

ASUR Zona Territoriale n. 5 - Jesi

Dipartimento di Prevenzione

Linee Guida Valutazione Nuovi Insediamenti Produttivi (NIP)

S.I.S.P.

Servizio Igiene e Sanità Pubblica

Telefono 0731/534636 – 534633 – 534655 - Fax 0731/534660

S.P.S.A.L.

Servizio Prevenzione Sicurezza Ambienti di Lavoro

Telefono 0731/534651 - Fax 0731/534660

S.I.A.N.

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Telefono 0731/534654 – 534635 – 534652 - Fax 0731/534660

Servizi Veterinari

Telefono 0731/534607 - Fax 0731/534629

LINEE GUIDA PER LA VALUTAZIONE DEI NIP. Protocollo di base circa i requisiti minimi degli ambienti destinati o da destinarsi ad attività di lavoro.

Gruppo di lavoro:

- ▶ **Dott. Marcello Comai** – Dirigente Medico Responsabile Dipartimento di Prevenzione e SPSAL;
- ▶ **Dott. Gualtiero Grilli** – Dirigente Medico Responsabile SISP e SIAN;
- ▶ **Dott.ssa Liviana Agostinelli** – Dirigente Medico SISP;
- ▶ **P.I. Paola Costarelli** – Tecnico della Prevenzione SIAN;
- ▶ **P.I. Francesco Piattella** – Tecnico della Prevenzione SISP;
- ▶ **P.I. Renato Rossini** – Tecnico della Prevenzione SPSAL.

Indice degli argomenti:

- Premessa	Pag. 5
- Definizioni	Pag. 10
- Prescrizioni generali	
- Posizione dei fabbricati di nuova edificazione	Pag. 11
- Destinazione d'uso del fabbricato e dei singoli locali – Numero presumibile degli addetti	Pag. 12
- Altezza, cubatura e superficie dei locali di lavoro	Pag. 13
- Illuminazione ed areazione dei locali di lavoro	
- Illuminazione naturale diretta	
- Illuminazione artificiale	
- Areezione naturale diretta	
- Ventilazione forzata e/o condizionamento dell'aria	
- Requisiti di funzionalità e sicurezza delle finestre, porte finestre, lucernai, torrioni di ventilazione e di ogni altro dispositivo per l'illuminazione e l'areazione naturale dei locali di lavoro	
- Requisiti di funzionalità e sicurezza degli impianti di ventilazione forzata e condizionamento dell'aria	Pag. 15
- Temperatura dei locali di lavoro	Pag. 21
- Umidità dei locali di lavoro	Pag. 22
- Emissioni di inquinanti aerodispersi in ambienti confinati	Pag. 23
- Materiali contenenti amianto ed altre fibre minerali per copertura, coibentazione termo acustica e ignifugazione. Installazione – Manutenzione – Rimozione.	Pag. 24
- Prescrizioni particolari per i locali di lavoro interrati e seminterrati	Pag. 26
- Approvvigionamento idrico	Pag. 28
- Docce e lavabi	Pag. 29
- Servizi igienici	Pag. 30
- Spogliatoi	Pag. 31
- Refettori e mense	Pag. 32
- Locali destinati alle attività di sorveglianza sanitaria e/o infermeria per il primo soccorso	Pag. 34
- Vie di circolazione, zone di pericolo, pavimenti e passaggi	Pag. 35
- Uscite di emergenza dai locali di lavoro	Pag. 36
- Porte portoni	Pag. 37
- Scale fisse a gradini	Pag. 38
- Impianti ed apparecchi elettrici	Pag. 39
- Barriere architettoniche	Pag. 40
- Impatto ambientale	
- Emissioni in atmosfera	
- Scarichi di acque reflue	
- Rifiuti	
- Impatto acustico sull'ambiente esterno	
- Industrie insalubri	Pag. 41
- Comparto calzaturiero – (Situazioni lavorative particolari)	
- Tranciatura e nastratura / carteggiatura di soles, tacchi ed altri particolari in cuoio	
- Stampaggio di soles, tacchi ed altri particolari in gomma	
- Stampaggio di soles, tacchi ed altri particolari in poliuretano	
- Assemblaggio di tomaie; finissaggio delle calzature complete	Pag. 44

- Autorimesse - (Situazioni lavorative particolari)	Pag. 45
- Autocarrozzerie - (Situazioni lavorative particolari)	Pag. 45
- Distributori di carburante - (Situazioni lavorative particolari)	Pag. 46
- Autofficine - (Situazioni lavorative particolari)	Pag. 46
- Lavanderie - (Situazioni lavorative particolari) - Lavanderie a secco - Lavanderia ad umido	Pag. 47
- Parrucchierie – Barbierie – Estetiste – (Situazioni lavorative particolari)	Pag. 47
- Centri commerciali - (Situazioni lavorative particolari)	Pag. 50
- Stabilimenti – Laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché depositi di sostanze alimentari e esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande - (Situazioni lavorative particolari) - Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi - Esercizi di ristorazione (ristoranti – pizzerie – trattorie – tavola calda – ecc.....) - Centri di produzione pasti - Bar e assimilabili - Laboratori di produzione alimenti - Esercizi commerciali del settore merceologico alimentare	Pag. 51
- Imprese Agricole	Pag. 61
- Uffici – (Situazioni lavorative particolari)	Pag. 62
- Avvenuta ultimazione delle opere in progetto	Pag. 65

Allegati:

- Valori minimi di illuminamento per alcuni tipi di locali e attività	Pag. 66
- Domanda di autorizzazione in deroga all'art. 6 del D.P.R. n. 303 del 19.03.1956 – Limiti di altezza per locali da destinarsi ad attività produttiva	Pag. 68
- Domanda di autorizzazione in deroga all'art. 8 del D.P.R. n. 303 del 19.03.1956 – Utilizzo di locali seminterrati o interrati a scopo lavorativo	Pag. 72
- Impianti d'areazione artificiale – dati necessari per la valutazione degli impianti	Pag. 76
- Notifica insediamenti produttivi ai sensi dell'art. 48 del D.P.R. n. 303 del 19.03.1956	Pag. 81
- Documentazione richiesta per la espressione di pareri igienico sanitari relativi a concessioni edilizie di nuovi insediamenti produttivi, di beni e di servizi	Pag. 106
- Documentazione richiesta per la espressione di pareri igienico sanitari relativi al rilascio del certificato di agibilità di nuovi insediamenti produttivi, di beni e di servizi	Pag. 108
- Elementi valutati per la stesura di un piano di bonifica di materiale edile contenente amianto in matrice compatta (Art. 34 D.Lgv. n. 277 del 15.08.1991)	Pag. 110
- Barriere architettoniche – criteri di progettazione per l'accessibilità	Pag. 118
- Documentazione richiesta per la espressione di pareri igienico sanitari relativi alle industrie insalubri	Pag. 124
- Domanda per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per la somministrazione di soli piatti precotti surgelati in confezioni monoporzioni di un pubblico esercizio tipo "A"	Pag. 126



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

LINEE GUIDA PER LA VALUTAZIONE DEI NIP. Protocollo di base circa i requisiti minimi degli ambienti destinati o da destinarsi ad attività di lavoro.

PREMESSA

Il presente documento espone in forma armonizzata le prescrizioni – base emanate dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL 5 (Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro; Servizio Igiene e Sanità' Pubblica; Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione; Servizi Veterinari) per l'applicazione dell'art. 48 del D.P.R. n. 303 del 19.03.1956 e dell'art. 220 del T.U.LL.SS. R.D. n. 1265 del 27.07.1934 e delle altre normative vigenti in materia di localizzazione e struttura dei fabbricati destinati o da destinarsi ad attività lavorative.

Sono fatte salve eventuali specifiche previsioni normative previste da:

- ◆ Regolamenti edilizi locali;
- ◆ Regolamenti d'igiene locali;
- ◆ Regolamenti locali specifici per singole attività (Barbieri, Parrucchieri, Polizia Mortuaria, ecc.....);
- ◆ Normativa di prevenzione infortuni (D.P.R. n. 303/56, D.P.R. n. 547/55, D.Lgv. n. 626/94, ecc.....);
- ◆ Normativa di buona tecnica (UNI – UNI EN – ISO – CEI – ecc.....);
- ◆ Normativa urbanistica;
- ◆ Ecc.....

L'art. 48 del DPR 303/56 sancisce l'obbligo della notifica preliminare all'ASL da parte di "chi intende costruire, ampliare od adattare un edificio od un locale per adibirlo a lavorazioni industriali cui debbano essere presumibilmente addetti più' di tre operai"; è tuttavia utile precisare che, vista la giurisprudenza del settore:

- ◆ con il termine "industriali" devono intendersi, in questo contesto, tutte le situazioni di lavoro non agricole (comprese perciò quelle artigianali, commerciali e di servizio in genere);

- ◆ con il termine “operai” devono intendersi, in questo contesto, in generale tutti i lavoratori dipendenti o assimilati a dipendenti (compresi, pertanto, i soci di cooperative, gli apprendisti, i lavoratori interinali).

