

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

**MODELLO DI RELAZIONE TECNICA <sup>1</sup> DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI  
IN SEDE FISSA PRESSO ESERCIZI DI VICINATO (Esercizi di vendita al dettaglio) <sup>2</sup>**

Con esclusione delle attività di vendita di carni e prodotti ittici – rispetto alle quali la valutazione degli aspetti igienico-sanitari è competenza del Servizio Veterinario – nonché delle attività di produzione, preparazione e confezionamento di prodotti alimentari <sup>3</sup>



**Riferimenti normativi:**

- **art.6 – Regolamento (CE) n.852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29.04.2004, sull'igiene dei prodotti alimentari
- **art. 3 – D.G.R. 79-7605 del 26.11.2007** “Indicazioni operative riguardanti l’attuazione sul territorio della Regione Piemonte dell’Accordo Stato Regioni del 09.02.2006 relativo all’applicazione del Regolamento CE/852/2004” (in relazione alla quale è prevista, per le attività in questione, la presentazione di una “**D.I.A. semplice**”)
- **art. 31 D.P.R. 26.03.1980 n. 327**

Nella presente relazione :

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

<sup>1</sup> La compilazione del presente Modello di Relazione tecnica non risulta tassativamente vincolante per le attività in esame, stanti le modalità procedurali definite dalla Regione Piemonte con la **D.G.R. 79-7605 del 26.11.2007** (“Indicazioni operative riguardanti l’attuazione sul territorio della Regione Piemonte dell’Accordo stato Regioni del 09.02.2006 relativo all’applicazione del Regolamento CE/852/2004”) in base alle quali, per gli **esercizi commerciali di vendita al minuto** può essere sufficiente riportare “**l’elenco delle produzioni e dei generi alimentari posti in commercio**”. Tuttavia, si ritiene la redazione del Modello quanto mai auspicabile, poiché in tal modo, a fronte di un impegno formale relativamente limitato, è possibile per l’operatore alimentare, seguendo la traccia predisposta, verificare la corrispondenza di locali ed impianti ai requisiti contemplati dalla normativa vigente nonché oggetto di accertamento da parte del personale ispettivo nel corso di successivi sopralluoghi.

<sup>2</sup> Per “**Esercizi di vicinato**” devono intendersi quelli in cui si effettua la vendita direttamente al consumatore finale, che abbiano una superficie di vendita non superiore a 150 mq. in Comuni con popolazione residente inferiore a 10000 abitanti, oppure non superiore a 250 mq in Comuni con popolazione residente superiore a 10000 abitanti.

<sup>3</sup> Ad ulteriore ragguaglio si sottolinea come nel novero di tali esclusioni debbano intendersi riconducibili anche il confezionamento di prodotti alimentari sfusi in involucri protettivi ai fini della vendita self service nonché, per quanto concerne il pane, il completamento di cottura d’impasti parzialmente cotti - surgelati e non (attività che si ritengono soggette alla presentazione di una D.I.A. differita).

1  
(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE		1	
		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Indicazione dei generi alimentari posti in commercio:</b>			
<input type="checkbox"/> Pane, prodotti da forno, pasticceria secca etc. - sfusi		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Prodotti di pasticceria fresca sfusi		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Prodotti ortofruttilicoli freschi - mediante sistema self-service		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Prodotti ortofruttilicoli freschi - mediante vendita assistita		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Salumi e formaggi sfusi (da vendersi previo porzionamento, affettatura etc.)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Surgelati in confezioni originali		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Latte fresco pastorizzato, panna, yogurt - in confezioni originali		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Prodotti alimentari in genere, confezionati, soggetti - o non - a regime di temperatura controllata e non compresi nelle tipologie elencate, con maggior dettaglio, nel prospetto sopra riportato.		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Altro _____ <i>(Specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</i> _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

