia .....
Quantità emessa giorno .....
Quantità emessa anno .....

<b><u>Emissione n°2</u></b>
Tipologia .....
Quantità emessa giorno .....
Quantità emessa anno .....

<b><u>Emissione n°2</u></b>
Tipologia .....
Quantità emessa giorno .....
Quantità emessa anno .....

<b><u>Emissione n°3</u></b>
Tipologia .....
Quantità emessa giorno .....
Quantità emessa anno .....

<b><u>Emissione n°4</u></b>
Tipologia .....
Quantità emessa giorno .....
Quantità emessa anno .....

<b><u>Emissione n°5</u></b>
Tipologia .....
Quantità emessa giorno .....
Quantità emessa anno .....

**5.3 EMISSIONI IN ATMOSFERA DIFFUSE:**

r SI

r NO

Specificare da quale fase del processo derivano ed indicare i metodi adottati per il contenimento:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**5.4 RIFIUTI SOLIDI, LIQUIDI E FANGHI:**

Descrizione del rifiuto e classificazione secondo allegato "A" e "D" del D.L.vo n°22/97

- 1) Rifiuto: ..... Quantità/anno  
.....
- 2) Rifiuto: ..... Quantità/anno  
.....
- 3) Rifiuto: ..... Quantità/anno  
.....
- 4) Rifiuto: ..... Quantità/anno  
.....
- 5) Rifiuto: ..... Quantità/anno  
.....

**Provenienza:**

Rifiuto	Processo Prod.	Imp. Depurazione	Imp. Abbattimento	Altro
1)				
2)				
3)				
4)				
5)				

**Accumulo temporaneo**

Rifiuto	In superficie (specificare)	Interrato (specificare)	Altro (specificare)
1)			
2)			
3)			
4)			
5)			

Data \_\_\_\_\_

Il professionista  
Timbro e firma



Il Legale rappresentante  
Timbro e firma

**NOTE ALLA COMPILAZIONE DEL MODULO INFORMATIVO**

1. Nel caso siano presenti locali adibiti o da adibire ad uso lavorativo, aventi altezza inferiore ai limiti di legge o degli indirizzi tecnici della Regione Toscana, la compilazione del Modulo Informativo vale come richiesta d'autorizzazione in deroga ai sensi dell'art. 6 DPR 547/55.
2. Nel caso siano presenti locali sotterranei o semi-sotterranei adibiti o da adibire ad uso lavorativo, allegare una relazione con descritto il tipo di lavorazione che vi viene/sarà condotta. Nel caso l'aerazione naturale non sia sufficiente, prevedere impianto di ricambio forzato dell'aria allegando relazione tecnica che dovrà essere redatta secondo la scheda "B". La compilazione del Modulo Informativo vale come richiesta d'autorizzazione in deroga ai sensi dell'art. 8 DPR 547/55.
3. Per impianti d'approvvigionamento idrico ad uso potabile diversi da acquedotto pubblico, fornire relazione tecnica e gli estremi del certificato di potabilità.
4. Riportare il numero del locale corrispondente alla planimetria presentata.
5. Indicare il coefficiente di trasmissione della luce e la resistenza.
6. La relazione tecnica dell'impianto di ricambio forzato dell'aria e/o climatizzazione dovrà essere redatta secondo la scheda "B". Per i servizi igienici e gli spogliatoi è sufficiente indicare il tipo di estrattore, il numero di ricambi orari e inserire la simbologia dell'estrattore in pianta.
7. Classificare secondo la vigente normativa. In caso d'attività comprese nella definizione d'industria chimica data nella scheda "A", compilare una relazione secondo lo schema di cui all'allegato stesso.
8. In presenza di macchine e/o attrezzature costruite prima del 21/09/1996 e sprovviste di marcatura C.E. presentare una dichiarazione che attesti la rispondenza alle norme previgenti.
9. Allegare scheda tecnica di sicurezza se prevista
10. Nel caso esistano o si preveda l'installazione d'impianti fissi di captazione e/o abbattimento inquinanti aerodispersi compilare la scheda "C". Se si tratta d'impianti mobili fornire caratteristiche tecniche ed eventualmente depliant illustrativo della Ditta costruttrice.
11. Nel caso siano presenti o si preveda l'installazione di sorgenti di radiazioni ionizzanti rientranti nel DPR 1428/68 e D.Lgs. 230/95 e/o onde elettromagnetiche (saldatrici dielettriche, forni ad induzione ecc.) compilare la scheda "D".
12. La risposta affermativa ad uno solo dei punti riportati comporta la compilazione della parte relativa contenuta nella scheda "E".
13. In caso di risposta affermativa fornire valutazione di impatto acustico redatta ai sensi della delibera di Giunta regionale n. 788 del 13/07/1999 "Definizione dei criteri per la redazione della documentazione di impatto acustico e della relazione previsionale di clima acustico ai sensi dell'art.12, commi 2 e 3, della L.R. 89/98".

## **DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA DA ALLEGARE AL PRESENTE MODULO INFORMATIVO**

- 1) Planimetria di zona aggiornata dell'insediamento in scala 1:2000, con indicato anche il suo intorno per almeno un raggio di 500 metri e, in ogni caso, contenente gli insediamenti limitrofi con le indicazioni di PRG. Indicare anche la distanza da eventuali elettrodotti e/o ripetitori di telecomunicazioni presenti con specificata la tipologia e le condizioni di esercizio. [DENOMINARE ALLEGATO N° 1]
- 2) Relazione con specificata la tipologia ( artigianale, residenziale, industriale ecc...) dei fabbricati limitrofi all'insediamento nel raggio di 100 metri. [DENOMINARE ALLEGATO N° 2]
- 3) Pianta prospetti e sezioni quotate dell'insediamento in scala preferibilmente 1:100, e comunque non superiore a 1:200, contrassegnando con numeri progressivi i singoli locali ed indicando, per ciascuno di essi la destinazione d'uso e la sopraelevazione dal piano di campagna. Devono essere quotate e dimensionate le aperture esterne con indicato il senso di apertura. [DENOMINARE ALLEGATO N° 3]
- 4) Elaborato grafico del piano di copertura con posizionamento e relative altezze dei camini, indicando la distanza dalle aperture più vicine dei fabbricati circostanti nel raggio di 30 metri. [DENOMINARE ALLEGATO N° 4]
- 5) Relazione tecnica descrittiva dell'attività. [DENOMINARE ALLEGATO N° 5]
- 6) Se al punto 1.5 è stata barrata la casella " *sistema di trattamento e smaltimento proprio*" allegare elaborato grafico dello schema di raccolta e smaltimento reflui liquidi con particolari esecutivi ed indicandone l'eventuale corpo ricettore e tipo di depurazione adottata, dimensionamento e distanze di cui alla C.M.LL.PP. 04.02.77. [DENOMINARE ALLEGATO N° 6]
- 7) Se al punto 1.3 è stato risposto SI ai locali sotterranei o semisotterranei, allegare una relazione descrittiva dell'attività svolta in quei locali. [DENOMINARE ALLEGATO N°7]

---

## **DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE SE RICORRONO I PRESUPPOSTI**

- q Nel caso sia in essere o si preveda una movimentazione interna allo stabilimento con mezzi meccanici di qualsiasi tipo, produrre un progetto e/o schema di viabilità in cui siano evidenziate le vie di transito e le caratteristiche della pavimentazione per mezzi e pedoni ( scala suggerita 1:100)
- q Scheda "A" con i suoi allegati:
  - a) relazione per attività CHIMICA secondo i criteri dettati nella scheda "A"
- q Scheda "B" con i suoi allegati:
  - a) relazione tecnica descrittiva
  - b) planimetria
  - c) scheda tecnica impianto
- q Scheda "C" compilata
- q Scheda "D" compilata
- q Scheda "E" compilata

- q Per gli allevamenti zootecnici, scuderie, canili, pensioni per animali d'affezione, elicicoltura e acquacoltura allegare:
- a) schema planimetrico in scala 1:100 del sistema di raccolta e smaltimento dei reflui zootecnici con dimensionamento del sistema di accumulo temporaneo;
  - b) relazione tecnica descrittiva dell'intervento da effettuarsi specificando anche la tipologia, il n. dei capi allevati ed il ciclo produttivo aziendale.

Per interventi in aziende che producono latte compilare la scheda "F"

q Altro

Data \_\_\_\_\_

Il professionista  
Timbro e firma



Il Legale rappresentante  
Timbro e firma

**Nota Bene**

***I pareri relativi all'autorizzazione di inizio attività con procedimento semplificato ex art. 4 DPR 447/98, sono soggetti al pagamento di diritti sanitari così come previsto dalla delibera Giunta Regionale n° 8877 del 2.11.1992 codice n° 043.***

<b>GUIDA ALLA COMPILAZIONE DELLA RELAZIONE TECNICA PER UNA INDUSTRIA CHIMICA</b>
--

Sono considerate **INDUSTRIE CHIMICHE** le imprese che esercitano le seguenti attività:

- a) Produzione e trasformazione di sostanze chimiche organiche ed inorganiche in cui vengono a tal fine utilizzati in particolare i seguenti procedimenti:  
Alchilazione, amminazione con ammoniaca, carbonilazione, condensazione, deidrogenazione, esterificazione, alogenazione, idogenazione, idrolisi, ossidazione, polimerizzazione, solfonazione, desolfonazione, fabbricazione di derivati azotati, fabbricazione di derivati fosforati, preparazione di antiparassitari e prodotti farmaceutici;
- b) Trattamento di sostanze chimiche organiche ed inorganiche in cui vengono a tal fine utilizzati in particolare i seguenti procedimenti:  
Distillazione, estrazione, solubilizzazione, miscelazione.
- c) Distillazione e raffinazione, ovvero altre successive trasformazioni del petrolio e dei prodotti petroliferi;
- d) Eliminazione totale o parziale di sostanze liquide o solide mediante combustione e decombustione chimica;
- e) Produzione e trattamento di gas energetici (es. gas petrolio liquefatto e gas naturale di sintesi)
- f) Distillazione a secco di carbon fossile o lignite;
- g) Produzione di metalli o metalloidi per via umida o mediante energia elettrica.

### **INDUSTRIA CHIMICA:**

1. Ditta (nome e ragione sociale)  
Attività (classificazione secondo ISTAT)  
Sede legale e sede stabilimento
2. Denominazione dell'impianto
3. Ubicazione e pianta generale
4. Schema a blocchi del processo tecnologico che avviene nell'impianto, con indicazione:
  - 4.1. delle sostanze manipolate in entrata;
  - 4.2. delle sostanze prodotte in uscita;
  - 4.3. dei prodotti intermedi di reazione, sottoprodotti, catalizzatori, solventi;
  - 4.4. delle reazioni chimiche compresa la loro termicità;
  - 4.5. delle operazioni e delle lavorazioni meccaniche;
  - 4.6. della temperatura e pressione alla quale ogni operazione avviene;
  - 4.7. disegni che mostrino la disposizione in pianta e alzato di macchine, apparecchiature ed edifici;

## 5. – Elenco delle sostanze presenti in ogni fase di processo

Per ognuna indicare:

nome commerciale conosciuto; nome secondo IUPAC o numero di codice del “Chemical Abstracts”; formula chimica bruta o di struttura temperatura di fusione; temperatura di ebollizione; tensione di vapore in funzione della temperatura; calore di formazione; calore di vaporizzazione; calore specifico; limiti di infiammabilità, limiti di esplosività; metodi di analisi e delle loro possibili reazioni (Chemical Abstracts); dati tossicologici (Legge 833/78 art. 20 lett. d)); National Institute, Organization of Safety Health; Niosh; N.I. Sax “Dangerous Properties of Industrial Materials”; IARC ed altri; altri eventuali dati noti all’azienda.