Va anche evidenziato che, a prescindere dal campo d'applicazione dell'art. 48 del DPR 303/56, tutta la vigente normativa per l'igiene e la sicurezza del lavoro (ad iniziare dal DPR 547/55, dal DPR 303/56 e dal D.Lgs. 626/94) si applica ad ogni situazione in cui vi siano lavoratori dipendenti o assimilati a dipendenti, anche in numero di uno soltanto.

La notifica all'ASL deve essere fatta da tutte le aziende che occupano od occuperanno lavoratori dipendenti o assimilati a dipendenti.

Va infine richiamato che, ai sensi dell' art. 220 del T.U.LL.SS. R.D. n. 1265 del 27.07.1934, tutti i progetti che comportano trasformazioni edilizie devono essere sottoposti al Comune competente per territorio il quale, nelle sue determinazioni, tiene conto delle valutazioni formulate dall'ASL.

Ciò premesso le comunicazioni devono essere fatte:

- a) una prima volta, ai sensi dell'Art. 220 T.U.LL.SS. R.D. n. 1265 del 27.07.1934, **nel momento in cui viene formulato un progetto** di costruzione, ampliamento, variazione di destinazione d'uso, adattamento di un fabbricato utilizzato o da utilizzarsi quale luogo di lavoro, ecc..... (in allegato viene proposto un elenco di documenti necessari alla Azienda Sanitaria per esprimere il parere richiesto);
- b) una seconda volta, ai sensi dell'art. 48 D.P.R. n. 303 del 19.03.1956, **ad ultimazione dei lavori, prima dell'inizio dell'utilizzazione del fabbricato**, ovvero della parte di fabbricato interessata dall'intervento (in allegato viene proposto un modello di notifica contenente tutte le informazioni necessarie alla Azienda Sanitaria per il rilascio del nulla osta);
Si precisa che la notifica prevista dall'art. 48 del D.P.R. n. 303 del 19.03.1956 potrà essere effettuata anche in sede di progettazione del fabbricato, unitamente alla presentazione della pratica per la espressione del parere di cui all'art. 220 TULLSS R.D. n. 1265 del 27.07.1934. In tale ipotesi, contestualmente alla presentazione della documentazione per il parere di cui all'Art. 220 TULLSS, dovrà essere presentato anche lo specifico modulo di notifica di cui all'Art. 48/303 (allegato).

Chi deve farla:

- 1) **il proprietario** del fabbricato in progetto, nel caso in cui quest'ultimo venga realizzato solo per essere venduto od affittato a terzi (tipici sono i casi d'impresе edili o società immobiliari che realizzano capannoni modulari senza un committente / acquirente predefinito);
- 2) **il datore di lavoro**, quando si tratti: di nuove costruzioni realizzate ad hoc per una determinata entità aziendale, di ampliamenti, demolizioni od altre modifiche relative a fabbricati già utilizzati quali luoghi di lavoro.

Come deve essere fatta:

presentando la notifica e/o la comunicazione al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL 5, tramite posta o altro mezzo equivalente (anche a mano).

Si precisa che, ai sensi del D.P.R. n. 447 del 20.10.1998 (sportello unico attività produttive), la notifica e/o la comunicazione può essere presentata direttamente presso gli uffici dello sportello unico che farà da interlocutore con la Azienda Sanitaria.

La notifica, di cui all'art. 48 del D.P.R. n. 303 del 19.03.1956, deve contenere una descrizione di massima della natura delle lavorazioni previste nonché, nei limiti del possibile, una descrizione del relativo lay-out produttivo (vale a dire una relazione ed elaborati grafici, della tipologia e della disposizione dei principali impianti fissi e macchinari) e una stima del numero degli addetti.

Le valutazioni dei progetti condotte dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL sono prestazioni a pagamento, secondo il tariffario della Regione Marche al momento in vigore.

Entro trenta giorni dalla data di presentazione della notifica, il Servizio ovvero i Servizi dell'ASL interessati provvederanno a trasmettere a chi ha presentato la notifica una comunicazione scritta della propria valutazione, eventualmente corredata da prescrizioni e/o raccomandazioni.

Per quanto attiene all'art. 48 del DPR 303/56 si precisa che lo stesso prevede una forma di silenzio-assenso una volta trascorsi trenta giorni dalla data di presentazione della notifica.

Presso gli archivi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL verrà sempre trattenuta una copia della documentazione prodotta.

In tutti i casi in cui l'intervento in progetto comporti una trasformazione edilizia la copia degli elaborati presentati sarà restituita (solo per i pareri previsti dall'art. 220 del T.U.LL.SS.R.D. n. 1265 del 27.07.1934) a chi ha presentato la notifica, in allegato alla valutazione del Servizio ovvero dei Servizi dell'ASL (in allegato viene proposto l'elenco della documentazione necessaria al Dipartimento di Prevenzione per esprimere il parere di competenza).

La normativa di legge italiana dà essa stessa, per molte questioni, prescrizioni dettagliate ed esaustive (ad esempio, riguardo alla larghezza ed all'altezza minima delle uscite di sicurezza); in numerosi altri casi, peraltro, essa impone soltanto che determinate misure prevenzionistiche siano "idonee" ovvero "adeguate" ovvero "sufficienti", demandando all'organo di vigilanza (in questi casi, di volta in volta uno o più Servizi del Dipartimento di Prevenzione della ASL) una valutazione dell'idoneità / adeguatezza / sufficienza di tali misure, anche nella fase di progetto dei fabbricati.

Allo scopo di fornire un'informazione preventiva chiara ed univoca, il presente documento contiene, oltre a prescrizioni che sono semplici trascrizioni o richiami di norme di legge, anche prescrizioni generali specificamente emanate dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione, laddove le norme di legge affidano loro una valutazione discrezionale.

Si evidenzia che le prescrizioni comunque emanate dal Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro ai sensi dell'art. 48 del DPR 303/56 hanno il carattere di atti amministrativi completi, a prescindere dal loro recepimento o meno da parte di Comuni o altri Enti; la mancata ottemperanza a dette prescrizioni darà luogo a contestazione amministrativa oltre che, nei casi di legge, alla promozione dell'azione penale.

Le prescrizioni che costituiscono semplici e dirette riproposizioni di norme di legge non sono ovviamente soggette a possibilità di contestazione in sede di applicazione locale; in caso di contenzioso relativo alle altre prescrizioni, gli organi competenti a trattarne sono, per i rispettivi ambiti, la Regione Marche ed il Tribunale Amministrativo Regionale (TAR).

Il presente documento contiene infine, oltre che prescrizioni, anche numerose indicazioni a carattere non prescrittivo; esse hanno, con evidenze, il solo carattere di raccomandazioni e nel testo si è cercato di identificarle chiaramente per tali, distinguendole dalle prescrizioni.

Si ricorda infine che l'art. 6 comma primo del D.Lgs 626/94 ha stabilito in capo ai progettisti una precisa e diretta responsabilità in ordine alle questioni dell'igiene e della sicurezza del lavoro.

Periodo transitorio

Per gli interventi edilizi tuttora in corso e il cui progetto ha già ricevuto dai competenti Servizi della ASL 5 una valutazione favorevole (condizionata dall'ottemperanza a determinate prescrizioni o meno), detta valutazione deve intendersi valida anche se espressa secondo criteri antecedenti e diversi da quelli del presente documento.

Per i fabbricati e i locali già oggi utilizzati per attività di lavoro ed al momento non interessati da progetti di trasformazione edilizia e/o impiantistiche ovvero, come detto sopra, con interventi in corso già valutati dalla ASL 5 secondo criteri antecedenti e diversi, le prescrizioni di base contenute nel presente documento (quando vadano al di là della semplice riproposizione di un dettato di legge) devono intendersi quali linee - guida cui fare riferimento nella redazione e nell'applicazione dei piani aziendali per il miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al secondo comma dell'art. 4 del D.Lgs 626/94; il Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro della ASL provvederà, in fase di vigilanza, a valutare la congruità e la tempistica degli interventi programmati dall'azienda.

Certificato di agibilità

Qualora un Comune, o comunque chi ne abbia titolo, richieda una valutazione con sopralluogo della ASL 5 ai fini del rilascio della dichiarazione di agibilità di un fabbricato a destinazione lavorativa, dovrà produrre istanza al Dipartimento di Prevenzione della ASL 5. Anche la valutazione di cui sopra è prestazione a pagamento, secondo il tariffario della Regione Marche al momento in vigore (in allegato viene proposto l'elenco della documentazione necessaria al Dipartimento di Prevenzione per esprimere il parere di competenza).