segue - NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE		2	
		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO</b>	
		<b>VERIFICA SCIAN</b>	
<b>L'esercizio (in conformità a quanto riportato nella pianta planimetrica allegata alla Notifica / Denuncia d'Inizio Attività - e come più dettagliatamente specificato nelle schede successive che compongono la presente Relazione tecnica) risulta composto da:</b>			
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i deposito/i materie prime / magazzino/i alimenti e bevande <sup>4</sup>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> n. _____ locali di vendita	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> n. _____ servizi igienici per il personale addetto	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i destinato a spogliatoio/i per il personale addetto <sup>5</sup>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Approvvigionamento idrico</b>			
<input type="checkbox"/> Pubblico acquedotto	<input type="checkbox"/> Pozzo privato		
	E' necessario allegare <b>Certificato di potabilità dell'acqua</b> rilasciato dalla S.C.I.A.N – ASL TO5 (ex ASL8), nonché ogni altra eventuale ulteriore documentazione necessaria a dimostrare l'idoneità del sistema di approvvigionamento disponibile (ad es. copia di referti riguardanti analisi aggiornate ed effettuate secondo prescrizioni etc.)		<b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/>

<sup>4</sup> Il requisito riguardante la presenza di un locale per il **deposito dei prodotti alimentari** risulta contemplato dalla normativa vigente, precisamente dal "Regolamento (CE) n. 852 / 2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari", in termini non perentori. Infatti, all'Allegato II – Capitolo I – 2° comma – lettera d) del citato Regolamento, è previsto che tutte le strutture "destinate agli alimenti" (tra le quali occorre annoverare anche quelle di **vendita**) devono disporre, "**ove necessario**", di adeguate strutture per il "magazzinaggio a temperatura controllata con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata".

Riguardo agli esercizi in disamina è possibile considerare come la condizione di necessità sopra richiamata possa ritenersi non ricorrente (*e pertanto l'allestimento di un vano deposito per le derrate alimentari risultare, di fatto, un requisito non indispensabile*) qualora, in base alle modalità organizzative e procedurali predisposte presso l'esercizio, sia previsto un sistematico ripristino dei prodotti alimentari commercializzati attraverso un loro frequente e puntuale approvvigionamento, arrivando così ad escludersi la necessità di qualsiasi scorta, più o meno rilevante, delle derrate stesse. In tal caso, si ritiene comunque utile sottolineare, non dovranno essere surrettiziamente impiegati per lo stoccaggio dei prodotti alimentari, locali che non siano contemplati nella pianta planimetrica allegata alla D.I.A. con la specifica destinazione d'uso di "deposito", non in possesso, oltremodo, dei necessari requisiti (come, ad esempio, vani di transito, corridoi, autorimesse ecc.).

Nel caso venga prospettata, da parte del soggetto interessato, l'intenzione di utilizzare - per il **deposito delle derrate alimentari** - uno o più spazi del locale di vendita, da delimitarsi, rispetto all'area principale, attraverso il posizionamento di armadi e scaffalature, si sottolinea come detta soluzione debba comunque permettere l'allestimento di vani separati da pareti a tutt'altezza : tale condizione può essere conseguita anche mediante l'installazione di appositi pannelli in materiale idoneo (come laminato, plexiglass etc.) in corrispondenza della parte superiore degli armadi o degli arredi stessi ; per il resto, i vani deposito così eventualmente predisposti, devono presentare requisiti igienico strutturali usualmente contemplati per detta tipologia di locali (*al riguardo, si rimanda – per brevità – ad indicazioni ed annotazioni riportate nella relativa scheda*).

<sup>5</sup> Può essere consentito impiegare, allo scopo, il locale **anti WC** dei servizi igienici purché questi siano ad esclusivo uso del personale addetto.

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

<b>segue - NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE</b>		<b>3</b>	
		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Smaltimento rifiuti liquidi</b>			
<input type="checkbox"/> Pubblica fognatura	<input type="checkbox"/> Altro _____ <div style="text-align: center; font-size: small;"><i>(Specificare)</i></div>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Smaltimento rifiuti solidi</b>			
<input type="checkbox"/> Servizio pubblico di nettezza urbana	<input type="checkbox"/> Altro _____ <div style="text-align: center; font-size: small;"><i>(Specificare)</i></div>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
E' necessario allegare la documentazione attestante l'idoneità del sistema di smaltimento previsto (Autorizzazioni allo smaltimento etc.) qualora contemplata dalla specifica normativa che disciplina la materia.			