## 6. - Materiali (esprimere le masse in Kg., i volumi in mc, in condizioni normali per i gas)

6.1. Materie prime. Per ognuna indicare:

tipo, stato fisico, consumo annuo, consumo per ciclo di lavorazione e quantitativo mediamente immagazzinato.

6.2. Prodotti. Per ognuno indicare:

tipo, stato fisico, produzione annua, produzione per ciclo produttivo, quantitativo mediamente immagazzinato.

6.3. Sottoprodotti. Per ognuno indicare:

tipo, stato fisico, produzione annua, produzione per ciclo produttivo, quantitativo mediamente immagazzinato.

6.4. Combustibili, solventi, diluenti, additivi, catalizzatori, ecc..

Per ognuno indicare:

tipo, stato fisico, produzione annua, produzione per ciclo produttivo, quantitativo mediamente immagazzinato.

## 7. Tipo di conduzione

7.1. Sistemi di misura e di regolazione da sala di controllo.

7.2. Operazioni di regolazione, di caricamento, di scaricamento, di preparazione da effettuare sull’impianto (indicare la frequenza e sommariamente le misure di sicurezza adottate).

7.3. Indicare esplicitamente le sezioni dell’impianto dove l’operatore entra in contatto con prodotti (per esempio nelle operazioni di scarico e carico) o con vapori che fuoriescono dalle apparecchiature (fare riferimento alle piante o allo schema a blocchi).

## 8. Apparecchiature

8.1. Recipienti ed apparecchiature di reazione.

Allegare i disegni costruttivi del complesso.

8.1.1 Reazione.

Per ogni reazione indicare la termicità (già riportata in risposta al punto 4.4), il tipo di raffreddamento (temperatura di ingresso e tipo di fluido freddo), il tipo di agitatore e di numero di giri, il volume del reattore, la temperatura e la pressione di reazione.

8.1.2 Sistemi di sicurezza e principali strumenti di misura e di controllo montati sui singoli reattori (specificare dove scaricano le valvole di sicurezza e i dischi di rottura).

8.2 Recipienti ed apparecchiature per altre operazioni.

(distillazione, evaporazione, ecc.)

8.2.1 Operazione.

Per ogni operazione indicare il volume dell’apparecchiatura, la temperatura e pressione di esercizio, il tipo di agitatore, il numero di giri.

8.3 Tubazioni.

Sistema impiegato per l’identificazione dei fluidi che in esse sono movimentati.

## **CRITERI INDICATIVI**

A. Sostanze molto tossiche

Si intendono per sostanze molto tossiche:

- le sostanze corrispondenti alla prima riga della tabella riportata di seguito;
- le sostanze corrispondenti alla seconda riga della tabella riportata di seguito, le quali, in relazione alle loro proprietà fisiche e chimiche, possono comportare rischi di incidenti rilevanti analoghi a quelli della prima riga;

DL 50 (or.) (1)	DL 50 (cut) (2)	CL 50 (inalat.) (3)
mg/kg peso corporeo	mg/kg peso corporeo	mg/l (aria)
DL 50 < 5	DL 50 < 10	CL 50 < 0,1
5 < DL 50 < 25	10 < DL 50 < 50	0,1 < CL 50 < 0,5

B. Altre sostanze tossiche

Sostanze che presentano i seguenti valori di elevata tossicità e che hanno proprietà fisiche e chimiche tali da poter comportare rischi di incidenti rilevanti.

DL 50 (or.) (1)	DL 50 (cut) (2)	CL 50 (inalat.) (3)
mg/kg peso corporeo	mg/kg peso corporeo	mg/l (aria)
25 < DL 50 < 200	50 < DL 50 < 400	0,5 < CL 50 < 2

- (1) DL 50 per via orale dei ratti
- (2) DL 50 per via cutanea nel ratto o nel coniglio
- (3) CL 50 per via respiratoria (4 h) nel ratto.

## IMPIANTI D'AREAZIONE ARTIFICIALE

Dati necessari per la valutazione degli impianti

### 1. Relazione tecnica descrittiva del funzionamento dell'impianto.

**Da tale relazione dovranno emergere in maniera chiara il tipo di impianto da installare o installato, i materiali utilizzati, i dispositivi atti a favorire la manutenzione ordinaria dell'impianto, il suo funzionamento e la disposizione dei locali serviti. Allegare eventuali precisazioni di complemento alla scheda tecnica informativa di cui al punto 3.**

### 2. Planimetria in scala 1:100 dei locali trattati con indicazioni circa:

- posizione delle prese d'aria esterna;
- posizione delle bocchette di mandata, di ripresa e d'espulsione;
- posizione delle bocche d'espulsione dell'aria viziata;
- canalizzazioni di distribuzione dell'aria trattata, dell'aria di ricircolo e dell'aria d'espulsione;
- posizione delle unità di trattamento;
- posizione dispositivi automatici per il controllo della temperatura e dell'umidità relativa (U.R).
- posizione del/i registratore/i scrivente/i di temperatura e U.R.

### 3. Scheda tecnica informativa allegata debitamente compilata in ogni sua parte e firmata.

#### **NOTE:**

1. Le portate d'aria esterna (aria di rinnovo) dovranno essere conformi a quanto indicato dalle norme UNI 10339/95, prospetto III e UNI 8852/87. In generale dovrà essere garantito almeno 1 ricambio/h per ambiente, ad esclusione dei locali ad uso industriale dove è possibile adottare 0.5 ricambi/h minimi per ambiente, qualora le lavorazioni svolte non prevedano l'utilizzo di portate d'aria superiori.
2. Prevedere la classe di filtrazione massima prevista dalla norma UNI 10339/95, prospetto VI, in relazione alle categorie d'edifici. Nei locali dove è prevista la presenza di fumatori, se l'impianto prevede il ricircolo dell'aria, deve essere prevista una efficienza di filtrazione minima di classe 8 (UNI 10339/95, prospetto V) privilegiando, se possibile, i sistemi di filtrazione di tipo elettrostatico; in alternativa possono essere installati filtri di classe 7, prevedendo una maggiorazione della portata dell'aria esterna pari ad almeno il 30%.
3. La velocità dell'aria nelle zone occupate dalle persone, dal pavimento sino all'altezza di 2 metri, non deve superare 0,15 m/sec.
4. La differenza massima tra temperatura interna ed esterna nel periodo estivo non dovrà superare i 7°C.
5. Non è consentito l'utilizzo di sistemi d'umidificazione che permettano ristagni d'acqua.
6. Si ricorda che le prese d'aria esterna dovranno essere ubicate ad idonea distanza da camini o altre fonti d'emissione, (es. bocca d'espulsione dell'impianto d'areazione artificiale) per garantire la non interferenza da parte di queste emissioni.
7. Le emissioni dell'impianto non dovranno recare disturbo ad abitazioni poste nelle vicinanze, e dovranno rispondere ai limiti di rumorosità dettati dalle normative vigenti verso l'ambiente e gli edifici vicini. Per quanto concerne gli ambienti serviti dall'impianto, la rumorosità dovrà rispondere a quanto indicato dalla Norma UNI 8199/81

**SCHEDA TECNICA INFORMATIVA**  
(con riferimento alle Norme UNI 10339/95)

**Tipo di impianto:** (punto 5.1. Norme UNI 10339/95)

- climatizzazione
- termoventilazione
- condizionamento
- ventilazione

Locali con presenza di fumatori  no  si

Imposizione del divieto di fumo  no  si

Posizione presa/e d'aspirazione aria esterna (altezza da terra ed ubicazione)  
(punto 9.1.1.3. Norme UNI 10339/95)

---

---

---

---

**Classe filtro/i** (prospetto VI Norme UNI 10339/95): \_\_\_\_\_

---

Presenza di pressostati, o di altri dispositivi, per il monitoraggio del corretto funzionamento dei filtri:

- no
- si, con presenza di  segnalazione acustica/luminosa per saturazione parziale
- blocco dell'impianto per saturazione completa

Regolazione igrometrica:

umidificazione:  no  si      tipo di umidificatore \_\_\_\_\_

deumidificazione controllabile:  no  si

**Caratteristiche del locale e dell'impianto:**

Superficie complessiva dei locali mq \_\_\_\_\_  
Volumetria complessiva dei locali mc \_\_\_\_\_  
Numeri ricambi/ora previsti n. \_\_\_\_\_  
Portata aria esterna (aria di rinnovo) mc/h \_\_\_\_\_  
Portata aria ricircolo mc/h \_\_\_\_\_  
Portata aria estrazione mc/h \_\_\_\_\_  
Portata globale impianto mc/h \_\_\_\_\_  
Velocità dell'aria m/sec \_\_\_\_\_  
Affollamento max previsto n. persone \_\_\_\_\_  
Affollamento max teorico n. persone \_\_\_\_\_  
(da indicare solo in assenza di informazioni sul grado di affollamento; per il calcolo, moltiplicare gli indici di affollamento ex *prospetto VII Norme UNI 10339/95* per la superficie dei locali)  
Range di temperatura interna nel periodo invernale °C \_\_\_\_\_  
Range di temperatura interna nel periodo estivo °C \_\_\_\_\_  
Differenza massima tra temperatura interna ed esterna nel periodo estivo °C \_\_\_\_\_  
Range di umidità relativa nel periodo invernale °C \_\_\_\_\_  
Range di umidità relativa nel periodo estivo °C \_\_\_\_\_  
Dispositivi automatici per il controllo della temperatura e dell'U.R.  si  no  
Registratori scriventi della temperatura e dell'U.R.  si  no

**Manutenzione ordinaria:**

Ditta incaricata \_\_\_\_\_

**tipo di interventi**

**tempistica degli interventi**

Rumorosità dell'impianto:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Firma del professionista**  
\_\_\_\_\_

# IMPIANTO AUTONOMO<sup>(1)</sup> DI ASPIRAZIONE LOCALIZZATA

Dati necessari per la valutazione dell'impianto

## 1) SORGENTE E PROPAGAZIONE DEGLI INQUINANTI.

1.1 Tipo di inquinante:

Fumi	di .....
Polveri	di .....
Fibre	di .....
Gas o Vapori	indicare quali .....
	.....
	.....