Definizioni

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

Altezza utile = altezza libera misurata dal piano del pavimento al soffitto o al controsoffitto nel caso che lo stesso sia realizzato con elementi chiusi. Viene considerato elemento di arredo il controsoffitto avente una superficie aperta superiore ai 2/3 della superficie utile.

Altezza media = altezza libera interna dei piani tra pavimento e soffitto; per i soffitti a volta essa è l'altezza misurata a 2/3 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.

Superficie apribile = superficie totale degli infissi apribili che danno adito a spazi esterni, con la esclusione di porte e portoni, salvo quanto previsto nello specifico paragrafo.

Superficie perimetrale = sommatoria delle superfici di tutte le pareti di un locale senza deduzione di quella delle porte e delle finestre.

Locali fuori terra = i locali che fuoriescono interamente dal piano di campagna o i locali aventi superficie delle pareti perimetrali comprese al di sotto della linea di terra inferiore o uguale al 50 % della superficie perimetrale come sopra definita;

Locali seminterrati = i locali aventi superficie delle pareti perimetrali comprese al di sotto della linea di terra superiore al 50 % della superficie perimetrale come sopra definita;

Locali interrati = i locali con pareti perimetrali completamente comprese entro la linea di terra;

Misurazione delle aperture finestrate = quella effettuata convenzionalmente al lordo dei telai delle finestre;

In tutti i casi in cui, all'interno del presente documento, viene utilizzato il termine di **“impossibilità tecnica”**, si intende che la stessa dovrà essere documentata dal committente e/o dal professionista incaricato, mediante la produzione di idonea documentazione che sarà di volta in volta valutata dai Servizi interessati.

PRESCRIZIONI GENERALI

1 - POSIZIONE DEI FABBRICATI DI NUOVA EDIFICAZIONE

Norme legislative di riferimento: art. 4 D.Lgs 626 del 19.09.94; DPCM 23.04.92; DPCM 28.09.95.

Si dovrà provvedere a verificare che i fabbricati da edificarsi non si vengano a trovare:

- ◆ in aree di possibile esondazione di fiumi e torrenti;
- ◆ in aree soggette a movimenti di frana.

In ottemperanza al DPCM 23.04.92 ed al DPCM 28.09.95, dovranno essere rispettate le seguenti distanze di sicurezza rispetto alle linee elettriche aeree ad alta tensione:

- ◆ per le linee a 20 Kv, almeno quattro metri;
- ◆ per le linee a 132 Kv, almeno dieci metri;
- ◆ per le linee a 220 Kv, almeno diciotto metri;
- ◆ per le linee a 380 Kv, almeno ventotto metri.

Nei casi di linee a tensione nominale diversa da quelle sopra elencate, le distanze di rispetto dovranno essere calcolate mediante proporzione diretta da quelle sopra indicate.

L'ottemperanza a quanto sopra dovrà essere espressamente dichiarata nella notifica.

2 – DESTINAZIONE D'USO DEL FABBRICATO E DEI SINGOLI LOCALI - NUMERO PRESUMIBILE DEGLI ADDETTI

Norme legislative di riferimento: art. 48 DPR 303 del 19.03.56.

La destinazione d'uso del fabbricato, corredata, nei limiti del possibile, da una stima del numero dei lavoratori che andranno ad operarvi, dovrà essere chiaramente indicata nella notifica o in una relazione tecnica ad essa allegata.

La destinazione d'uso dei singoli locali dovrà essere indicata nelle planimetrie, in maniera che si evinca il tipo di attività da svolgere; il presumibile numero di addetti per ciascun locale andrà indicato nelle medesime planimetrie o a parte, al fine di poterne valutare le potenzialità recettive e definire i requisiti di igiene e sicurezza.

Qualora al momento della progettazione il costruttore – committente non sia a conoscenza dell'esatta destinazione finale del fabbricato e/o dei singoli locali (ad esempio, perché trattasi di impresa edile o di una società immobiliare che costruisce per vendere o affittare, senza committenti e/o acquirenti predefiniti), dovrà essere formulata almeno un'ipotesi della tipologia di utilizzo del fabbricato, del ciclo produttivo che in esso dovrebbe svolgersi e della destinazione d'uso dei singoli locali (Ad esempio saranno considerati sufficienti indicazioni generiche del tipo "attività industriale", "laboratorio artigianale", "magazzino" o "locale commerciale").

Nel caso in cui il committente sia a conoscenza della esatta destinazione d'uso del locale in progetto dovrà essere formulata la specifica ipotesi di utilizzo (Ad esempio saranno considerate accettabili le definizioni quali: "industria calzaturiera"; "laboratorio di falegnameria"; "laboratorio di semplice assemblaggio di particolari metallici e in plastica"; "magazzino di stoccaggio di prodotti non tossici, non infiammabili e non esplosivi"; "supermercato di generi alimentari").

Resta inteso che nella prima ipotesi prospettata esiste l'obbligo, a carico del datore di lavoro della impresa utilizzatrice, di effettuare la notifica prevista dall'art. 48 del D.P.R. n. 303 del 19.03.1956 in cui andrà definita nel dettaglio la destinazione d'uso del locale.

3 – ALTEZZA, SUPERFICIE E CUBATURA DEI LOCALI DI LAVORO

Norma legislativa di riferimento: art. 6 DPR. 303 del 19.03.56, così come modificato ed integrato dall'art. 33 del D.Lgs 626 del 19.09.94 – DPGR n. 23 del 14.09.1989 (RET).

L'altezza netta dei locali di lavoro dovrà essere, di norma:

- ◆ non inferiore a metri 2.70 nel caso di locali destinati esclusivamente ad ufficio
- ◆ non inferiore a metri 2.70 nel caso di locali destinati esclusivamente a stoccaggio di merci di superficie superiore a 50 mq;
- ◆ non inferiore a metri 3.00 in tutti gli altri casi.

Qualora necessità tecniche aziendali lo richiedano, in deroga a quanto sopra ed ai sensi del quarto comma dello stesso art. 6, potrà essere richiesta al Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro di questa ASL specifica autorizzazione per utilizzare, quali locali di lavoro, vani con altezza netta inferiore a metri 3.00, comunque non inferiore a metri 2.70 (In allegato viene proposto un modello utilizzabile per la richiesta di deroga).

Ogni lavoratore occupato in ciascun ambiente dovrà disporre di:

- cubatura non inferiore a mc. 10;
- superficie di almeno mq. 2.

Eventuali pavimenti galleggianti non possono ridurre le misure utili al di sotto di tali limiti, neppure nel caso in cui siano costituiti da elementi aperti.

Viene considerato elemento di arredo il controsoffitto avente una superficie aperta superiore ai 2/3 della superficie utile.

Dall'ambito di applicazione delle prescrizioni suddette sono esclusi i vani tecnici che non richiedono la presenza di personale operativo se non in maniera del tutto episodica (ad esempio, centrali termiche, cabine elettriche, centraline telefoniche, locali compressori, locali destinati allo stoccaggio di merci di superficie inferiore ai 50 mq, servizi igienici, spogliatoi, spazi destinati al disimpegno ed alla circolazione orizzontale e verticale ecc.), per i quali potrà considerarsi sufficiente un'altezza netta utile pari a metri 2.40, fatte salve eventuali prescrizioni riferite a norme di carattere specifico, quali ad esempio la prevenzione incendi, ecc.....

Strutture sopraelevate

Le strutture sopraelevate in genere potranno essere realizzate con destinazione d'uso a deposito.

Le stesse sono soggette a tutta la normativa vigente relativamente alla staticità, alle norme di prevenzione incendi e di sicurezza, alle norme igienico – sanitarie (altezze, illuminazione ed aerazione, anche in relazione ai locali sottostanti eventualmente oscurati).

L'altezza minima che intercorre tra il pavimento finito delle strutture sopraelevate ed il soffitto finito dei locali, dovrà essere di metri 2,20.

La superficie delle strutture sopraelevate non dovrà essere superiore ad 1/3 di quella del locale.

Prima del loro utilizzo dovrà essere apposto apposito cartello, ben visibile, indicante la portata della struttura.

4 - ILLUMINAZIONE ED AERAZIONE DEI LOCALI DI LAVORO

Norme legislative di riferimento: : art. 7 del DPR.303 del 19.03.56; art. 9 del DPR 303 del 19.03.56 così come modificato dall'art. 33 del D.Lgs 626 del 19.09.94; art. 10 DPR 303 del 19.03.56, così come modificato dall'art.33, numero 8, primo comma, del D.Lgs 626 del 19.09.94; Legge n. 46 del 05.03.90; DPGR n. 23/89.