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

<b>DEPOSITO / MAGAZZINO ALIMENTI E BEVANDE</b>		<b>1</b>	
		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO</b>	
		<b>VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Indicazione dei generi alimentari tenuti in deposito:</b>			
<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Superficie mq.</b> _____	<b>Altezza m.</b> _____	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Ubicazione</b>			
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	<b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Pavimentazione</b> _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i>		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica			
<b>Pareti</b> _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</i>		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica (è ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura con vernice a smalto).			
<b>Soffitto</b> _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</i>		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> Il soffitto deve essere realizzato in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre le possibilità di formazione di muffa e la caduta di particelle ; la superficie dello stesso deve risultare opportunamente intonacata ed imbiancata.			

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

<b>segue - DEPOSITO / MAGAZZINO ALIMENTI E BEVANDE</b>		<b>2</b>	
		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO</b>	
		<b>VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Aerazione:</b>			
<input type="checkbox"/> <b>Naturale</b>	<b>Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / ____</b>		
<p>Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie dal pavimento del locale : per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc.  <b>Valore di riferimento: superficie finestrata apribile <math>\geq</math> (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento</b> (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.).</p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestrate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, con la loro costante apertura non potrebbe arrivare a prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc.. Possono invece intendersi annoverate tra le superfici finestrate quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza della porta stessa.</p> <p>Se il rapporto aerante (RA) è inferiore ad 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere edilizio a livello locale, è necessario siano installati <b>sistemi integrativi di aerazione forzata</b> con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto (<i>in tal caso occorre fare riferimento alla successiva sezione della presente Scheda - in tema di Aerazione - contraddistinta dalla voce "Naturale integrata da artificiale"</i>).</p>		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> <b>Artificiale</b>	<b>Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m<sup>3</sup> / h ____</b>		
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo	
	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	
<p><b>Il sistema di aerazione artificiale / meccanica deve essere in grado di garantire almeno 5 ricambi / ora</b> (Rif. D.P.G.R. – Regione Piemonte - 03.03.2008 n. 2 / R – Allegato A).  Tale valore, espressamente contemplato dalla normativa regionale appena citata per i servizi igienici delle attività di ristorazione pubblica (Bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale) deve, per analogia ed univocità interpretativa, ritenersi preso quale riferimento rispetto alla stessa tipologia di locali di tutte le altre attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività.  <b>E' necessario siano allegati, al riguardo, le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.</b></p>		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> <b>Naturale integrata da artificiale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / ____</b></li> <li>• <b>Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m<sup>3</sup>/h ____</b></li> </ul>		
<p>Qualora il rapporto aerante (RA) risulti inferiore a 1/8 o l'aerazione possa essere assicurata soltanto da una porta per l'uscita nel cortile (o su un piazzale esterno) è necessario siano installati <b>sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto</b>.  In tal caso un calcolo di massima delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aerante effettivamente presente, stabilendo, innanzitutto, la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aerante potrebbe teoricamente garantire il rispetto del rapporto in disamina. Definito tale valore può essere stabilita, per differenza, la quota dell'area pavimentale da ritenersi eccedente ai fini dell'osservanza di detto rapporto, applicando quindi, nei confronti di quest'ultima, il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata.<sup>6</sup> Le prese d'aria devono essere conformi alle caratteristiche indicate nella norma UNI 10339:1995.  <b>E' necessario siano allegati, al riguardo, le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.</b></p>		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>

<sup>6</sup> Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale caratterizzato da un'altezza di 3,00 m., da una superficie in pianta di 8 m<sup>2</sup> e da una superficie finestrata apribile di 0,50 m<sup>2</sup>; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1/16, evidentemente inferiore a quello di 1/8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 4 m<sup>2</sup>. La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente; quindi 8 m<sup>2</sup> - 4 m<sup>2</sup> = 4 m<sup>2</sup>. Nei confronti del volume di locale pertinente la quota dell'area pavimentale così determinata (3 x 4 = 12 m<sup>3</sup>) dovrebbe essere calcolata la portata d'aria da assicurarsi attraverso sistemi integrativi di aerazione forzata considerando, al riguardo, un numero di ricambi d'aria orari - da garantirsi mediante detti sistemi - **non inferiore a 5**. Tale parametro, espressamente contemplato dalla normativa regionale riguardante la disciplina dell'attività dei pubblici esercizi (D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/ R), si ritiene possa essere opportunamente esteso, per analogia ed uniformità interpretativa, alla stessa tipologia di locali di tutte le altre attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività; quindi **12 x 5 = 60 m<sup>3</sup>/h** (portata minima oraria da assicurarsi, nel caso dell'esempio considerato, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione poiché non tengono conto di eventuali parametri di maggiore dettaglio contemplati da Norme UNI, Linee guida e letteratura di riferimento (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed igrometriche etc.).