1.2 Attività o processo che emette l'inquinante: .....

1.3 Durata media (ore/giorno) dell'attività o processo che emette l'inquinante: .....

1.4 Sono presenti correnti d'aria che possono perturbare la propagazione?      SI      NO

## 2) DATI DI PROGETTO PER GLI ORGANI DI CAPTAZIONE (CAPPE ASPIRANTI).

2.1 Allegare per ciascuna delle varie cappe aspiranti dell'impianto i seguenti dati:

- Schema e dimensioni con indicazione della posizione delle sorgenti e degli operatori.
- Distanza dell'operatore dalla sorgente emettente:       $d = \dots\dots\dots(m)$
- Velocità di cattura adottata in fase di progetto:       $vc = \dots\dots\dots(m/s)$
- Temperatura dell'aria all'ingresso della cappa:       $t = \dots\dots\dots(^{\circ}C)$   
(se diversa dalla temperatura ambiente)
- Portata adottata:       $Q = \dots\dots\dots(m^3/h)$

## 3) RETE DEI CONDOTTI.

3.1 Allegare uno schema generale (quotato) dell'intera rete dei condotti indicando:

- Materiali utilizzati.
- Diametri interni e lunghezza dei vari tratti.
- Cambiamenti di sezioni.
- Raggi di curvatura dei gomiti.
- Angoli delle confluenze.
- Altre accidentalità (serrande ecc.).
- Posizionamento dei fori previsti per la verifica delle portate.
- Conformazione e dimensioni dell'organo d'espulsione in atmosfera.

#### 4) IMPIANTI D'ABBATTIMENTO.

- 4.1 Tipo d'impianto:
- Ciclone
  - Filtro a maniche
  - Filtro a cartucce
  - Filtro elettrostatico
  - Filtro a carboni attivi
  - Altro (specificare quale)

4.2 Perdita di carico dell'impianto d'abbattimento:  $\Delta p = \dots\dots\dots$ (Pa)

4.3 Allegare fotocopia delle caratteristiche dell'impianto d'abbattimento dichiarate dal costruttore.

#### 5) GRUPPO VENTILATORE – MOTORE.<sup>(2)</sup>

5.1 Allegare fotocopia della curva caratteristica del ventilatore adottato, indicando:

- Portata:  $Q = \dots\dots\dots$ ( $m^3/h$ )
- Prevalenza  $\Delta p = \dots\dots\dots$ (Pa)
- Velocità della girante:  $\omega = \dots\dots\dots$ (giri/min.)
- Rendimento del ventilatore  $\eta = \dots\dots\dots$ (%)

5.2 Potenza del motore  $p = \dots\dots\dots$ (Kw)

#### 6) ARIA DI REINTEGRO

6.1 E' previsto un impianto d'immissione forzata dell'aria di reintegro?  
SI NO

6.2 Allegare uno schema quotato dell'impianto d'immissione forzata dell'aria di reintegro indicando:

- Portata adottata:  $Q = \dots\dots\dots$ ( $m^3/h$ )
- E' previsto il riscaldamento dell'aria immessa? SI NO

#### 7) RICIRCOLO DELL'ARIA ESTRATTA<sup>(3)</sup>

7.1 E' previsto il ricircolo dell'aria estratta? SI NO

Data .....

Timbro e firma del professionista

## **NOTE ALLA COMPILAZIONE DELLA SCHEDA:**

- 1) Per impianto autonomo è da intendere un impianto che, aspirando da una o più cappe, convoglia, attraverso un condotto o rete di condotti, l'inquinante catturato assieme all'aria di trasporto ad uno specifico gruppo aspirante.
  
- 2) In ambiente con pericolo di esplosione o incendio (norme CEI 64-2 e 31-30 per luoghi di classe 1 o 2) indicare la posizione del motore ed il tipo di impianto elettrico a sicurezza AD adottato.
  
- 3) Il ricircolo dell'aria è ammesso solo in pochi e determinati casi, ed esclusivamente per esigenze tecniche di lavorazione. Il ricircolo dell'aria non è mai ammesso quando nell'aria inquinata sono presenti sostanze cancerogene o sospette cancerogene o allergizzanti per le quali non sono configurabili livelli di soglia.

**N.B. Il presente allegato deve essere ripetuto per ogni singolo impianto autonomo.**

**RADIAZIONI IONIZZANTI E NON IONIZZANTI**  
(compilare una scheda per ogni sorgente)

**1. RADIAZIONI NON IONIZZANTI**

SISTEMI ED APPARECCHIATURE CHE POSSONO COMPORTARE ESPOSIZIONE A CAMPI ELETTROMAGNETICI

Numero sorgente		
Tipo		
R A D I A Z I O N I	Rd. Frequenza	
	Microonde	
	Infrarosso	
	Laser	
	Ultravioletto	
	Altro	
Tensione (*)		
Frequenza (*)		
Lunghezza d'onda (*)		
Utilizzazione		
Ubicazione (**)		

(\*) Precisare l'unità di misura

(\*\*) Riportare il numero del locale corrispondente alla planimetria presentata

**RADIAZIONI IONIZZANTI**

MACCHINE RADIOGENE (apparecchi generatori di radiazioni ed apparecchi contenenti sorgenti radioattive)

Numero sorgente		
Tipo		
Matricola		
Tensione (*)		
R A D I O I S O T O P I	Sigillati	
	Non sigillati	
	Attività	
Utilizzazione		
Autorizzazione (n° e data)		
Ubicazione (**)		

(\*) Precisare l'unità di misura

(\*\*) Riportare il numero del locale corrispondente alla planimetria presentata.

Eventuali depositi autorizzati .....

.....

.....

SCHEDA "E"

**APPARECCHI DI SOLLEVAMENTO O TRASPORTO  
IMPIANTI AUSILIARI**

--

Tipo e Costruttore (*)	Portata (kg)	Ubicazione (**)

- Nella tabella indicare:

Apparecchi di sollevamento; Scale aeree ad inclinazione variabile; Ponti mobili sviluppabili su carro;  
Ponti sospesi muniti di argano; Ascensori e montacarichi.

- Tra gli apparecchi di sollevamento dovranno essere compresi anche i carrelli elevatori che avranno un'ubicazione mobile.

(\*) Indicare il nome del costruttore se l'apparecchio di sollevamento è operativo, o comunque conosciuto.

(\*\*) Riportare il numero del locale corrispondente alla planimetria presentata.

### **IMPIANTI DI VERNICIATURA**

Sono compresi tutti gli impianti che prevedono nebulizzazione delle vernici con aria compressa.



materiale centrifugato .....

### MOTORI A COMBUSTIONE INTERNA

n° .....

tipo .....

potenza complessiva (kW) .....

uso energia prodotta .....

### MOTRICI A VAPORE

n° .....

tipo .....

potenza complessiva (kW) .....

uso energia prodotta .....

### FORNI (\*)

n° .....

tipo .....

### IMPIANTI FRIGORIFERI (\*\*)

tipo .....

potenzialità (frig/h) .....

fluido impiegato .....

(\*) Specificare se trattasi di forni statici, rotanti a funzionamento continuo, intermittenti, ecc.

(\*\*) Precisare qual è il tipo di fluido frigorifero e se sono macchine ad assorbimento o a compressione ed espansione



**RELAZIONE TECNICA E PIANO DI ADEGUAMENTO DA ALLEGARE ALLA RICHIESTA DI REGISTRAZIONE**

Codice Azienda -----/-----/-----  
 Denominazione Azienda ----- tel. -----  
 Denominazione dello stabilimento al quale è conferito il latte -----  
 -----tel. -----

**A) NUMERO DEI CAPI PRESENTI IN AZIENDA**

Bovini \_\_\_\_\_  
 Bufalini \_\_\_\_\_  
 Ovini \_\_\_\_\_  
 Caprini \_\_\_\_\_

Quantità media mensile di latte prodotto Qli \_\_\_\_\_  
 Frequenza del ritiro del latte in munte N. \_\_\_\_\_

**B) STATO SANITARIO DEGLI ANIMALI**

Allevamento ufficialmente indenne da TBC  SI  NO  
 Allevamento ufficialmente indenne da BRC  SI  NO

**C) PERSONALE E ADDETTI**

NOMINATIVI	LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA	DOMANDE IN CORSO	
		SI	NO

**D) APPROVVIGIONAMENTO IDRICO**

Acquedotto pubblico   
 Acquedotto privato   
 Certificazione dei requisiti per l'acqua destinata al consumo umano   
 (rispondere si/no nella casella)

**E) REQUISITI STRUTTURALI DEI RICOVERI PER ANIMALI**  
 (rispondere si/no nella casella)

1. Buone condizioni di stabulazione, igiene e salute degli animali (poste idonee, disponibilità di acqua e foraggio, ecc)
2. Aerazione sufficiente
3. Illuminazione sufficiente
4. Presenza di concimaia
5. Possibile separazione degli animali
6. Lavandino con acqua potabile in caso di mungitura alla posta

**F) REQUISITI DEI LOCALI PER IL DEPOSITO LATTE**

(rispondere si/no nella casella)

1. Pareti, pavimenti e soffitti di facile pulitura
2. Pavimento lavabile, disinfettabile e munito di pozzetto a sifone per la raccolta dei liquidi di lavaggio
3. Pareti lavabili e disinfettabili fino a 2 metri di altezza
4. Ventilazione sufficiente
5. Illuminazione sufficiente
6. Acqua potabile calda e fredda
7. Protezione da insetti ed animali
8. Presenza di vasca refrigerante di adeguata capacità

**G) SISTEMA DI MUNGITURA E STOCCAGGIO DEL LATTE**

(rispondere si/no nella casella)

1. Consegna del latte entro 2 ore dalla mungitura
2. Le superfici che vengono a contatto con il latte sono lisce, facili da pulire e disinfettare, resistenti alla corrosione
3. Sono utilizzati detergenti e disinfettanti autorizzati

**LISTA DI RISCONTRO COMPLETEZZA FORMALE DEL MODULO  
E DOCUMENTAZIONE ALLEGATA**

Compilazione riservata all'addetto del S.U.A.P.

**q** Tutti i punti delle sezioni 1- 2- 3- 4- 5 sono stati compilati

- q E' presente l'allegato n° 1: r **SI**      r **NO**
- q E' presente l'allegato n° 2: r **SI**      r **NO**
- q E' presente l'allegato n° 3: r **SI**      r **NO**
- q E' presente l'allegato n° 4: r **SI**      r **NO**
- q Al punto 1.5 non è stata barrata la casella " *sistema di trattamento e smaltimento proprio* pertanto E' presente l'allegato n° 5: r **SI**      r **NO**
- q Al punto 1.5 è stata barrata la casella " *sistema di trattamento e smaltimento proprio* pertanto non è presente l'allegato n° 5: r **SI**      r **NO**
- q Al punto 1.3 è stato risposto si ai locali seminterrati e sotterranei pertanto è presente l'allegato n°6: r **SI**      r **NO**
- q Scheda "A" con i suoi allegati: r **SI**      r **NO**
- q Scheda "B" con i suoi allegati: r **SI**      r **NO**
- q Scheda "C" : r **SI**      r **NO**
- q Scheda "D": r **SI**      r **NO**
- q Scheda "E" : r **SI**      r **NO**
- q Scheda "F" : r **SI**      r **NO**
- q Altro: r **SI**      r **NO**

Eventuali note: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

L'addetto allo sportello unico

\_\_\_\_\_

## **C) MODULISTICA REGIONALE PER AUTOCERTIFICAZIONE**

REGIONE TOSCANA  
Dipartimento della Salute e Politiche di Solidarietà

Servizio Sanitario Nazionale  
Regione Toscana

**AZIENDA U.S.L. N**

Ufficio .....