Norme tecniche di riferimento: UNI 8852 , UNI 10339 prospetto n. 3; UNI 10380 – prospetto n. 1.

4.1. ILLUMINAZIONE NATURALE DIRETTA

“I luoghi di lavoro devono disporre di sufficiente luce naturale”; questa dovrà essere assicurata primariamente mediante finestre (anche del tipo a shed), con eventualmente integrazione da parte di portefinestre e/o lucernari e/o infissi equivalenti, tenendo conto dell'orientamento, dell'inclinazione, dell'altezza da terra e della trasparenza delle superfici utili nonché dell'eventuale interferenza negativa di circostanti fabbricati o ostacoli opachi naturali.

In specifico, il Dipartimento di prevenzione di questa ASL prescrive che, salvo il caso di una documentata impossibilità tecnica, ciascun locale di lavoro sia dotato di una superficie illuminante diretta almeno pari a quella indicata nella tabella che segue:

		SUPERIFICIE DEL PAVIMENTO		
H Locale	< 200 mq	200 – 400 mq (:.)	> 400 mq	
< 4 mt.	1/10	1/10 Fino a 200 mq; + 1/12 per la superficie eccedente i 200 mq;	1/10 Fino a 200 mq; + 1/12 tra 200 e 400 mq + 1/16 per la superficie eccedente i 400 mq;	
> 4 mt.	1/12	1/12 Fino a 200 mq; + 1/16 per la superficie eccedente i 200 mq;	1/12 Fino a 200 mq; + 1/16 tra 200 e 400 mq + 1/20 per la superficie eccedente i 400 mq;	

(:.) per i locali di superficie utile inferiore ai 400 mq, sottoposti a vincolo, è consentita una superficie illuminante diretta pari ad 1/16.

Si dovrà provvedere ad indicare la rispondenza di ciascun locale in progetto a quanto sopra disposto mediante apposita tabella o altro modo equivalente. Per il calcolo potranno e dovranno essere computate le superfici delle finestre delle portefinestre volte verso l'esterno dell'edificio. Porte e portoni impermeabili alla luce non potranno essere computati ai fini del calcolo della superficie illuminante utile.

Dall'ambito di applicazione delle prescrizioni suddette sono esclusi i vani tecnici che non richiedono la presenza di personale operativo se non in maniera del tutto episodica (ad esempio, centrali termiche, cabine elettriche, centraline telefoniche, locali compressori ecc.), per i quali potrà considerarsi sufficiente (ai soli fini di sicurezza) una superficie illuminante naturale e diretta pari a 1/30 di quella del pavimento.

Possono tuttavia fruire di illuminazione diurna naturale indiretta, o artificiale:

1. i locali destinati ad uffici la cui estensione non consente l'adeguata illuminazione naturale dei piani di utilizzazione;
2. i locali aperti al pubblico, destinati ad attività commerciali, culturali e ricreative, nonché i pubblici esercizi;
3. i locali destinati ad attività che richiedono particolari condizioni di illuminazione;
4. i locali destinati a servizi igienici spogliatoi e antibagni;
5. i locali non destinati a permanenza di persone;
6. gli spazi destinati al disimpegno e ai collegamenti orizzontali e verticali.

4.2. ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

Dovranno essere comunque garantite adeguate possibilità di illuminazione artificiale dei locali di lavoro; per i valori medi di illuminamento complessivo, espressi in lux, da ritenersi adeguati per i vari tipi di locali ed attività di lavoro, si faccia riferimento alla norma tecnica UNI 10380 - prospetto 1. Valori di illuminamento inferiori potranno essere ammessi solo per i casi di particolari esigenze tecniche, documentate ed irrinunciabili per la qualità del prodotto. Anche nei locali in cui sia prevista la presenza costante di lavoratori ai quali sia richiesto un impegno visivo "ordinario", l'illuminamento non potrà essere comunque inferiore a 100 lux. Alcuni esempi dei valori di illuminamento complessivamente richiesti sono riportati nella tabella in ALLEGATO.

4.3. AERAZIONE NATURALE DIRETTA

I locali di lavoro dovranno avere "aperture sufficienti per un rapido ricambio d'aria" (art. 7 DPR 303/56).

In specifico, il Dipartimento di Prevenzione di questa ASL prescrive che, salvo il caso di una documentata impossibilità tecnica, ciascun locale di lavoro sia dotato di una superficie aerante diretta almeno pari a quella indicata nella tabella che segue.

SUPERIFICIE DEL PAVIMENTO			
H Locale	< 200 mq	200 – 400 mq (∴)	> 400 mq
< 4 mt.	1/10	1/10 Fino a 200 mq; + 1/12 per la superficie eccedente i 200 mq;	1/10 Fino a 200 mq; + 1/12 tra 200 e 400 mq + 1/16 per la superficie eccedente i 400 mq;
> 4 mt.	1/12	1/12 Fino a 200 mq; + 1/16 per la superficie eccedente i 200 mq;	1/12 Fino a 200 mq; + 1/16 tra 200 e 400 mq + 1/20 per la superficie eccedente i 400 mq;

(∴) per i locali di superficie utile inferiore ai 400 mq, sottoposti a vincolo, è consentita una superficie areante pari a 1/16..

NOTA: Su ogni progetto dovrà essere indicata la rispondenza a quanto sopra mediante apposita tabella o in altro modo equivalente, calcolando le sole superfici utili delle finestre poste su pareti esterne ed effettivamente apribili. Le superfici di porte e i portoni non potranno essere computate ai fini del calcolo delle superficie aeranti, con la sola eccezione di quelli destinati a rimanere necessariamente aperti per gran parte del tempo (ad esempio, i portoni dei magazzini di spedizionieri, con continui ingressi ed uscite di autocarri; anche in questo caso, comunque, le superfici di porte e portoni, computate ai fini dell'aerazione, non potranno costituire più del 50 % della superficie aerante complessivamente disponibile). La superficie dei vasistas potrà essere computata nella misura del 100 % qualora il loro angolo di apertura sia uguale o superiore ai 30°; nei casi in cui essi abbiano angolo di apertura inferiore, la loro superficie dovrà essere computata nella misura del 50 %. Salvo il caso di una comprovata impossibilità tecnica, le superfici aeranti di ciascun locale dovranno essere distribuite quanto meno su due pareti contrapposte.

Dall'ambito di applicazione delle prescrizioni suddette sono esclusi i vani tecnici che non richiedono la presenza di personale operativo se non in maniera del tutto episodica (ad esempio, centrali termiche, cabine elettriche, centraline telefoniche, locali compressori ecc.), per i quali potrà considerarsi sufficiente (ai soli fini di sicurezza, e con l'esclusione dal computo di porte e portoni) una superficie aerante naturale e diretta pari ad 1/30 di quella del pavimento.

Possono fruire di areazione artificiale i locali già individuati al Paragrafo 4.1 ultimo periodo (In allegato viene proposta una SCHEDA TECNICA INFORMATIVA, con riferimento alle Norme UNI 10339/95, che contiene i parametri necessari alla valutazione dell'impianto da realizzare).

4.4. VENTILAZIONE FORZATA E/O CONDIZIONAMENTO DELL'ARIA

In ogni caso, “tenuto conto dei metodi di lavoro e degli sforzi fisici ai quali sono sottoposti i lavoratori” dovrà essere garantita “aria salubre in quantità sufficiente” (art. 9 DPR 303/56).

Fatto salvo quanto previsto all'ultimo periodo del precedente paragrafo 4.3, il ricambio forzato dell'aria ed eventualmente il condizionamento dell'aria dovranno integrare (non sostituire) l'aerazione naturale e diretta dei locali di lavoro:

- ◆ nei casi di dimostrata impossibilità tecnica a realizzare condizioni di aerazione naturale rispondenti ai parametri di cui sopra;
- ◆ nei casi in cui, pur in presenza di possibilità di aerazione naturale sufficienti in condizioni di base, possano verificarsi situazioni di elevato affollamento tecnicamente non evitabile;
- ◆ nei casi in cui possano verificarsi aerodispersioni di inquinanti con documentata impossibilità tecnica di un'adeguata captazione alla fonte (ad esempio, nel caso di emissioni da grandi superfici evaporanti o di emissioni puntali ma da posizioni continuamente variabili senza possibilità tecnica di “seguire” la fonte di emissione mobile con un mezzo di aspirazione localizzata);
- ◆ nei casi in cui le necessità tecniche della lavorazione impongano il mantenimento di condizioni microclimatiche (vale a dire, di temperatura e/o umidità e/o polverosità e velocità dell'aria) strettamente controllate (ad esempio, nel caso di centri di elaborazione informatica di dati, di lavorazioni metalmeccaniche di estrema precisione, di lavorazione di alimenti deperibili).