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

<b>segue - DEPOSITO / MAGAZZINO ALIMENTI E BEVANDE</b>			<b>3</b>	
			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO</b>	
			<b>VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Illuminazione</b>				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Dispositivi di protezione da insetti, roditori etc.</b>				
TIPOLOGIA:				
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie) alle aperture			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole chimiche			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole a ferormoni			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico (provvisi di sifonatura) presenti sul pavimento			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

LOCALE DI VENDITA			1	
			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____		Altezza m. _____		
<b>Ubicazione</b>				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Pavimentazione</b> _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
<b>Pareti</b> _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</i>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Soffitto</b> _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</i>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Illuminazione</b>				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>

(firma) \_\_\_\_\_



**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

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

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

<b>segue - LOCALE DI VENDITA</b>		<b>3</b>					
		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>					
<b>segue - Aerazione</b>							
<input type="checkbox"/> <b>Naturale integrata da artificiale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____</b></li> <li>• <b>Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m<sup>3</sup>/h _____</b></li> </ul>	<b>SI <input type="checkbox"/></b>	<b>NO <input type="checkbox"/></b>				
<p>Come già sottolineato nella sezione precedente della presente scheda, qualora il <b>rapporto aerante (RA) sia inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento</b> (ad es. 1/9, 1/10 etc.), oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio contemplate a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.), è <b>necessario siano installati dei sistemi integrativi di aerazione forzata</b> con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</p> <p>In tal caso, un calcolo “di massima” delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aero-illuminante effettivamente presente, stabilendo innanzitutto la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aero-illuminante può teoricamente garantire il rispetto del rapporto in disamina. Definito tale valore, considerando l'<b>indice di affollamento</b> contemplato dalla <b>Norma UNI 10339 (1995)</b> per la tipologia di locale in disamina, può essere stabilito il numero di persone in relazione al quale dovrà essere assicurato l'incremento di aerazione attraverso l'installazione di sistemi di aerazione forzata. Nei confronti del numero di persone così ricavato potrà essere condotto il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata (con riferimento ai parametri contemplati dalla citata Norma UNI).<sup>7</sup></p> <p>Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nelle citate norma UNI. <b>E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'apparecchiatura e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato).</b></p>							
<input type="checkbox"/> <b>Artificiale</b>	<p><b>Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m<sup>3</sup>/ h _____</b></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <input type="checkbox"/> Solo estrazione                 </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <input type="checkbox"/> Funzionamento continuo                 </td> </tr> <tr> <td style="border: none;"> <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione                 </td> <td style="border: none;"> <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato                 </td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	<b>SI <input type="checkbox"/></b>	<b>NO <input type="checkbox"/></b>
<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo						
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato						
<p>Relativamente ai locali di vendita la portata prevista di aria esterna o di estrazione – come da Norma UNI 10339 (giugno 1995) è di <b>32,4 m<sup>3</sup> / h per persona (m<sup>3</sup> per ogni ora - rispetto a ciascuna persona)</b> ; al riguardo viene considerato un <b>indice di affollamento di 0,1 persone / m<sup>2</sup> (n. 1 persona ogni 10 m<sup>2</sup>).</b></p>							