**COMUNE DI**

**PARTE RISERVATA AZIENDA USL**

DATA RICEVIMENTO \_\_\_\_\_

PROT. n° \_\_\_\_\_

Scadenza termini per Chiarimenti \_\_\_\_\_

Scadenza termini per Parere \_\_\_\_\_

Note:

quadro a

**MODULO DI PROCEDIMENTO MEDIANTE AUTOCERTIFICAZIONE**  
( art.6 D.P.R. 447/98)

Avente per oggetto:

- Localizzazione attività produttiva
- Realizzazione attività produttiva
- Ristrutturazione attività produttiva
- Ampliamento attività produttiva
- Riattivazione attività produttiva
- Riconversione attività produttiva
- Altro .....

Il presente modulo di autocertificazione, ai sensi dall'art. 7 del D.P.R. n°447 del 20.10.98 ,  
viene compilato al fine della sicurezza degli impianti e della tutela sanitaria.

**L'impresa intende avvalersi del presente modulo come notifica ex art. 48 D.P.R. 303/56?**

Rispondere nella casella SI/NO

In caso di risposta affermativa allegare:

- planimetria dei locali in scala 1:100 riportando in planimetria il lay-out macchine;
- relazione descrittiva dell'oggetto delle lavorazioni, delle principali modalità delle stesse e delle caratteristiche dei locali e degli impianti.

**Il presente modulo viene presentato:**

- Contestualmente alla domanda di C.E. con allegato il modulo per INTERVENTO EDILIZIO
- Solo ai fini dell' attività produttiva



## IDONEITÀ' LOCALI

Quadro non compilato in quanto è contestualmente presentato il modulo per intervento edilizio

Si certifica che i locali rispettano i requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente ed in particolare sono conformi, per quanto applicabili:

- al D.P.R 303/56 modificato dal D.l.vo 626/94 e successive modifiche
- al regolamento edilizio comunale del Comune di .....
- al regolamento di igiene e sanità del Comune di .....
- agli indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro della

Regione Toscana nella versione aggiornata (disponibile c/o i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende USL)

Si dichiara che i locali rispettano la normativa igienico - sanitaria e di sicurezza specifica ove esistente (specificare quali norme seguite.....)

Si dichiara che il fabbricato è dotato di idoneo approvvigionamento idrico tramite  
 acquedotto comunale     pozzo privato

Nella struttura non sono presenti materiali contenenti amianto

Nella struttura sono presenti materiali contenenti amianto in matrice friabile ed è stato ottemperato a quanto previsto dall'art.4 del Decreto del Ministero della Sanità 6/9/1994 "Normativa e metodologie tecniche di applicazione dell'art.6, comma 3, e dell'art.12, comma 2, della L.257/92 relativa alla cessazione dell'impiego dell'amianto".

Nella struttura sono presenti materiali contenenti amianto in matrice compatta ed è stato ottemperato a quanto previsto dall'art.4 del Decreto del Ministero della Sanità 6/9/1994 "Normativa e metodologie tecniche di applicazione dell'art.6, comma 3, e dell'art.12, comma 2, della L.257/92 relativa alla cessazione dell'impiego dell'amianto".

quadro d

### ATTIVITA' QUALIFICATE COME INSALUBRI

Quadro non compilato perché .....

Si dichiara che l'attività rientra nella classificazione del D.M. 02/09/94 in  
Classe  1°  2°

in riferimento a:

Sostanze chimiche ( specificare .....)

Prodotti e materiali ( specificare .....)

Attività industriali ( specificare .....)

Si attesta di aver ottemperato a quanto previsto dall'art. 216 del T.U.delle Leggi sanitarie.

Poiché l'attività si configura come insalubre si allega planimetria di zona in scala 1:2000.

quadro e

### SCARICHI IDRICI DI TIPO CIVILE

Si dichiara che gli scarichi sono convogliati in pubblica fognatura.

Si certifica che il sistema di smaltimento liquami per scarichi idrici di tipo civile è conforme a quanto disposto dalla normativa vigente con particolare riferimento alla L.152/99, alla LR. n° 5/86 e alla delibera C.I. del Ministero dei Lavori pubblici 4.2.77

La destinazione finale dei reflui è :  Nel suolo  In acque superficiali

quadro f

### REFLUI PRODUTTIVI

Si dichiara che non ci sono reflui produttivi

Si dichiara che i reflui derivanti dal processo produttivo sono i seguenti:

---

---

---

e che sono stoccati nel seguente modo:

---

---

Sono rispettate le distanze da pozzi o sorgenti ad uso idropotabile previste dalle vigenti normative.

quadro g

### RIFIUTI PRODUTTIVI

Si dichiara che non ci sono rifiuti produttivi

Si dichiara che i rifiuti derivanti dal processo produttivo sono i seguenti:

---

---

---

e che sono stoccati nel seguente modo:

---

---

quadro h

### EMISSIONI IN ATMOSFERA

Si dichiara che non ci sono emissioni in atmosfera

Si dichiara che sono presenti le seguenti emissioni:

\_\_\_\_\_

derivanti dalle fasi di processo:

\_\_\_\_\_

per le quali si è già provveduto a richiedere, ove prevista, l'autorizzazione ai sensi del DPR 203/88.

quadro i

### **RUMORE**

Si dichiara che non sono presenti sorgenti di rumore.

Si certifica che è stata effettuata la previsione di impatto acustico ai sensi della L.R.89/98 e verificato il rispetto dei limiti di emissione ed immissione assoluti e differenziali previsti per la zona di insediamento.

quadro l

### **IMPIANTO ELETTRICO**

Si certifica che l'impianto elettrico è stato realizzato conformemente alla Legge 46/90 e successive integrazioni:

In particolare si dichiara :

**a)** Potenza installata .....KW

Per quanto concerne l'impianto di messa a terra si dichiara che.....

.....

Per quanto concerne la protezione contro le scariche atmosferiche si dichiara che:

.....

Per quanto concerne gli impianti con pericolo di esplosione e di incendio.....

.....

quadro m

### VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI

Quadro non compilato perché .....

Si certifica che la progettazione del ciclo produttivo è avvenuta nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro ed in particolare nel rispetto dei criteri contenuti nell'art. 3 del D.Lgs. 626/94

quadro n

### INDIVIDUAZIONE DELLE CAUSE DI NOCIVITA' ED INTERVENTI PREVISTI

Quadro non compilato perché .....

Dall'esame delle materie prime, delle varie fasi della lavorazione, dei macchinari utilizzati, si rilevano le cause di nocività ed i relativi sistemi di abbattimento/contenimento di cui alla tabella seguente (tab.1):

**Tabella 1)**

<u>cause di nocività</u>	<u>forme di abbattimento/contenimento</u>		
	ALLA FONTE CON	<u>nell'ambiente con</u>	DISPOSITIVI DI PORTEZIONE INDIVIDUALE
POLVERI			
FUMI E NEBBIE			
GAS E VAPORI			
RUMORE			
VIBRAZIONI			
ALTE/BASSE TEMPERATURE			
UMIDITÀ			
AGENTI BIOLOGICI			
AGENTI CANCEROGENI			
RADIAZIONI IONIZZANTI			
RADIAZIONI NON IONIZZANTI			
ALTRO			

quadro o

## APPARECCHI DI SOLLEVAMENTO E TRASPORTO

Quadro non compilato perché .....

Si dichiara che gli impianti di sollevamento e/o trasporto hanno le certificazioni attestanti la loro rispondenza al D.P.R. 459/96 (Direttiva macchine)

.....  
.....  
.....

Gli impianti ed apparecchi di seguito elencati non compresi nel punto sopra e tuttavia rispettano le norme e la legislazione vigente

.....  
.....  
.....

quadro p

## PERCORSI E VIABILITA' INTERNA

Quadro non compilato perché .....

Si certifica che i percorsi sia dei pedoni che dei mezzi di trasporto sono progettati nel rispetto del D.P.R. 547/55 e D.Lgs. 626/94

### IMPIANTI TERMICI

Quadro non compilato perché .....

Si certifica che l'impianto/i termico/i è/sono:

progettato nel rispetto delle seguenti norme vigenti in materia.....  
.....

installato nel rispetto delle seguenti norme vigenti in materia.....  
.....

Ed è composto da:

n° [ ... ] caldaie ad acqua calda - potenzialità .....

n° [ ... ] caldaie acqua surriscaldata - potenzialità .....

n° [ ... ] caldaie a vapore - potenzialità .....

n° [ ] caldaie a olio diatermico - potenzialità.....

POTENZIALITA' TOTALE (KCAL) .....

Tali caldaie sono alimentate da:

GAS METANO     G.P.L.     OLIO COMB.     altro.....

n° [...] serbatoi GPL capacità .....

n° [...] serbatoi combustibile liquido capacità .....

Si certifica che tutti i serbatoi rispettano le norme e leggi specifiche sia in riferimento agli stessi che alla loro installazione

Alimentazione tramite metanodotto: si dichiara che il progetto per le tubazioni di adduzione gas e l'installazione nel suo complesso rispetta le norme e leggi vigenti

quadro r

### APPARECCHI A PRESSIONE

Quadro non compilato perché .....

Si dichiara che gli apparecchi a pressione rispettano il R.D. 12/05/1927 n° 824 e successive integrazioni e comprendono:

n° [ ] Recipienti a vapore di capacità ..... pressione d'esercizio .....  Omologati ISPEL

n° [ ] Recipienti a vapore di capacità.....pressione d'esercizio..... rientranti nelle specifiche DPR 13/02/81 n° 341 ( Pressione minore uguale 0,5 kg/m<sup>2</sup>)

n° [ ] Recipienti GAS( DM 21/05/74) di capacità .....pressione d'esercizio .....

n° [ ] Recipienti GAS di capacità .....pressione d'esercizio..... rientranti nelle specifiche DPR 13/02/81 n° 341 ( Pressione minore uguale 0,5 kg/m<sup>2</sup>)

n° [ ] Recipienti semplici a pressione contenenti aria o azoto ( DL 27/09/91 n° 311) di capacità ..... con marcatura CE

Inoltre si dichiara che

a) Gli apparecchi di cui sopra hanno certificazioni attestanti la loro idoneità in base alla legislazione vigente

b) L'installazione degli apparecchi a pressione dichiarati è conforme alle normative e legislazioni vigenti.

quadro s

### RISCHIO INCENDIO

La ditta rientra tra quelle comprese nelle tabelle di cui alla L.689/59 e/o D.M. 16/2/82 ed è stato richiesto apposito Certificato di Prevenzione Incendi (CPI)

La ditta non rientra tra quelle comprese nelle tabelle di cui alla L.689/59 e/o D.M. 16/2/82

E' stato dato adempimento a quanto previsto dal D.M. 10/3/98 in base al quale il rischio incendio è stato classificato:

elevato

medio

basso

quadro t

### IMPIANTI ESTRAZIONE ARIA E/O CLIMATIZZAZIONE

Quadro non compilato perché

.....