Qualora si ravvisi uno dei casi suddetti, dovrà essere prodotta una dettagliata relazione tecnica specificando le cautele adottate in caso di interruzioni della normale alimentazione elettrica, gli intervalli massimi stabiliti per la sostituzione dei filtri e le misure di sicurezza per impedire l'inquinamento batterico, in particolare nel caso in cui esista un impianto di umidificazione/ deumidificazione.

Si precisa che in tutti i casi di realizzazione di un impianto di condizionamento non viene esclusa la necessità di realizzare aperture rivolte direttamente all'esterno, ogni volta che siano tecnicamente realizzabili, al fine di fornire un sufficiente ricambio naturale dell'aria nei casi di guasto o altra interruzione del funzionamento dell'impianto.

In allegato viene proposta una SCHEDA TECNICA INFORMATIVA, con riferimento alle Norme UNI 10339/95, che contiene i parametri necessari alla valutazione dell'impianto da realizzare.

4.5. REQUISITI DI FUNZIONALITA' E SICUREZZA DELLE FINESTRE, DELLE PORTE-FINESTRE, DEI LUCERNARI, DEI TORRINI DI VENTILAZIONE E DI OGNI ALTRO DISPOSITIVO PER L'ILLUMINAZIONE E L'AERAZIONE NATURALI DEI LOCALI DI LAVORO

Le finestre, le porte, i lucernari, i torrini di ventilazione per convezione ed ogni eventuale altro dispositivo per l'illuminazione e l'aerazione naturali dei locali di lavoro:

- ◆ dovranno essere previsti nella progettazione del fabbricato, allo scopo di consentire che le operazioni di pulitura dei medesimi possano avvenire senza rischi sia per coloro che le effettuano, sia per i lavoratori presenti nel fabbricato e dintorni dello stesso.
- ◆ dovranno poter essere aperti, chiusi, regolati e fissati dai lavoratori agevolmente ed in tutta sicurezza, mediante dispositivi di manovra collocati ad un'altezza non superiore a m. 1,3 dal pavimento.
- ◆ Le superfici vetrate non devono risultare di pericolo, in relazione all'utilizzo del locale stesso, alle persone presenti nel locale od all'esterno di questo; pertanto le stesse devono essere del tipo di sicurezza e, se esiste pericolo di caduta nel vuoto, del tipo antisfondamento.

REQUISITI DI FUNZIONALITA' E SICUREZZA DEGLI IMPIANTI DI VENTILAZIONE FORZATA E CONDIZIONAMENTO DELL'ARIA

Il D.P.R. n. 303 del 19.03.1956, prescrive che:

- ◆ “Se viene utilizzato un impianto di aerazione questo deve essere mantenuto sempre in funzione”.
- ◆ “Ogni eventuale guasto deve essere segnalato da un sistema di controllo per la salvaguardia della salute dei lavoratori”.
- ◆ Tali impianti “devono funzionare in modo che i lavoratori non siano esposti a correnti d'aria”
- ◆ “Qualsiasi sedimento o sporcizia che potrebbe comportare un pericolo immediato per la salute dei lavoratori dovuto all'inquinamento dell'aria respirata deve essere eliminato rapidamente.”

Si evidenzia l'opportunità di nominare un soggetto responsabile del regolare funzionamento e della manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti di ventilazione forzata e condizionamento, che sia anche incaricato della redazione di un libretto di manutenzione o altro strumento di registrazione degli interventi programmati ed effettuati; il libretto di manutenzione dovrà essere tenuto presso la sede dove è ubicato l'impianto.

Salvo il caso di una documentata impossibilità tecnica, gli impianti per il ricambio forzato e/o il condizionamento dell'aria non dovranno

creare, a livello di qualunque postazione di lavoro, correnti d'aria superiori a 0.25 m/sec. I lavoratori inevitabilmente sottoposti a correnti d'aria superiori al valore suddetto dovranno essere dotati di idoneo abbigliamento termico protettivo.

Si dovrà provvedere ad un adeguato reintegro dell'aria estratta, riscaldandola / raffreddandola e/o umidificandola /deumidificandola opportunamente a seconda delle condizioni climatiche esterne del momento.

Per quanto non previsto dal presente paragrafo si dovrà fare riferimento alle specifiche disposizioni contenute nella norma UNI 10339.

5 – TEMPERATURA DEI LOCALI DI LAVORO

Norme legislative di riferimento: art. 11 DPR. 303 del 19.03.56; DPR 412/93. Norme tecniche di riferimento: UNI 5364-76.

“La temperatura dei locali di lavoro deve essere adeguata all’organismo umano durante il tempo di lavoro tenuto conto dei metodi di lavoro applicati e degli sforzi fisici imposti ai lavoratori...”... si deve tenere conto del grado di umidità e movimento dell’aria.....”
“La temperatura dei locali di riposo, .. dei servizi igienici... del pronto soccorso deve essere adeguata all’utilizzo” “le finestre, i lucernari e le vetrate devono essere tali da evitare il soleggiamento eccessivo”.

In considerazione di quanto sopra, salvo eccezionali condizioni climatiche esterne e/o inderogabili necessita’ tecniche della lavorazione, le temperature dei locali di lavoro dovranno essere mantenute (anche mediante appositi impianti di condizionamento) entro i seguenti limiti:

temperature massime nei mesi caldi:

- 30 °C. per tutti i tipi di lavori

temperature minime consentite nei mesi freddi:

- 20 °C per lavori sedentari;
- 16 °C per lavori di medio impegno muscolare;
- 14 °C per lavori pesanti.

Le temperature suddette dovranno essere rilevate nella parte centrale di ciascun ambiente ad un’altezza di 1.50 m dal pavimento e in modo che l’elemento sensibile dello strumento di misura sia schermato dall’influenza di ogni notevole effetto radiante.

Nel caso di comprovata impossibilita’ tecnica o per inderogabili necessita’ produttive che impediscano il raggiungimento di tali temperature, si dovranno adottare interventi alternativi quali: immissioni forzate d’aria (possibilmente climatizzata), evitando in ogni modo correnti fastidiose; pause di lavorazione; indumenti protettivi appropriati; interventi organizzativi appropriati come ad esempio la variazione dell’orario di lavoro.

6 – UMIDITA' DEI LOCALI DI LAVORO

Norma legislativa di riferimento: art. 13 DPR. 303 del 19.03.56.

“Nei locali chiusi di lavoro nei quali l’aria è soggetta ad inumidirsi notevolmente per ragioni di lavoro, si deve evitare, per quanto possibile, la formazione della nebbia mantenendo l’umidità e la temperatura nei limiti minimi compatibili con le esigenze tecniche”

Salvo condizioni climatiche esterne eccezionali e/o inderogabili necessità tecnologiche di lavorazione, l’umidità relativa dei locali di lavoro dovrà essere mantenuta nell’arco:

- tra il 35 % ed il 55 % per temperature inferiori o uguali a 20°;
- tra il 45 % ed il 65 % per temperature superiori a 20°.

7 - EMISSIONI DI INQUINANTI AERODISPERSI IN AMBIENTI CONFINATI

Norme legislative di riferimento: artt. 19, 20 e 21 del D.P.R. 303 del 19.03.56.

Con il termine di “inquinanti aerodispersi” devono intendersi i gas, i vapori, i fumi, le nebbie e le polveri comunque sospesi in aria.

Ogni volta che ciò risulti tecnicamente possibile, le lavorazioni da cui derivano emissioni di inquinanti aerodispersi in ambienti confinati dovranno essere collocate in locali separati da quelli in cui si svolgono le lavorazioni restanti. La collocazione di porte, portoni, finestre, prese d’aria, camini e quant’altro dovrà essere programmata in modo da evitare passaggi diretti e ricircoli di detti inquinanti dai locali in cui si producono ai locali restanti.

Le strategie di difesa dagli inquinanti aerodispersi comprendono, in sequenza logica e cronologica:

- ◆ i provvedimenti atti ad evitarne la formazione, all’origine (intervenendo, ad esempio, sulle tecnologie di lavorazione di un materiale potenzialmente polverigeno);
- ◆ l’adozione di lavorazioni “in ciclo chiuso”;
- ◆ la realizzazione di impianti di aspirazione localizzata, con bocche di presa collocate il più vicino possibile alla zona di formazione degli inquinanti e circostanti cappe di invito conformate in modo da circoscrivere quanto più possibile la zona di emissione, da favorire il moto naturale degli inquinanti e da evitare possibili influenze negative di correnti d’aria presenti nel locale;
- ◆ la realizzazione di impianti per il ricambio forzato generalizzato dell’aria-ambiente;
- ◆ la dotazione, per tutti i lavoratori interessati, di idonei dispositivi individuali per la protezione delle vie respiratorie (DPI).