<sup>7</sup> Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale dalla superficie in pianta di 100 m<sup>2</sup> caratterizzato dalla presenza di una superficie finestrata apribile di 5 m<sup>2</sup> ed adibito a **locale di vendita** ; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1 / 20, evidentemente inferiore a quello di 1 / 8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 40 m<sup>2</sup>. La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale, determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente ; quindi : 100 m<sup>2</sup> – 40 m<sup>2</sup> = 60 m<sup>2</sup>. Definito tale valore, considerando l'indice di affollamento contemplato dalla **Norma UNI 10339 / 1995** previsto dalla Norma UNI per la tipologia di locale in disamina (0,1 persone / m<sup>2</sup>), potrebbe essere stabilito il numero di persone rispetto al quale occorrerebbe fosse assicurato l'incremento di aerazione attraverso l'installazione di sistemi di aerazione forzata : quindi 60 x 0,1 = 6 persone. Una volta stabilito detto numero di persone (6 nella fattispecie dell'esempio considerato) , applicando i parametri di portata d'aria esterna e di estrazione previsti dalla Norma UNI per la tipologia di locale considerato (**32,4 m<sup>3</sup> / h x persona**) dovrebbe essere possibile effettuare il calcolo della portata d'aria complessiva da assicurarsi mediante aerazione forzata : 6 x 32,4 = 194,4 m<sup>3</sup> / h (portata oraria da assicurarsi, **nel caso dell'esempio considerato**, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di soggettività, non tenendo conto di eventuali parametri di maggior dettaglio talvolta considerati dalle norme UNI (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed igrometriche etc.).

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

segue - LOCALE DI VENDITA		4	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
<b>Dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc.</b>			
<input type="checkbox"/> Reti antimosche		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tende antimosche a bande verticali		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico – provvisti di sifonatura - presenti sul pavimento		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
In corrispondenza di ogni settore relativo alla commercializzazione di prodotti alimentari sfusi (ad es. salumi e formaggi da vendersi previo porzionamento, affettatura etc., prodotti di gastronomia, di pasticceria, panetteria etc.), sono presenti <b>lavabi / lavamani</b> provvisti di comando non manuale (“a pedale”, o “a cellula fotoelettrica” etc. ) per l'erogazione dell'acqua (acqua calda e fredda), sapone liquido ed asciugamani a perdere.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
La vendita di prodotti alimentari sfusi – oltre che nel rispetto delle specifiche temperature di conservazione riguardanti i prodotti deperibili – avviene mediante l'impiego di arredi ed attrezzature (vetrine espositive, schermi protettivi etc.) che permettono di evitare possibili contaminazioni dei prodotti stessi.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
La/le <b>pedana/e</b> del/i retrobanco/chi presenta/presentano superficie facilmente lavabile, disinfettabile e tale da permettere un'agevole pulizia e sanificazione del pavimento sottostante	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
I <b>banchi espositori aperti di prodotti surgelati</b> portano nell'interno una chiara indicazione della <b>linea di massimo carico</b> che non deve essere superata dagli alimenti surgelati in essa contenuti, e sono altresì muniti di un <b>termometro</b> facilmente visibile, che indica la temperatura al punto di aerazione al livello della linea di massimo carico.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
I <b>banchi espositori chiusi</b> e gli <b>armadi frigoriferi</b> utilizzati per la vendita di <b>prodotti surgelati</b> sono dotati di un <b>termometro facilmente visibile</b> , collocato sul frontale dell'apparecchio.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
I <b>banchi espositori aperti di prodotti surgelati</b> sono dotati di <b>dispositivi di chiusura</b> in materiale coibente <b>non incorporati ed asportabili</b> (da utilizzarsi obbligatoriamente durante la chiusura dell'esercizio, nel caso di disservizio delle apparecchiature frigorifere e nel caso d'interruzione dell'erogazione di energia elettrica a qualsiasi causa imputabile).	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO			1	
			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Ubicazione</b>				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Composti da</b>				
n. _____ locali anti WC	n. _____ locali WC		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Separati per uomini e donne		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Entrambi i tipi di locale, WC e anti WC, separati per uomini e donne		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Locale anti WC in comune per uomini e donne e soltanto locali WC separati.		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Locali anti WC</b>				
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Pavimentazione</b> _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
<b>Pareti</b> _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
<b>Soffitto</b> _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> Il soffitto deve risultare, quanto meno, intonacato ed imbiancato.				