Si dichiara che la tipologia impiantistica di estrazione dell'aria prevista al fine di

captare alla fonte gli inquinanti aerodispersi

integrare l'areazione ambientale nei seguenti locali adibiti a .....

sostituire l'areazione naturale nei seguenti locali adibiti a .....

è idonea ad ottenere livelli di salubrità ambientale *adeguati alle conoscenze tecniche attuali*; in particolare si dichiara che:

Gli impianti localizzati per la captazione di.....garantiscono una velocità di cattura dell'inquinante di almeno .....m/s nel punto di sviluppo

Gli impianti di ventilazione generale e/o climatizzazione forniscono una portata d'aria esterna di .....m<sup>3</sup>/h, prelevata lontano da fonti d'inquinamento, che determina un ricambio di n° .....vol/h.

quadro u

### MACCHINE OPERATRICI

Quadro non compilato perché

.....

Si dichiara che le macchine impiegate rispettano le normative vigenti.

Macchine rientranti nel campo di applicazione del DPR 24/07/ 96 n° 459 con marcatura CE

Descrizione.....  
.....  
.....  
.....

Macchine non rientranti nel campo di applicazione del DPR 24/07/ 96 n° 459, ma rispettano la normativa vigente

Descrizione.....  
.....  
.....  
.....

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONI**  
**SOTTOSCRITTA DA PROFESSIONISTA O DA SOCIETÀ DI PROFESSIONISTI**  
**UNITAMENTE AL LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA**

(art. 2 Legge 4.1.1968 N. 15 come modificato ed integrato dall'art. 3 comma 10 Legge 15.5.97 n. 127 e art.2 della Legge n.191 del 16.6.1998)

**Io sottoscritto/a professionista**

Titolo		Nome e cognome	
Iscritto all'albo professionale de		Al numero	Codice fiscale
Residente ( Provincia )		Via e numero civico	
Telefono e fax	Eventuali collaboratori al progetto		
Quadri compilati			

**Io sottoscritto/a professionista (nel caso vari professionisti abbiano compilato diversi quadri )**

Titolo		Nome e cognome	
Iscritto all'albo professionale de		Al numero	Codice fiscale
Residente ( Provincia )		Via e numero civico	
Telefono e fax	Eventuali collaboratori al progetto		
Quadri compilati			

**In qualità di tecnico/i delle opere e/o impianti, unitamente al sottoscritto/a,**

Titolo		Nome e cognome	
Residente ( Provincia, Via e numero civico )		Al numero	Codice fiscale

che agisce non in proprio ma quale Legale Rappresentante della Ditta \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ al civico n° \_\_\_\_\_;

Vista il comma 1 dell'art. 6 del D.P.R. 447/98;

Vista l' art. 2 Legge 4.1.1968 come modificato dall'art. 3 comma 10 Legge 15.5.97 n. 127;

Visto il codice di Procedura Penale;

**dichiarano**

che le autocertificazioni presentate sono conformi alle singole prescrizioni previste dalle norme vigenti in materia.

Data \_\_\_\_\_

Il legale rappresentante

I professionisti dichiaranti

Esente da autentica di firma ai sensi art. 3, comma 10 L. 127/97 ed esente da imposta di bollo ai sensi art. 14 Tab. B D.P.R. 642/72

## **D) ALLEGATI**

**REGIONE TOSCANA Giunta Regionale**

**AZIENDE USL Dipartimenti di Prevenzione**

**INDIRIZZI TECNICI DI IGIENE EDILIZIA  
PER I LOCALI  
E GLI AMBIENTI DI LAVORO**

**Febbraio 2000**

## INDICE

<b>1. CAMPO DI APPLICAZIONE</b>	<b>pag. 4</b>
1.1. Definizioni	“ 4
<b>2. CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI</b>	<b>“ 5</b>
2.1. Locali di categoria 1	“ 5
2.2. Locali di categoria 2	“ 5
2.3. Locali di categoria 3	“ 5
<b>3. CARATTERISTICHE STRUTTURALI DEI FABBRICATI E DEI LOCALI ADIBITI AD ATTIVITÀ LAVORATIVE</b>	<b>“ 6</b>
3.1. Caratteristiche dei locali di categoria 1	“ 6
3.1.1. Altezze	“ 6
3.1.2. Superficie minima dei locali	“ 6
3.1.3. Illuminazione naturale	“ 6
3.1.4. Requisiti delle finestre	“ 7
3.1.5. Illuminazione artificiale	“ 7
3.1.6. Illuminazione notturna esterna	“ 7
3.1.7. Areazione naturale	“ 8
3.1.8. Areazione forzata	“ 8
3.1.9. Illuminazione e areazione dei locali di esposizione e vendita aperti al pubblico	“ 9
3.2. Caratteristiche dei locali di categoria 2 e 3	“ 9
3.2.1.a. Altezze dei locali di categoria 2	“ 9
3.2.1.b. Altezze dei locali di categoria 3	“ 9
3.2.1.c. Comuni montani	“ 9
3.2.2. Superficie dei locali	“ 9
3.2.2.a. Superficie dei locali di categoria 2	“ 9
3.2.2.b. Superficie dei locali di categoria 3	“ 10
3.2.3. Illuminazione naturale	“ 10
3.2.3.1. Illuminazione naturale dei locali di cat. 2	“ 10
3.2.3.2. Illuminazione naturale dei locali di cat. 3	“ 10
3.2.4. Requisiti delle finestre	“ 11
3.2.5. Illuminazione artificiale	“ 11
3.2.6. Illuminazione notturna esterna	” 11
3.2.7. Areazione dei locali di categoria 2 e 3	pag. 11

<b>4. LOCALI CON CARATTERISTICHE PARTICOLARI</b>	<b>“ 12</b>
4.1. Cucine e mense con preparazione di cibi	“ 12
4.2. Refettori aziendali	“ 13
4.3. Ambulatori e sala di medicazione aziendale	“ 13
4.4. Locali sotterranei, semisotterranei ed equiparabili fuori terra	“ 13
4.4.1. Parametri igienico dimensionali dei locali	“ 14
4.5. Soppalchi	“ 15
4.6. Locali di ricovero	“ 16
4.7. Requisiti di igiene edilizia per strutture sanitarie ...	“ 16
<b>5. ALTRE CARATTERISTICHE DEI LOCALI DI LAVORO</b>	<b>“ 16</b>
5.1. Porte, vie e uscite di emergenza	“ 16
5.2. Scale e parapetti	“ 17
5.3. Dotazione di servizi igienico assistenziali	“ 17

# INDIRIZZI TECNICI DI IGIENE EDILIZIA PER I LOCALI E GLI AMBIENTI DI LAVORO

## 1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Sono oggetto dei presenti indirizzi tecnici tutti gli edifici in cui è previsto l'inserimento di attività comportanti la produzione o la trasformazione di beni, la fornitura di servizi, il deposito o la movimentazione di sostanze.

Per quanto non espressamente specificato, si rinvia alla normativa vigente riguardante l'igiene e la sicurezza del lavoro ed alle norme di buona tecnica.

E' fatto salvo quanto prescritto dalla normativa sul superamento delle barriere architettoniche (L. 13/89).

Per gli ambienti di lavoro destinati alla produzione e manipolazione di alimenti e bevande si richiamano, inoltre, le specifiche norme di igiene ed in particolare la deliberazione del C.R. n.273 del 28/6/1994 "Regolamento locale "tipo" di igiene in materia di alimenti e bevande, in attuazione dell'art.5 della L.R. 17 ottobre 1983, n.69 come modificata con L.R.14 aprile 1990, n.48".

Gli indirizzi tecnici di cui al presente documento si applicano a tutte le nuove costruzioni, le ristrutturazioni, gli ampliamenti, le variazioni di destinazione d'uso e gli inizi di attività. Ristrutturazioni, variazioni di destinazione d'uso, inizi di attività in fabbricati esistenti o interventi nei centri storici in difformità ai presenti indirizzi, possono essere ammessi, su parere dell'Azienda USL competente per territorio, quando ne risulti un miglioramento delle condizioni igieniche e di sicurezza o comunque il rispetto della normativa vigente in materia.

### ***1.1. Definizioni***

**Ai fini dell'applicazione dei presenti indirizzi tecnici si definisce:**

**Altezza media** = altezza libera interna dei piani tra pavimento e soffitto; per i soffitti a volta essa è determinata dalla media aritmetica tra l'altezza del piano di imposta e l'altezza massima all'intradosso della volta; per i soffitti a cassettoni o comunque che presentano sporgenze di travi, l'altezza è determinata dalla media ponderale delle varie altezze riferite alle superfici in pianta.

**Altezza minima** = in riferimento ai locali con copertura inclinata o variabile, è l'altezza libera interna tra pavimento e soffitto nel punto più basso di quest'ultimo.

**SUPERFICIE UTILE = SUPERFICIE DEL LOCALE AL NETTO DELLE MURATURE.**

**Superficie illuminante** = superficie trasparente totale delle aperture attestata su spazi esterni. Per il computo delle superfici trasparenti dei lucernai, sheed, lanterne e porte, devono essere rispettate le limitazioni dei parametri di riferimento riportati nel corso dei presenti indirizzi tecnici.

La superficie illuminante deve essere rapportata al coefficiente di trasmissione della luce del vetro trasparente incolore; con coefficienti più bassi occorre adeguare proporzionalmente la superficie illuminante.

**Superficie apribile** = superficie totale degli infissi apribili che danno adito a spazi esterni. Per il computo delle superfici delle porte e portoni devono essere rispettate le limitazioni dei parametri di riferimento riportati nei presenti indirizzi tecnici.

## **2. CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI**

Ai fini dell'applicazione dei presenti indirizzi tecnici, i locali degli edifici di cui sopra sono così classificati:

### **2.1 Locali di categoria 1**

- Laboratori e locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale, produttivo o di servizio non ricompresi nei locali di cui alla **categoria 2**).

- Archivi e magazzini con permanenza di addetti (locali destinati a permanenza di merci e materiali vari, utilizzati nello svolgimento di servizi logistici, commerciali o altro, dove sia prevista la permanenza di addetti).

### **2.2 Locali di categoria 2**

- Uffici di tipo amministrativo e direzionale
- Studi professionali
- Sale lettura, sale riunioni
- Ambulatorio aziendale/camera di medicazione.
- Refettorio
- Locali di riposo

### **2.3 Locali di categoria 3**

- Spogliatoi
- Servizi igienici - WC
- Docce
- Disimpegni
- Archivi e magazzini senza permanenza di addetti, depositi (luoghi destinati a raccogliere e custodire oggetti o merci per convenienza mercantile)

### **3. CARATTERISTICHE STRUTTURALI DEI FABBRICATI E DEI LOCALI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE.**

#### **3.1 Caratteristiche dei locali di categoria 1.**

##### **3.1.1 Altezze**

Per i locali di *categoria 1* l'altezza media deve essere non inferiore a m '3 - fatto salvo quanto previsto da normative specifiche o regolamenti locali.