Come regola generale e’ importante che, per quanto tecnicamente possibile, gli impianti di aspirazione localizzata così come quelli per il ricambio forzato generalizzato dell’aria-ambiente vengano progettati contestualmente alla progettazione dei locali di lavoro.

Si evidenzia che in tutti i locali nei quali si preveda la sosta di veicoli con motori a scoppio accesi dovrà essere installato un idoneo impianto per l’aspirazione degli inquinanti aero dispersi con numero adeguato di bocchette da collegarsi agli scarichi dei veicoli.

8 - MATERIALI CONTENENTI AMIANTO E ALTRE FIBRE MINERALI PER COPERTURA, LA COIBENTAZIONE TERMO ACUSTICA E L'IGNIFUGAZIONE.

INSTALLAZIONE - MANUTENZIONE – RIMOZIONE

Norme legislative di riferimento: art 21 DPR 303 del 19.03.56; artt. 27 e 34 D.Lgs 15.08.91 n. 277; D.Lgs 252/92; DM 6/09/94.

Ai sensi dell'art. 27 del D.Lgs 277/91, si dovranno adottare tutte le misure tecnicamente possibili per evitare la formazione e la dispersione di polveri di amianto all'interno dei locali di lavoro, anche in relazione alla semplice presenza in essi di materiali e manufatti per la copertura, la coibentazione termoacustica e l'ignifugazione.

Nel caso si preveda interventi su manufatti in fibrocemento contenenti amianto e/o su altri materiali contenenti amianto di qualunque tipo, si dovrà documentare, nei tempi e nei modi opportuni, l'ottemperanza ai disposti degli Artt.25 – 26 – 27 – 28 del D.Lgs 277/91.

Ai sensi dell'art. 34 del citato decreto, il committente dei lavori e l'impresa assegnataria dovranno congiuntamente presentare un piano dettagliato degli interventi in progetto, corredato da :

- ◆ valutazione, condotta con tecnica adeguata, del tipo di asbesto presente nei manufatti e materiali sui quali si intende intervenire, della percentuale dell'asbesto in essi presente rispetto alla massa complessiva, della loro friabilità o meno;
- ◆ descrizione delle tecniche operative previste onde limitare la formazione e la dispersione di polveri;
- ◆ descrizione delle misure organizzative e procedurali nonché dei mezzi di protezione personali di cui si prevede l'adozione per la tutela degli addetti all'esecuzione dei lavori.

In allegato viene proposta una procedura tecnica per la stesura di un piano di rimozione dell'amianto in matrice compatta ai sensi dell'art. 34 del D.Lgv. n. 277 del 15.08.1991).

Con riferimento alle norme del D.Lgs.22/97, come modificato dal D.Lgs.384/97, il committente dei lavori e l'impresa assegnataria degli stessi dovranno congiuntamente dichiarare le misure tecniche, organizzative e procedurali previste, nonché le modalità di stoccaggio provvisorio del materiale di risulta, del trasporto e del loro conferimento finale.

Per i manufatti la cui costituzione è genericamente indicata come in "fibrocemento", si dovrà provvedere ad indicare la natura e le caratteristiche dimensionali dei materiali fibrosi di cui si preveda l'utilizzo, acquisendo la certificazione del produttore.

Si ricorda che, ai sensi dell'art.21 del DPR 303/56, in ogni caso dovranno essere adottate tutte le misure tecnicamente attuabili per

evitare la formazione e la dispersione di polveri di qualunque specie, in relazione al naturale degrado dei manufatti e dei materiali stessi, nelle seguenti fasi:

- ◆ durante la posa in opera di manufatti e materiale in genere;
- ◆ durante eventuali lavori di manutenzione e/o di demolizione;
- ◆ dopo il termine dei lavori.

Vista la Circolare del Ministero della Sanità 23/91, in considerazione della possibile nocività delle fibre di vetro, della lana di roccia così come delle altre fibre minerali artificiali, anche per basse dosi di esposizione:

- ◆ si dovrà privilegiare l'impiego di pannelli, feltri ed altri manufatti incapsulati oppure adeguatamente trattati su entrambe le facce;
- ◆ si dovrà in ogni caso, incapsulare o trattare adeguatamente tutte le superfici dalle quali possono formarsi e disperdersi polveri anche dopo la posa in opera, in particolare i manufatti formati da materiale fibroso da collocare a soffitto, al di sopra di doghe traforate, dovranno essere inseriti entro sacchi di materiale plastico, oppure trattati superficialmente mediante vernici o appretti idonei.

Per quanto non specificato nel presente paragrafo dovranno essere garantite le prescrizioni previste nella sottoelencata normativa di riferimento:

- ▶ Decreto Legislativo n. 277 del 15 agosto 1991 e successive modifiche ed integrazioni;
- ▶ Legge n. 257 del 27 marzo 1992 e successive modifiche ed integrazioni;
- ▶ Circolare n. 124976 del 17.02.1993;
- ▶ D.P.R. 08 agosto 1994;
- ▶ D.P.R. n. 215 del 24 maggio 1988;
- ▶ Decreto Ministeriale 06 settembre 1994;
- ▶ Decreto Legislativo n. 114 del 17 marzo 1955;
- ▶ Circolare Ministero della Sanità n. 7 del 12 aprile 1955;
- ▶ Decreto Ministeriale 14 maggio 1996;
- ▶ D.Lgv. n. 626 del 19 settembre 1994 e successive modifiche ed integrazioni;
- ▶ D.P.R. n. 164 del 07 gennaio 1956;
- ▶ D.P.R. n. 547 del 27 aprile 1955 e successive modifiche ed integrazioni;
- ▶ D.P.R. n. 303 del 10 marzo 1956 e successive modifiche ed integrazioni;
- ▶ D.Lgv. n. 494 del 14 agosto 1996 e successive modifiche ed integrazioni;
- ▶ Delibera Giunta Regione Marche n. 3496 del 30.12.1997 (Piano Regionale Amianto);
- ▶ D.Lgv. n. 22 del 05 febbraio 1997 e successive modifiche ed integrazioni, oltre ai relativi Regolamenti attuativi.
- ▶ Decreto Ministeriale 20 agosto 1999.

9 – PRESCRIZIONI PARTICOLARI PER I LOCALI DI LAVORO SEMINTERRATI ED INTERRATI

Norma legislativa di riferimento: art. 8 DPR 303 del 19.03.56 – Art. 13 comma 1° lettera “U” del DPGR n. 23/89.

Assumendo con il termine di “superficie perimetrale” la sommatoria delle superfici di tutte le pareti di un locale (senza deduzione di quella delle porte e delle finestre), s’intendono per:

- ◆ **“fuori terra”**: i locali che fuoriescono interamente dal piano di campagna o i locali aventi superficie delle pareti perimetrali comprese al di sotto della linea di terra inferiore o uguale al 50 % della superficie perimetrale come sopra definita;
- ◆ **“seminterrati”**: i locali aventi superficie delle pareti perimetrali comprese al di sotto della linea di terra superiore al 50 % della superficie perimetrale come sopra definita;
- ◆ **“interrati”**: i locali con pareti perimetrali completamente comprese entro la linea di terra.

L’art. 8 del DPR 303/56 proibisce il lavoro in locali seminterrati o interrati; eventuali istanze di deroga (in allegato viene proposto uno specifico modulo di richiesta) a tale norma dovranno essere presentate al Servizio Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro della ASL e verranno prese in considerazione solo nei casi in cui derivino da documentate, inderogabili necessità tecniche di lavorazione, non ostino i regolamenti edilizi e di igiene comunali e sussistano tutti i requisiti di seguito specificati:

- ◆ l’istanza riguardi locali dotati:
 - a) di pavimento su solaio aerato;
 - b) di intercapedine aerata esterna estesa per tutta l’altezza sottostante il piano di campagna e per l’intera estensione dei muri perimetrali contro terra, avente larghezza non inferiore a 30 cm ed avente il fondo a livello di almeno 15 cm al di sotto di quello del pavimento del locale ovvero, in difetto di ciò, di un’intercapedine aerata interna di larghezza non inferiore a 15 cm e comunque costruita in modo tale da garantire il moto convettivo dell’aria esterna (nei casi in cui siano possibili infiltrazioni di acqua meteorica all’interno dell’intercapedine, si dovranno adottare opportuni sistemi di drenaggio); intercapedini con caratteristiche diverse da quelle esposte potranno essere realizzate con altri sistemi tecnologicamente validi che saranno di volta in volta valutati dal Servizio, in ogni caso il sistema adottato dovrà garantire una adeguata protezione dall’umidità.