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

<b>segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO</b>		<b>2</b>
<b>segue - Locali anti WC</b>		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>
<b>Aerazione:</b>		
<input type="checkbox"/> <b>Naturale</b>	<b>Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / ____</b>	
<p>Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie dal pavimento del locale : per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc.  <b>Valore di riferimento: superficie finestrata apribile <math>\geq</math> (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento</b> (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.).</p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestrate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, con la loro costante apertura non potrebbe arrivare a prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc.. Possono invece intendersi annoverate tra le superfici finestrate quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza della porta stessa.</p> <p>Se il rapporto aerante (RA) è inferiore ad 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere edilizio a livello locale, è necessario siano installati <b>sistemi integrativi di aerazione forzata</b> con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto (<i>in tal caso occorre fare riferimento alla sezione della presente Scheda - in tema di Aerazione - contraddistinta dalla voce "Naturale integrata da artificiale"</i>).</p>		
<input type="checkbox"/> <b>Artificiale</b>	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Continuo <input type="checkbox"/> Temporizzato
<p><b>Il sistema di aerazione artificiale / meccanica deve essere in grado di garantire almeno 5 ricambi / ora (Rif. D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2 / R – Allegato A).</b>          Tale valore, espressamente contemplato dalla normativa regionale appena citata per i servizi igienici delle attività di ristorazione pubblica (Bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale) deve, per analogia e univocità interpretativa, ritenersi preso quale riferimento rispetto alla stessa tipologia di locali di tutte le altre attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività.  <b>E' necessario siano allegati le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.</b></p>		
<input type="checkbox"/> <b>Naturale integrata da artificiale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / ____</b></li> <li>• <b>Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m<sup>3</sup>/h ____</b></li> </ul>	
<p>Qualora il rapporto aerante (RA) sia inferiore a 1/8 o l'aerazione possa essere assicurata soltanto da una porta per l'uscita nel cortile (o su un piazzale esterno) è necessario siano installati <b>sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</b>          In tal caso un calcolo di massima delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aerante effettivamente presente, stabilendo, innanzitutto, la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aerante potrebbe teoricamente garantire il rispetto del rapporto in disamina. Definito tale valore può essere stabilita, per differenza, la quota dell'area pavimentale da ritenersi eccedente ai fini dell'osservanza di detto rapporto, applicando quindi, nei confronti di quest'ultima, il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata.<sup>8</sup> Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nella citata norma UNI.  <b>E' necessario siano allegati, al riguardo, le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.</b></p>		

<sup>8</sup> Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale caratterizzato da un'altezza di 2,70 m., da una superficie in pianta di 4 m<sup>2</sup> e da una superficie finestrata apribile di 0,25 m<sup>2</sup>; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1/16, evidentemente inferiore a quello di 1/8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 2 m<sup>2</sup>. La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente; quindi 4 m<sup>2</sup> - 2 m<sup>2</sup> = 2 m<sup>2</sup>. Nei confronti del volume di locale pertinente la quota dell'area pavimentale così determinata (2,70 x 2 = 5,40 m<sup>3</sup>) dovrebbe essere calcolata la portata d'aria da assicurarsi attraverso sistemi integrativi di aerazione forzata considerando, al riguardo, un numero di ricambi d'aria orari – da assicurarsi mediante impianto di ventilazione – **non inferiore a 5 (vengono presi come riferimento, in tal caso, i criteri stabiliti dal D.P.G.R 03.03.2008 n. 2/R estesi, per analogia, alle stesse tipologie di locali di tutte le attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività)**; quindi 5,4 x 5 = 27 m<sup>3</sup>/h (portata minima oraria da assicurarsi, nel caso dell'esempio considerato, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione poiché non tengono conto di eventuali parametri di maggiore dettaglio contemplati da Norme UNI, Linee guida e letteratura di riferimento (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed idrometriche etc.).

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

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

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

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

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

SPOGLIATOI			1	
			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Individuati in:</b>	<input type="checkbox"/> Apposito/i locale/i	<i>Per quanto riguarda l'indicazione delle caratteristiche strutturali occorre fare riferimento alla presente Scheda.</i>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Locale anti WC del personale addetto	<i>Si rimanda, per quanto riguarda l'indicazione delle caratteristiche strutturali, alla Scheda relativa a detto locale..</i>		
<b>Locali separati per uomini e donne</b>		<input type="checkbox"/> SI	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
<b>Ubicazione</b>				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Superficie/i mq.</b> _____ / _____		<b>Altezza/e m.</b> _____ / _____	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Pavimentazione</b> _____ <i>(Specificare il materiale)</i>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica)				
<b>Pareti</b> _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</i>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica (è ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura con vernice a smalto)				
<b>Soffitto</b> _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</i>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> Il soffitto deve risultare, quanto meno, intonacato ed imbiancato.				
All'interno del/i locale/i é/sono collocato/i n. .... armadietto/i individuale/i a doppio scomparto, in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, per il ricovero separato degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro da parte del personale addetto.			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
Gli armadietti a doppio scomparto sono in numero corrispondente a quello complessivo degli addetti		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>