Per i locali con copertura inclinata o variabile, l'altezza minima deve essere almeno 2,20 m.

##### **3.1.2 Superficie minima dei locali.**

Fatte salve motivate esigenze e/o specifiche prescrizioni di enti competenti, la superficie utile minima dei locali di *categoria 1* deve essere m<sup>2</sup> 9.

##### **3.1.3 Illuminazione naturale.**

I locali appartenenti alla *categoria 1* devono essere illuminati con luce naturale proveniente da aperture attestate su spazi esterni.

La **superficie illuminante** deve corrispondere ad almeno:

- = **1/8 della superficie utile del locale**, se la superficie del locale è inferiore a m<sup>2</sup> 100;
- = **1/10 della superficie utile del locale**, con un minimo di m<sup>2</sup> 12,5, se la superficie del locale è compresa tra m<sup>2</sup> 100 e 1000;
- = **1/12 della superficie utile del locale**, con un minimo di m<sup>2</sup> 100, se la superficie del locale è superiore a m<sup>2</sup> 1000.

Come parametro di riferimento si ritiene che:

- = il 50% della superficie illuminante sia collocata a parete, se la restante parte è costituita da lucernai;
- = il 25% della superficie illuminante sia collocata a parete, se la restante parte è costituita da aperture a sheed o a lanterna;
- = Possono essere comprese nel computo della superficie illuminante le superfici trasparenti delle porte a partire da cm 80 dal pavimento.

Per i locali la cui profondità superi di 2,5 volte l'altezza dell'architrave della finestra misurata dal pavimento, la superficie utile finestrata dovrà essere incrementata in misura proporzionale fino ad un massimo del 25%, per una profondità massima di 3,5 volte l'altezza dell'architrave della finestra dal pavimento.

Nel caso di ambienti che per loro conformazione geometrica hanno porzioni di superficie non raggiunta da illuminazione naturale, tali porzioni devono essere individuate in planimetria ed adibite esclusivamente ad usi che non prevedono la permanenza di addetti [salvo la realizzazione di superfici illuminanti nella copertura].

Su parere dell'Azienda USL competente per territorio, possono essere ammessi parametri inferiori, rispetto ai valori sopra riportati, ove ricorrano particolari esigenze tecniche documentate<sup>1</sup>. In tali casi l'idoneità del locale sarà limitata all'attività lavorativa dichiarata, fatto salvo quanto specificato al punto 3.1.9. “*Illuminazione e areazione dei locali di esposizione e vendita aperti al pubblico*”.

#### **3.1.4. Requisiti delle finestre**

Le superfici finestrate o comunque trasparenti, nei casi di irraggiamento diretto solare, devono essere dotate di dispositivi che consentono il loro oscuramento totale o parziale.

Tutte le superfici finestrate devono essere accessibili alle pulizie, anche nella parte esterna, nel rispetto dell'art. 33 del D.Lgs. 626/94.

#### **3.1.5. Illuminazione artificiale.**

L'intensità, la qualità e la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonee allo svolgimento dello specifico compito visivo.

La collocazione delle lampade deve essere tale da evitare abbagliamenti diretti e/o riflessi, nonché la proiezione di ombre sulla postazione di lavoro, che ostacolino il compito visivo.

Negli stabilimenti e negli ambienti di lavoro in genere, devono esistere mezzi di illuminazione tali da intervenire in assenza di tensione di rete e distribuiti in modo da garantire un sicuro movimento e l'eventuale esodo dall'ambiente di lavoro.

#### **3.1.6. Illuminazione notturna esterna.**

Gli accessi, le rampe esterne e gli spazi comuni di circolazione interna devono essere serviti di adeguato impianto di illuminazione notturna anche temporizzato.

#### **3.1.7. Areezione naturale.**

Tutti i locali appartenenti alla *categoria 1* devono essere dotati di **superfici apribili** attestate su spazi esterni e con comandi ad altezza d'uomo.

La **superficie apribile** deve corrispondere ad almeno:

- = **1/8 della superficie utile del locale**, se la superficie del locale è inferiore a 100 m<sup>2</sup>;
- = **1/16 della superficie utile del locale**, con un minimo di 12,5 m<sup>2</sup>, se la superficie del locale è compresa tra 100 e 1000 m<sup>2</sup>;
- = **1/24 della superficie utile del locale**, con un minimo di 62,5 m<sup>2</sup>, se la superficie del locale è superiore a 1000 m<sup>2</sup>.

Di norma le superfici apribili devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici esterne evitando sacche di ristagno. Devono essere favoriti sia i moti convettivi naturali per la

---

<sup>1</sup> Cassazione sez.3 16/11/84 n° 9964

circolazione dell'aria interna, che i ricambi naturali mediante installazione di appositi dispositivi [quali ad esempio gli evacuatori statici<sup>2</sup> e/o ventilatori].

Come parametro di riferimento le **porte e i portoni, comunicanti direttamente con l'esterno**, possono essere compresi nel computo delle superfici apribili fino a raggiungere un massimo del 50% della superficie apribile minima necessaria.

Per i piccoli fondi commerciali sino a m<sup>2</sup> 100 di superficie utile le porte possono costituire il totale della superficie apribile.

### ***3.1.8. Areazione forzata***

L'impianto di areazione forzata non è da intendersi sostitutivo dell'areazione naturale ( *vedere nota 1*).

Qualora il processo produttivo, per le proprie caratteristiche tecniche, debba necessariamente svolgersi in locali areati artificialmente, o in caso di ambienti facenti parte di strutture con particolari esigenze di sicurezza (es. istituti bancari), può essere fatto ricorso alla **areazione forzata**. I flussi di areazione devono essere distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno.

Dove si preveda un **sistema di ricambio d'aria forzato**:

= l'aria di rinnovo deve essere prelevata secondo quanto previsto dalle norme UNI 10339

= devono essere predisposti adeguati sistemi di reimmissione dell'aria convenientemente riscaldata e umidificata.

### ***3.1.9. Illuminazione e areazione dei locali di esposizione e vendita aperti al pubblico.***

Nei locali aperti al pubblico e destinati ad esposizione e vendita, su parere dell'Azienda USL competente per territorio, possono essere autorizzate aree sprovviste di illuminazione e areazione naturali, purché vengano installati idonei sistemi di areazione e illuminazione artificiali.

## **3.2 Caratteristiche dei locali categoria 2 e 3**

### ***3.2.1.a Altezze locali categoria 2***

Per i locali di *categoria 2* l'**altezza media** deve essere non inferiore a m 2,70 - fatto salvo quanto previsto da normative specifiche o regolamenti locali.

Per i locali a copertura inclinata o variabile l'altezza minima deve essere almeno 2,20 m.

Gli eventuali spazi di altezza inferiore ai minimi devono essere esclusivamente utilizzati ad aree ripostiglio o di servizio, con chiusura realizzata mediante opere murarie o arredi fissi.

### ***3.2.1.b Altezze locali categoria 3***

Per i locali di *categoria 3* l'**altezza media** deve essere non inferiore a m 2,40 - fatto salvo quanto previsto da normative specifiche o regolamenti locali.

Per i locali a copertura inclinata o variabile l'altezza minima deve essere almeno 2,00 m.

Gli eventuali spazi di altezza inferiore ai minimi devono essere esclusivamente utilizzati ad aree ripostiglio o di servizio, con chiusura mediante opere murarie o arredi fissi.

---

<sup>2</sup> Per evacuatori statici si intendono grandi canali verticali (proporzionati al volume d'aria da ricambiare) che prelevano l'aria dal basso.

### **3.2.1.c Comuni Montani**

Nei comuni montani e nelle zone al di sopra dei 1000 m (mille metri) s.l.m., tenuto conto delle condizioni climatiche locali e della locale tipologia edilizia, può essere ammessa una riduzione dell'altezza netta dei locali di *categoria 2* e *3*, nel rispetto della normativa specifica di riferimento.

### **3.2.2. Superficie dei locali**

#### **3.2.2 a Superficie dei locali di categoria 2**

Fatte salve motivate esigenze e/o specifiche prescrizioni di enti competenti e fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di abbattimento delle barriere architettoniche, per i seguenti locali di *categoria 2* la **superficie utile minima** deve essere:

- = uffici, studi professionali 5 m<sup>2</sup> per addetto, con una s.u. minima di m<sup>2</sup> 9;
- = ambulatorio aziendale, camera di medicazione (quando previsti) s.u. minima m<sup>2</sup> 9;
- = sale mensa, refettori, locali di riposo (quando previsti) m<sup>2</sup> 1,5 per utilizzatore per turno, con s.u. minima di m<sup>2</sup> 9.

#### **3.2.2.b Superficie dei locali di categoria 3**

Per i seguenti locali di *categoria 3* devono essere rispettate le seguenti s.u. minime:

- = spogliatoi (quando previsti): m<sup>2</sup> 1,2 per addetto per turno, con lato minimo di m 1,2 e s.u. minima di m<sup>2</sup> 4;
- = servizio igienico: la superficie in pianta del locale W.C. con lavabo deve essere almeno m<sup>2</sup> 2; nel caso che il lavabo sia posto nell'antibagno, la superficie del locale W.C. può essere ridotta fino a 1 m<sup>2</sup> con lato minimo comunque non inferiore a m 0,9.

Il disimpegno con lavabo (antibagno) deve avere superficie minima di m<sup>2</sup> 1,5.

Per i locali di *categoria 3*, accessori ad ambienti la cui destinazione d'uso prevede la produzione e manipolazione di alimenti e bevande, è fatto salvo quanto previsto dalla deliberazione del C.R. n.273 del 28/6/1994 "Regolamento locale "tipo" di igiene in materia di alimenti e bevande, in attuazione dell'art.5 della L.R. 17 ottobre 1983, n.69 come modificata con L.R.14 aprile 1990, n.48".

I servizi igienici e/o docce non devono avere accesso dai locali di *categoria 1* e *2*, se non attraverso disimpegno, corridoio o antibagno.

### **3.2.3 Illuminazione naturale**

#### **3.2.3.1 Illuminazione naturale dei locali di categoria 2**

I locali di *categoria 2* devono essere illuminati con luce naturale proveniente da aperture attestate su spazi esterni.

La **superficie illuminante** deve corrispondere ad almeno:

- = **1/8 della superficie utile del locale**, se la superficie del locale è inferiore a m<sup>2</sup> 100;
- = **1/10 della superficie utile del locale**, con un minimo di m<sup>2</sup> 12,5, se la superficie del locale è maggiore di m<sup>2</sup> 100.

Come parametro di riferimento si ritiene che:

- = il 50% della superficie illuminante sia collocata a parete, se la restante parte è costituita da lucernai;
- = il 25% della superficie illuminante sia collocata a parete, se la restante parte è costituita da aperture a shed o a lanterna.

### **3.2.3.2 Illuminazione naturale dei locali di categoria 3 .**

I locali di *categoria 3* possono essere privi di illuminazione naturale

### **3.2.4 Requisiti delle finestre**

Le superfici finestrate o comunque trasparenti, nei casi di irraggiamento diretto solare, devono essere dotate di dispositivi che consentono il loro oscuramento totale o parziale.