- ◆ non si preveda, in detti locali, l'utilizzo di gas con peso specifico superiore a 1 (ad esempio, il GPL e l'anidride carbonica), né sussistano rischi di infiltrazioni di tali gas da altri locali e/o dall'ambiente esterno;
- ◆ non si preveda, in detti locali, l'esecuzione di attività che esponano ad agenti nocivi per i quali siano previsti gli accertamenti sanitari disposti dalle seguenti norme:
 - a) tabella degli accertamenti sanitari preventivi e periodici allegata all'art. 33 del DPR 303/56;
 - b) art. 1, comma 1, e 5, comma 1, D.Lgs 77/92 (esposizione alle amine aromatiche benzidina, beta-naftilamina, 4-aminodifenile e loro sali derivati);
 - c) artt. 10, comma 3, e 11, comma 3, del D.Lgs 277/91 (esposizione al piombo);
 - d) artt. 61, comma 1, lettere a) e c), e 69, comma 1, del D.Lgs 626/94 (esposizione ad agenti cancerogeni);
 - e) artt. 75, comma 3, e 86, comma 1, del D.Lgs 626/94 (esposizione ad agenti biologici).

10 – APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Norme legislative di riferimento: art. 36 DPR 303 del 19.03.56; DPR 236/88.

Nei luoghi di lavoro o nelle loro immediate vicinanze deve essere messa a disposizione dei lavoratori acqua in quantità sufficiente, tanto per uso potabile quanto per igiene personale.

In caso di mancato allacciamento alla rete pubblica per la fornitura di acqua ad uso potabile, dovrà essere presentata una relazione tecnica che documenti le motivazioni tecniche di tale situazione ed indichi le modalità di approvvigionamento alternativo, i sistemi di trattamento dell'acqua fornita, i controlli previsti per garantirne la qualità e la periodicità di detti controlli.

11 - DOCCE E LAVABI

Norma legislativa di riferimento: art. 37 DPR 303 del 19.03.56 così come modificato dall'art. 33 del D.Lgs 626 del 19.09.94

“Docce sufficienti ed appropriate devono essere messe a disposizione dei lavoratori quando il tipo delle attività lo esigono”; “i locali per le docce devono essere separati per sesso o un'utilizzazione separata degli stessi”; “le docce, i lavabi e gli spogliatoi devono comunicare tra loro”; “ le docce devono essere dotate di acqua calda e fredda”; devono essere previsti lavabi separati tra uomini e donne oppure un'utilizzazione separata”.

In specifico, il Dipartimento di Prevenzione della ASL 5 prescrive che i locali siano dotati di illuminazione ed aerazione naturali e dirette secondo i parametri forniti nelle tabelle di cui ai precedenti punti 4.1. e 4.3.; In alternativa potranno essere realizzati locali per docce e lavabi dotati di ventilazione forzata e/o condizionamento dell'aria, garantendo almeno 6 ricambi completi dell'aria per ogni ora.

12 - SERVIZI IGIENICI

Norma legislativa di riferimento: art. 39 DPR 303 del 19.03.56, così come modificato e sostituito dall'art. 33 del D.Lgs 626 del 19.09.94; Regolamento Edilizio Tipo della Regione Marche DPGR 23/89.

“I lavoratori devono disporre, in prossimità dei posti di lavoro, dei locali di riposo, degli spogliatoi e delle docce, di gabinetti e di lavabi con acqua corrente calda, se necessario, e dotati di mezzi detergenti e per asciugarsi”. “Per uomini e donne devono essere previsti gabinetti separati; quando ciò non sia possibile a causa di vincoli urbanistici o architettonici e nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non superiore a 10, è ammessa una utilizzazione separata degli stessi”.

Per quanto prescritto dal DPGR 23/89, ogni insediamento lavorativo dovrà possedere almeno un locale wc a proprio uso esclusivo.

Il Dipartimento di Prevenzione prescrive inoltre quanto segue:

- ◆ illuminazione naturale diretta, per una superficie utile pari ad almeno 1/10 della superficie del pavimento;
- ◆ aerazione naturale diretta, per una superficie utile pari ad almeno 1/10 della superficie del pavimento; In alternativa potranno essere realizzati locali dotati di ventilazione forzata e/o condizionamento dell'aria, garantendo almeno 4 ricambi completi dell'aria per ogni ora.
- ◆ altezza 2.70 o 2.40 (v. deroghe precedenti);
- ◆ comunicazione non diretta con i locali di lavoro;
- ◆ predisposizione di un locale antibagno con lavabo.

13 - SPOGLIATOI

*Norma legislativa di riferimento: art. 40 DPR 303 del 19.03.56
sostituito dall'art.33 - numero 11 del D.Lgs 626 del 19.09.94*

Dovranno essere allestiti “locali appositamente destinati a spogliatoi quando i lavoratori devono indossare indumenti di lavoro specifici e quando per ragioni di salute e decenza non si può chiedere loro di cambiarsi in altri locali”.

Gli spogliatoi dovranno:

- ◆ essere disposti in prossimità dei luoghi di lavoro e comunicare direttamente con i vani destinati a lavatoio e (se presenti) ai vani contenenti le docce;
- ◆ essere distinti per i due sessi (salvo il caso di aziende occupanti fino a 5 dipendenti, ove è possibile usufruire di un unico spogliatoio in turni separati concordati nell’ambito dell’orario di lavoro);
- ◆ essere adeguatamente riscaldati nei mesi freddi;
- ◆ essere illuminati ed aerati naturalmente mediante finestratura apribile verso l’esterno con superficie utile non inferiore ad 1/10 del pavimento; In alternativa potranno essere realizzati locali dotati di ventilazione forzata e/o condizionamento dell’aria, garantendo almeno 5 ricambi completi dell’aria per ogni ora.

Gli spogliatoi dovranno avere:

- ◆ una superficie minima di mq 6,00 oltre a mq 1 per ciascun lavoratore che dovrà utilizzarli (fatto salvo quanto previsto nel paragrafo 23.6 relativo alle attività di produzione, preparazione, deposito, ecc... di sostanze alimentari);
- ◆ una altezza minima di m 2.70, riducibile a m 2.40 esclusivamente in casi di documentata impossibilità tecnica ad ottenere altezze maggiori.

Gli spogliatoi potranno essere localizzati al piano interrato e seminterrato, attestandone almeno una parete completa su intercapedine, opportunamente aerati e realizzati su solaio aerato.

E’ ammessa l’aerazione degli spogliatoi attraverso finestratura posta su intercapedine aerata non inf. a 70 cm, per i piani seminterrati, e di larghezza non inferiore a 120 cm in caso di interrati. In entrambi i casi la finestratura utile deve essere pari a 1/10.

14 - REFETTORI E MENSE

Norme legislative di riferimento: art. 41 DPR 303/56 – L. 283/62 - DPR 327/80 - D.Lgs 155/97

L'art. 41 del DPR 303/56 obbliga all'istituzione di uno o più ambienti destinati a refettorio solo in casi alquanto limitati. E' peraltro opportuno che un locale destinato a refettorio sia previsto e realizzato ogni volta che sia prevedibile che i lavoratori consumino pasti all'interno di un'azienda.

L'istituzione di vere e proprie mense con annesse cucine e relativi locali di servizio (locali per il lavaggio di cibi e il lavaggio di stoviglie e pentole, locali frigoriferi ed altri magazzini per la conservazione di cibi etc.), pur non richiesta da alcuna delle vigenti normative per l'igiene del lavoro, è di fatto opportuna o addirittura indispensabile in più situazioni lavorative; è importante che, ogni qual volta detta circostanza sia ragionevolmente prevedibile, i locali destinati a mensa, cucina e servizi accessori siano previsti già in fase di progetto dei fabbricati.

Il Dipartimento di Prevenzione della ASL 5 prescrive che, qualora (per obbligo di legge ovvero per scelta aziendale) sia prevista la realizzazione di uno o più locali destinati a mensa con annesse cucine e locali di servizio, questi possiedano requisiti strutturali equivalenti a quelli più sopra prescritti per gli ambienti di lavoro ed in particolare a quelli indicati nel paragrafo 23.6.

I refettori sono, ovviamente ed a tutti gli effetti, anche degli ambienti di lavoro e pertanto la loro progettazione deve essere rispondente ai requisiti strutturali già esposti nonché prevedere:

- pareti, pavimenti e soffitti che consentano un'adeguata pulizia e disinfezione ed essere tali da non impedire l'accumulo di sporcizia;
- lavabi e servizi igienici localizzati nelle immediate vicinanze;
- un'adeguata erogazione di acqua potabile.