(firma) \_\_\_\_\_



**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

segue – SPOGLIATOI			2	
			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Aerazione:</b> <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Locali anti WC”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai Locali “Spogliatoio” in questo caso considerati.</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / ____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m <sup>3</sup> / h _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato			
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / ____</li> <li>• Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m<sup>3</sup>/h _____</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Illuminazione</b>				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ	1	
	<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Per il deposito / "magazzinaggio" dei prodotti alimentari</b>		
<input type="checkbox"/> n. ... bancali / pedane in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> Per lo stoccaggio di acque minerali o altre bevande può ritenersi consentito l'uso di bancali in legno. Deve escludersi, per altro, la possibilità di detenere detti prodotti, come del resto qualsiasi altro prodotto alimentare, in corrispondenza di cortili, piazzali esterni o comunque in spazi che non siano rappresentati da appositi locali deposito.		
<input type="checkbox"/> n. ... scaffalatura/e in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
Apparecchiature refrigeranti ( <i>specificare, con adeguato dettaglio, il tipo e la rispettiva destinazione: ad es. cella frigo per ortofrutticoli, cella frigo per salumi e formaggi etc.</i> )	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
Altro ( <i>specificare con adeguato dettaglio le tipologie</i> )	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

<b>segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ -</b>		<b>2</b>	
		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Per la vendita</b>			
<input type="checkbox"/> n. ... bilancia/e		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... affettatrice/i		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... frigorifero/i per surgelati		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... frigoriferi/i per latticini		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... frigorifero/i per salumi e formaggi		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... banco/chi frigo/i espositore/i		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Altro (specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</b>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____			
<input type="checkbox"/> n. ... _____			
<input type="checkbox"/> n. ... _____			
<input type="checkbox"/> n. ... _____			
<input type="checkbox"/> n. ... _____			
<input type="checkbox"/> n. ... _____			
<input type="checkbox"/> n. ... _____			
<b>Per la pulizia di utensili ed apparecchiature</b>			
<input type="checkbox"/> n. ... <b>lavello/i</b>	<input type="checkbox"/> <b>a pozzetto singolo</b>	<input type="checkbox"/> <b>a doppio pozzetto</b>	
_____ <i>(Specificare il materiale)</i>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Altro (specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</b>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____			
<input type="checkbox"/> n. ... _____			

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

<b>segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ</b>	<b>3</b>	
<b>Per la raccolta dei rifiuti</b>	<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO</b>	
	<b>VERIFICA SCIAN</b>	
<input type="checkbox"/> n. ... contenitore/i provvisto/i di coperchio apribile mediante pedale e con sacco di raccolta non riciclabile.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Per la detenzione di prodotti ed attrezzature per la pulizia</b>		
<input type="checkbox"/> Apposito locale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Apposito armadio collocato nel locale _____ <span style="display: block; text-align: right; font-size: small;">(Specificare)</span>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO - DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO ESERCIZI DI VICINATO**  
Versione del 01.04.2008

ELENCO ALLEGATI <sup>9</sup>	1		
	<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO</b>		
	<b>VERIFICA SCIAN</b>		
<input type="checkbox"/> n. ... Attestazione/i riportante/i caratteristiche tecniche del/i sistema/i integrativo/i di aerazione forzata installato/i presso:  _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____  Altro _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center; padding: 5px;"><b>SI</b> <input type="checkbox"/></td> <td style="width: 50%; text-align: center; padding: 5px;"><b>NO</b> <input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>		

<sup>9</sup> La presente Scheda deve essere compilata, ovviamente, soltanto nel caso in cui, in ragione di specifiche esigenze produttive e/o strutturali sia risultato necessario dotare l'attività di peculiari attrezzature o soluzioni impiantistiche di volta in volta considerate nella Relazione tecnica.

(firma) \_\_\_\_\_