Tutte le superfici finestrate devono essere accessibili alle pulizie, anche per la parte esterna, nel rispetto dell'art. 33 del D.Lgs. 626/94.

### **3.2.5 Illuminazione artificiale.**

Ogni spazio agibile, di servizio o accessorio, deve essere munito di **impianto di illuminazione artificiale** tale da garantire un normale comfort visivo per le operazioni che vi si svolgono. Devono pertanto essere assicurati idonei valori di illuminamento così come definiti dalle norme di illuminotecnica (UNI 10380).

Negli uffici deve essere assicurato idoneo valore di illuminamento sul posto di lavoro.

La collocazione delle lampade deve essere tale da evitare abbagliamenti diretti e/o riflessi, nonché la proiezione di ombre sulla postazione di lavoro, che ostacolino il compito visivo. Qualora esigenze tecniche richiedano condizioni di illuminamento particolari, sia generale che localizzato (es. videoterminali), queste devono risultare confortevoli per gli addetti (D.Lgs. 626/94).

Per i locali di *categoria 2* e *3*, analogamente ai locali di *categoria 1*, è opportuno che siano predisposti mezzi di illuminazione tali da intervenire in assenza di tensione di rete e distribuiti in modo da garantire un sicuro movimento e l'eventuale esodo dall'ambiente di lavoro.

### **3.2.6. Illuminazione notturna esterna**

Gli accessi, le rampe esterne, gli spazi comuni di circolazione interna devono essere serviti di adeguato impianto di illuminazione notturna anche temporizzato.

### **3.2.7 Aerazione dei locali di categoria 2 e 3**

a) Per i locali di *categoria 2*, le esigenze di ventilazione naturale comportano una **superficie apribile** attestata su spazi esterni pari a:

- = **1/8 della superficie utile del locale**, se la superficie del locale è inferiore a m<sup>2</sup> 100;
- = **1/16 della superficie utile del locale**, con un minimo di m<sup>2</sup> 12,5, se la superficie del locale è maggiore di m<sup>2</sup> 100.

Come parametro di riferimento le **porte comunicanti direttamente con l'esterno** possono essere comprese nel computo della superficie apribile.

L'impianto di areazione forzata non è da intendersi sostitutivo dell'areazione naturale (*vedi nota 1*).

In caso di ambienti facenti parte di strutture con particolari esigenze di sicurezza (es. istituti bancari), potrà essere fatto ricorso alla areazione forzata.

I flussi di areazione devono essere distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno.

L'aria di rinnovo deve essere prelevata secondo quanto previsto dalle norme UNI 10339.

Devono essere predisposti adeguati sistemi di reimmissione dell'aria e questa deve essere convenientemente riscaldata e umidificata.

- b)** Fatte salve eventuali norme specifiche, i locali di *categoria 3*, possono essere privi di areazione naturale ad esclusione di servizi igienici – wc e spogliatoi per i quali, in caso di superficie apribile, attestata su spazi esterni, assente o inferiore ad 1/8 della superficie utile del locale, deve essere fatto ricorso all'**areazione forzata**.

I flussi di areazione devono essere distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno.

In caso di **servizi igienici privi di areazione naturale**, l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi ora se in espulsione continua, ovvero assicurare almeno 3 ricambi in un tempo massimo di 5 minuti per ogni utilizzazione dell'ambiente, se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico temporizzato.

## **4. LOCALI CON CARATTERISTICHE PARTICOLARI**

### ***4.1. Cucine e Mense con preparazione cibi***

Qualsiasi luogo di preparazione e/o manipolazione di sostanze alimentari è soggetto ad autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della Legge 283/62 e seguenti.

Tali locali pertanto devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa specifica e dalla deliberazione del C.R. n° 273 del 28/06/1994 “Regolamento locale tipo di igiene in materia di alimenti e bevande, in attuazione dell'art.5 della L.R. 17 ottobre 1983, n.69 come modificata con L.R. 14 aprile 1990, n.48”.

### ***4.2. Refettori aziendali .***

Fatto salvo quanto previsto da normative specifiche, nei locali adibiti a refettorio deve essere disponibile acqua corrente potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, si fa riferimento alla specifica normativa secondo gli indirizzi della citata deliberazione C.R. n.273 del 28/06/1994.

I pavimenti e le superfici delle pareti devono essere realizzati in materiale lavabile, impermeabile e disinfettabile fino ad un'altezza di almeno m 2.

Nel caso sia previsto nel refettorio un punto per il riscaldamento delle vivande, questo deve esser dotato di una canna fumaria e rispettare le norme vigenti in materia.

Il refettorio deve essere ubicato in modo da evitare contaminazioni con gli inquinanti eventualmente presenti nel locale di lavoro.

#### **4.3. Ambulatori e sala medicazione aziendale**

Fatto salvo quanto previsto da normative specifiche, nei locali adibiti ad ambulatorio o sala medicazione deve essere disponibile acqua corrente potabile; i pavimenti e le superfici delle pareti ed devono essere impermeabili e facilmente lavabili fino ad un'altezza di almeno m 2.

L'ambulatorio o sala medicazione deve essere ubicato in modo da evitare contaminazioni con gli inquinanti eventualmente presenti nel locale di lavoro.

#### **4.4. Locali sotterranei, semisotterranei ed equiparabili fuori terra**

Ai fini dell'applicazione dell'art. 8 del D.P.R. 303/56 detti locali vengono così classificati:

- = **sotterraneo** - quando il piano orizzontale contenente l'intradosso del solaio di copertura del locale risulta sotto o al pari del piano di campagna;
- = **semisotterraneo** - quando la quota (Q) tra il piano di calpestio del locale ed il piano di campagna è compresa tra m 1,20 e l'altezza del locale;
- = **equiparabile a locale fuori terra** - quando la quota (Q) tra il piano di calpestio del locale ed il piano di campagna è inferiore a m 1,2 oppure quando il piano di calpestio è allo stesso livello del piano di campagna per almeno cinque metri misurati perpendicolarmente alla parete stessa.

Si definisce **piano di campagna** la superficie riconducibile o associata all'orizzontale che rappresenta il terreno ad una quota determinata.

In caso di terreni in pendenza, il piano di campagna viene riferito alla superficie corrispondente alla quota media aritmetica degli interramenti su ogni parte del locale.

E' vietato adibire al lavoro locali chiusi sotterranei o semisotterranei.

Quando ricorrono particolari esigenze tecniche, o per attività che non danno luogo ad emanazioni nocive o che non espongono i lavoratori a temperature eccessive, può essere richiesta deroga per l'utilizzo, all'Azienda USL competente per territorio.

##### **4.4.1. Parametri igienico dimensionali dei locali**

a) Per i **locali sotterranei** o **semisotterranei** può essere concessa deroga al divieto di utilizzo per lo svolgimento di attività lavorativa, se sussistono le seguenti condizioni, ciascuna di per sé vincolante:

**a.1)** altezza interna utile, illuminazione ed areazione naturali secondo i parametri dei locali fuori terra di pari categoria;

**a.2)** attività lavorativa non ricompresa tra quelle di cui all'art. 33 del D.P.R. 303/56 e/o comunque comportante l'utilizzo di sostanze nocive;

- a.3)** pavimento separato dal suolo mediante una delle seguenti soluzioni:
- a.3).1.** un piano sottostante cantinato;
  - a.3).2.** un vespaio ventilato di altezza non inferiore a cm 50;
  - a.3).3.** impiego di idonei materiali che garantiscano adeguata protezione contro l'umidità del suolo;
- a.4)** pareti contro terra rese libere dal terreno circostante tramite una delle seguenti soluzioni:
- a.4).1.** realizzazione di intercapedine ventilata ispezionabile, la cui larghezza sia maggiore di cm 60 e la cui profondità sia di almeno cm 15 al di sotto dell'interrato stesso, ove possano sfociare le eventuali aperture areanti del vespaio;
  - a.4).2.** impiego di idonei materiali che garantiscano adeguata protezione contro l'umidità del suolo;
- a.5)** protezione dall'umidità e da eventuali perdite della fognatura, risultante da una dettagliata relazione tecnica e dagli elaborati grafici;
- a.6)** realizzazione di almeno una uscita con rampa di esodo nel piano di campagna.
- c)** Nei **locali equiparabili a quelli fuori terra** può essere svolta qualunque attività lavorativa se sussistono le seguenti condizioni, ciascuna di per sé vincolante:
- b.1)** altezza, illuminazione ed areazione naturali con le stesse caratteristiche e parametri previsti per i locali di lavoro fuori terra di pari categoria;
- b.2)** pavimento separato dal suolo mediante una delle seguenti soluzioni:
- b.2).1** piano sottostante cantinato;
  - b.2).2.** vespaio ventilato di altezza inferiore a 50 cm., o mediante idonei materiali che garantiscano adeguata protezione contro l'umidità del suolo;
- b.3)** porzione dei muri perimetrali contro terra resa libera dal terreno circostante tramite una delle seguenti soluzioni:
- b.3).1.** realizzazione di intercapedine ventilata ispezionabile, la cui larghezza sia maggiore di cm 60 e la cui profondità sia di almeno cm 15 al di sotto dell'interrato stesso, ove possano sfociare le eventuali aperture aereanti del vespaio;
  - b.3).2.** impiego di idonei materiali che garantiscano adeguata protezione contro l'umidità del suolo;
- b.4)** protezione dall'umidità e da eventuali perdite della fognatura, risultante da una dettagliata relazione tecnica e dagli elaborati grafici;
- b.5)** realizzazione di almeno una uscita con rampa di esodo nel piano di campagna.

#### **4.4 Soppalchi**

I soppalchi, cioè i piani di calpestio a quota intermedia in un locale avente le caratteristiche previste (illuminazione, areazione ecc.), sono ammessi se realizzati secondo i seguenti requisiti:

- a) costruiti con strutture resistenti ai carichi che devono sostenere (costruzioni in acciaio, muratura, legno ecc. debitamente progettati);
- b) superficie utile del soppalco minore o uguale al 40% della superficie utile di tutto il locale;
- c) profondità del piano di calpestio inferiore a 2,5 volte la minore delle due altezze risultanti dalla suddivisione con soppalco;
- d) per lo svolgimento di attività lavorativa nella zona soppalco occorre che l'altezza media tra il piano di calpestio e il relativo soffitto sia almeno m 2,7;
- e) altezza minima pari ad almeno m 2,20, per uso deposito senza presenza di lavoratori;
- f) assenza di delimitazioni verticali, anche trasparenti, dei volumi che vengono a crearsi con la realizzazione del soppalco, ovvero il mantenimento della continuità dell'ambiente unico.

Non è comunque ammessa la presenza contemporanea di lavorazioni nocive, pericolose o insalubri con altre attività o lavorazioni. I soppalchi dovranno inoltre essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per parapetti e protezioni verso il vuoto, scale, accessi e uscite (artt 13, 14, 16, 17, 26, 27 D.P.R. 547/55 e successive modifiche apportate dal D.Lgs. 626/94).

#### **4.5 Locali di ricovero**

Nel caso di attività lavorative comportanti rischio di esposizione al piombo o all'amianto, devono essere predisposte aree speciali che consentano di sostarvi senza il rischio di contaminazione ( D.Lgs. 277/91)

Analoghi locali di ricovero è opportuno che vengano previsti negli ambienti di lavoro ove sono manipolati altri prodotti nocivi, tossici, cancerogeni o mutageni (D.Lgs 626/94).

#### **4.6 Requisiti di igiene edilizia per strutture sanitarie (studi medici ecc. ) non soggetti ad autorizzazione ai sensi degli artt. 193 e 194 del T.U.LL.SS né alla L.R. 23 febbraio 1999 n.8 “Norme in materia di requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi delle strutture sanitarie: autorizzazione e procedura di accreditamento”.**

Le strutture sanitarie devono essere dotate dei seguenti locali:

- 1) **sala d'attesa** - superficie minima m<sup>2</sup> 9 e tutti i requisiti previsti per i locali di *categoria 2*.
- 2) **sala visite** - superficie minima m<sup>2</sup> 9 e tutti i requisiti previsti per i locali di *categoria 2*; pareti lavabili e disinfettabili per un'altezza di almeno 2 metri e tinteggiate con colori chiari; dotata di lavabo a comando non manuale, eccetto il caso in cui comunichi direttamente con il servizio igienico ad uso esclusivo del personale sanitario.
- 3) **servizio igienico per il pubblico** – nel caso la sala visite sia dotata di servizio ad uso esclusivo del personale sanitario, deve essere obbligatoriamente previsto il servizio igienico per il pubblico.

I pavimenti di detti ambienti dovranno essere realizzati con materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

## **5 ALTRE CARATTERISTICHE DEI LOCALI DI LAVORO**

### **5.1. Porte, vie e uscite di emergenza.**

Le porte dei locali di lavoro, le vie e le uscite di emergenza devono essere realizzate in conformità alle misure di sicurezza previste dalla normativa vigente in materia di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro.

### **5.2 Scale e parapetti.**

I parapetti e le scale fisse a gradini, destinate al normale transito negli ambienti di lavoro, devono essere realizzati in conformità alle norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La pavimentazione delle scale deve essere antiscivolo.

Fermo restando quanto sopra, sono ammesse le scale a chiocciola esclusivamente per accedere a locali accessori non utilizzati come depositi funzionali all'attività e che non comportano presenza di personale.

Le scale a chiocciola devono inoltre garantire una pedata superiore a cm 30 nella linea di passo.

### **5.3 Dotazione dei servizi igienico assistenziali.**

Tutti i luoghi di lavoro devono essere dotati dei seguenti servizi:

= wc, preferibilmente distinti per sesso;

= lavandini

Nei casi in cui risultano necessari, sulla base della normativa vigente, devono essere presenti:

= docce, distinte per sesso;

= spogliatoi, distinti per sesso;

= ambulatorio / camera di medicazione;

= refettorio;

= locale di riposo.

E' opportuno che il numero dei servizi igienico assistenziali rispetti le seguenti indicazioni:

= wc: almeno uno ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti;

= lavandini: almeno uno ogni 5 lavoratori (o frazione di 5) contemporaneamente presenti;

= docce: almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti. Il numero di docce dovrà essere aumentato qualora effettive esigenze, dovute alle lavorazioni svolte, lo richiedano.

## **DOCUMENTI DA CONSERVARE SUL LUOGO DI LAVORO AI FINI IGIENICO-SANITARI E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI**

### **U.O. I.A.N. (Igiene Alimenti e nutrizione)**

Autorizzazione sanitaria (artt. 2, 44 L.283/62)

Libretto di idoneità sanitaria (art. 14 L. 283/62)

Piano di autocontrollo (DLgs 155/97)

Autorizzazione all'esercizio dell'attività o atto equipollente (D.I.A. ecc.)

Autorizzazione allo scarico reflui

Registro di carico / scarico rifiuti

Registro carico / scarico prodotti fitosanitari

Autorizzazione amministrativa al commercio dei prodotti fitosanitari (art. 9 DPR 1255/68)

Abilitazione alla vendita (art. 1255/68)

### **U.O. I.S.P. (Igiene e sanità Pubblica)**

Autorizzazione sanitaria (L. 136/83)

Autorizzazione all'esercizio dell'attività o atto equipollente (D.I.A. ecc.)

Notifica alla Regione ed al Ministero Sanità per produzione e confezionamento cosmetici (art. 10 L. 713/86)

Autorizzazione allo scarico reflui

Registro di carico / scarico rifiuti

Autorizzazione alle emissioni in atmosfera (DPR 203/88)

## **DOCUMENTI DA CONSERVARE SUL LUOGO DI LAVORO AI FINI DELLA SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI**

Notifica nuovo impianto (art. 48 D.P.R. 303/56)

Scheda mod. B di messa a terra dell'impianto elettrico e verifiche biennali (art. 328 DPR 547/55)

Scheda mod. A dell'impianto di protezione contro le scariche atmosferiche e verifiche biennali (art. 40 DPR 547/55)

Scheda mod. C dell'impianto antideflagrante e verifiche biennali (art. 336 DPR 547/55)

Verifiche dei serbatoi a pressione (RD 824/27)

verifiche di apparecchi e mezzi di sollevamento (art. 194 D.P.R. 547/55)

Verifiche annuali degli impianti di riscaldamento d'acqua superiori a 100.000 KCal

Schede di sicurezza dei prodotti usati

Certificato di conformità dell'impianto elettrico e termico ai sensi della Legge n. 46/90

Registro infortuni (art. 403 D.P.R. 547/55, art. 4 comma 5 lett. o D. L.vo n° 626/94)

Certificazione di iscrizione alla CCIAA

Documento di valutazione sui rischi biologici, chimici, fisici (rumore, piombo e amianto) ai sensi del DL.gs 277/91.

Documento di valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro o autocertificazione (art. 4 D. L.vo 626/94 e successive modifiche).

**In caso di valutazione dei rischi occorre prestare la massima attenzione alla tutela delle lavoratrici madri (lavoratrice gestante, puerpera, in periodo di allattamento).**

**Per queste lavoratrici devono essere valutati tutti i rischi per la sicurezza o la salute nonché tutte le ripercussioni sulla gravidanza o sull'allattamento, inoltre occorre definire le misure da adottare ed occorre individuare eventuali mansioni non a rischio per la salute della madre e del bambino (L. 1204/71; D.P.R. 1026/76; DLgs 645/96)**

nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione (*artt. 4, 8, 9, 10 D. L.vo n° 626/94 e successive modifiche*).

nomina del medico competente (art. 4,16, 17 D. L.vo n° 626/94 e successive modifiche).

nome del rappresentante dei lavoratori addetto alla sicurezza (*artt. 18, 19, 20 D. L.vo n° 626/94*)

documentazione inerente gli accertamenti sanitari periodici e preventivi

formazione dei lavoratori (art. 22 D. L.vo n° 626/94)

certificato di prevenzione incendi

designazione dei lavoratori deputati alla gestione dell'emergenza (art. 4 comma 5 lett. a, art. 12 e art. 13 DL.gs 626/94 e successive modifiche).

## SICUREZZA SUL LAVORO

### Soggetti beneficiari della tutela

Categoria	Norme applicabili n° 626/94	norme applicabili n° 547/55 - n° 303/56	fonte D.Lgs n° 626/94
Lavoratori subordinati in genere	Tutte	tutte	art. 2, c1, lett. A)
Lavoratori subordinati under 11 dip.	tutte, tranne art. 4, c. 2 e 3	tutte	art. 4, c.11
Lavoratori subordinati dipendenti da imprese familiari	tutte, tranne art. 4, c. 2 e 3	tutte	art. 4, c.11
Soci lavoratori (coop + soci)	Tutte	tutte	art. 2, c1, lett. A)
Utenti stage aziendali	Tutte	tutte	art. 2, c1, lett. A)
Allievi istituiti con laboratori	Tutte	tutte	art. 2, c1, lett. A)
Militari di carriera, forze di polizia, addetti prot. civile, strutture giudiziarie, penitenziarie, università, ecc.	quasi tutte	tutte	art. 1, c. 2
Lavoratori domicilio - telelavoro - portieri	art. 21, c.2 e 22, c. 1	nessuna	art. 1, c.3
Collaboratori domestici e familiari	Nessuna	tutte	art. 2, c1, lett. A)
Lavoro gratuito - volontario	Nessuna	tutte	art. 2, c1, lett. A)
Compartecipanti imprese familiari	Nessuna	nessuna	art. 2, c1, lett. A)
Associazioni in partecipazione	Nessuna	nessuna	art. 2, c1, lett. A)
Lavoratori autonomi	art. 7	art. 5, n°547/55	art. 7
Dipendenti e titolari imprese appaltatrici (se vi operano persone)	art. 7	nessuna	art. 7 *
Terzi estranei	Informazione e vigilanza (DPI)	informazione e vigilanza (DPI)	art. 2050 Codice Civile
Collettività generale - ambiente	art. 4, c. 5, lett. N	nessuna	art. 4, c. 5, lett. N

- nei confronti dei dipendenti delle imprese appaltatrici, mentre il committente dell'appalto è tenuto ad applicare solo l'art. 7 (sempre che non si verifichi una particolare ingerenza organizzativa), il datore di lavoro appaltatore resta ovviamente obbligato ad applicare l'intero apparato di prevenzione

## **DOCUMENTI DA CONSERVARE SUL LUOGO DI LAVORO AI FINI DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA**

Autorizzazione Sanitaria (art.2 legge 283/62, art. 2 L.R. 58/92, art.29 R.D. 20.12.28 n.3298, art.12 DPR 967/72, art.44 DPR 327/80, artt. 17,24,25,36 DPR 320/54, ex art.4 DPR 559/92)

Riconoscimento di idoneità Ministero della Sanità (D.Lvo 286/94, D.Lvo 537/92, DPR 309/98, D.Lvo 530/92, D.Lvo 531/92, DPR 607/96, DPR 559/92, DPR 495/97, D.Lvo 65/93)

Autorizzazione al commercio all'ingrosso - dettaglio di farmaci veterinari (artt.31 e 32 D.Lvo 119/92)

Libretto di idoneità sanitaria (art.14 Legge 283/62)

Piano di autocontrollo (D.lvo 155/97)

Riconoscimento di idoneità Regionale (art. 10 DPR 54/97)

Registro rifiuti "alto" e "basso" rischio (art. 7 D.M. 26/03/94, D.Lvo 508/92)

Registro carico - scarico (legge 317/97, DPR 320/54)

Registro disinfezioni stalle di sosta (Ordinanza Ministeriale 05.08.99)

Autorizzazione all'apertura ed esercizio ambulatorio veterinario (R.D. 1265/34, L.R. 69/83)

Autorizzazione scorta farmaci (art.34 D.Lvo 119/92)

Registrazione Ministeriale importazioni/esportazioni Paesi Comunitari (D.Lvo 30.01.93 n. 28)

Ricevuta di versamento macellazione a domicilio di uno o più suini per uso familiare (R.D. 3298/28)