Nel caso l'azienda provveda al servizio di somministrazione di pasti, preparati in laboratori autorizzati esterni, i refettori dovranno essere provvisti, oltre ai requisiti sopradetti, di:

- locale porzionamento dei pasti ove necessario;
- locale di deposito sostanze alimentari (acque minerali, bevande, ecc.)

- locale lavaggio stoviglie ove necessario;
- area per la somministrazione a self-service o diretto dotato di idonea attrezzatura per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

L'esercizio delle attività di somministrazione e porzionamento di pasti è soggetto al rilascio dell'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco, previo acquisizione del parere igienico-sanitario da parte dei competenti servizi del Dipartimento di Prevenzione.

Il personale addetto alla cucina ed in genere alle attività di mensa dovrà disporre di servizi igienici e di spogliatoi propri (rispondenti ai requisiti strutturali già esposti) distinti da quelli degli altri lavoratori.

15 - LOCALI DESTINATI ALLE ATTIVITA' DI SORVEGLIANZA SANITARIA E/O AD INFERMERIA PER IL "PRIMO SOCCORSO".

Norme legislative di riferimento: artt 27, 30, 33, 34, 35 DPR 303 del 19.03.56; D.Lgs 277 del 15.08.91; artt. 16 e 17 D.Lgs 626 del 19.09.94.

L'art. 30 del DPR 303/56 stabilisce l'obbligo di istituire una "camera di medicazione":

- ◆ per "le aziende industriali che occupano più di cinque dipendenti quando siano ubicate lontano dai posti pubblici permanenti di pronto soccorso e le attività che in esse si volgono presentino rischi di scoppio, di asfissia, di infezione o di avvelenamento";
- ◆ per le aziende industriali che, in base all'art. 33 del DPR 303/56, siano tenute ad attivare un sistema di sorveglianza preventiva e periodica per più di cinquanta dipendenti.

Il D.Lgs 277/91 e il D.Lgs 626/94 hanno peraltro determinato, rispetto a quanto a suo tempo previsto dal DPR 303/56, una notevole espansione (per numero di lavoratori interessati e livello di approfondimento degli accertamenti) delle attività di sorveglianza sanitaria preventiva e periodica

Si ravvisa perciò l'utilità di prevedere già nella fase dei progetti dei fabbricati, ogni volta che sia tecnicamente possibile, uno o più locali destinati a sala di visita (ed eventualmente, se necessario, anche ad infermeria per il "primo soccorso") per tutte quelle aziende che ragionevolmente dovranno impiantare un'attività di sorveglianza sanitaria da affidare ad uno o più Medici Competenti, anche laddove esse non siano soggette al disposto dell'art. 30 del DPR 303/56.

Le sale di visita / infermerie per il "primo soccorso" dovranno possedere tutti i requisiti strutturali più sopra prescritti per i locali di lavoro; inoltre dovranno avere pareti lavabili fino ad una altezza di almeno due metri dal pavimento; dovrà essere sempre disponibile almeno un lavandino all'interno del locale; ogni volta che sia tecnicamente possibile, infine, nelle immediate vicinanze delle sale di visita / infermerie dovrà esservi un locale wc rispondente ai requisiti di cui al punto 12.

16 - VIE DI CIRCOLAZIONE, ZONE DI PERICOLO, PAVIMENTI E PASSAGGI

Norma legislativa di riferimento: art. 8 D.P.R. 547 del 27.04.55 così come modificato dall'art. 33 del D.Lgs 626 del 19.09.94 e dal D.Lgs 242 del 19.03.96.

- ◆ vie di circolazione, scale, banchine e rampe di carico devono essere situate e calcolate in modo tale che pedoni e veicoli possano utilizzarle in piena sicurezza senza alcun rischio tenuto conto del numero degli utenti;
- ◆ nel caso che le vie siano utilizzate da pedoni e mezzi di trasporto dovranno essere previsti spazi per i pedoni in modo da garantirne la sicurezza;
- ◆ le vie di circolazione dei veicoli devono passare a distanza di sicurezza da porte, passaggi, scale e corridoi;
- ◆ se necessario, a garanzia della sicurezza dei pedoni, dovrà essere realizzata una segnaletica orizzontale di colore giallo, delimitando le corsie di circolazione dei mezzi di trasporto e/o dei veicoli;
- ◆ per i portoni utilizzati da pedoni e veicoli, le aperture dovranno essere distinte e comunque separate da pareti in muratura o da transenne fisse resistenti all'urto dei veicoli;
- ◆ le pareti trasparenti o traslucide, in particolare quelle vetrate, poste nei locali di lavoro o nei passaggi, devono essere chiaramente segnalate e con protezioni fino a m. 1 di h.

17 - USCITE DI EMERGENZA DAI LOCALI DI LAVORO

Norme legislative di riferimento: art.13 DPR 547 del 27.04.55 così come modificato dall'art 33 D.Lgs 626 del 19.09.94 e dal D.Lgs 242 del 19.03.96.

“il numero, la distribuzione e le dimensioni delle uscite di emergenza devono essere adeguati alle dimensioni dei luoghi di lavoro, allo loro ubicazione, destinazione d’uso, alle attrezzature installate, al numero max dei lavoratori”,

- ◆ “le vie e le uscite di emergenza devono avere altezza min. di m 2,00 e larghezza minima di m.1,20”;
- ◆ “qualora siano dotate di porte, queste devono essere apribili verso l’esodo, salvo quando possa determinare pericoli per passaggio di mezzi o per altre cause, fatta salva l’adozione di altri accorgimenti adeguati, specificatamente autorizzati dal Comando VV.F.”.
- ◆ “gli edifici con lavorazione che comportano numero superiore a 25 lavoratori, in ogni caso quando vi siano pericolo di esplosione o di incendio e siano adibiti allo stesso locale più di cinque lavoratori, devono avere due scale distinte di facile accesso” - “per gli edifici già costruiti si dovrà provvedere in conformità, se possibile, salvo impossibilità accertata dall’organo di vigilanza, in quest’ultimo caso sono disposte le misure e le cautele più efficienti”.

Il Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro della ASL 5 prescrive inoltre quanto segue:

- ◆ almeno una delle uscite dei locali di lavoro verso l’esterno del fabbricato dovrà avere le caratteristiche di uscita di emergenza;
- ◆ qualora le porte si aprano verso l’esterno, queste dovranno essere dotate di meccanismo di facile apertura;
- ◆ segnalare con cartelli visibili i percorsi di sicurezza e realizzare rete autonoma di illuminazione d’emergenza individuante le uscite di sicurezza.

Per quanto non precisato dal presente paragrafo dovrà essere fatto riferimento alla normativa in materia di prevenzione incendi, oltre alle prescrizioni emanate dall’organo di vigilanza, che nel caso di specie viene individuato nel Comando Provinciale dei VV.FF. ai sensi del D.Lgv. n. 626 del 19.09.1994.

18 - PORTE E PORTONI

(Art. 14 DPR 547 del 27.04.55 sostituito dall'Art 33 D.Lgs 626 del 19.09.94 e dal D.Lgs 242 del 19.03.96)

Nei luoghi di lavoro utilizzati dopo il 27/11/94 o che non sono ancora utilizzati:

- ◆ “le porte e i locali di lavoro devono, per numero, dimensioni, posizione e materiale di realizzazione, consentire una rapida uscita delle persone ed essere agevolmente apribili dall'interno durante il lavoro”
- ◆ “quando in un locale le lavorazioni ed i materiali comportino rischi di esplosione o di incendio, con più di cinque lavoratori in uno stesso locale, almeno una porta ogni cinque lavoratori deve essere apribile nel senso dell'esodo ed avere una larghezza minima apribile di m.1,20”
- ◆ “quando in un locale si svolgono lavorazioni diverse da quelle sopra la larghezza minima delle porte è la seguente:
 - a) quando in uno stesso locale sono occupati fino a 25 lavoratori la larghezza minima della porta deve essere di m.0,80;
 - b) se i lavoratori dello stesso locale sono in numero compreso tra 26 e 50 la larghezza minima della porta deve essere di m.1,20 apribile verso l'esodo;
 - c) se i lavoratori sono tra 51 e 100 il locale deve essere dotato di una porta di m.1,20 e di una di m.0,80 che si apra entrando verso l'esodo;
 - d) quando i lavoratori sono in numero superiore a 100 in aggiunta alle porte previste al punto c), il locale deve essere dotato di una porta di m1,20 per ogni 50 lavoratori o frazione tra 10 e 50 calcolati all'eccedenza rispetto a 100”.
 - e) e) il numero complessivo delle porte, di cui sopra può anche essere minore, purché la loro larghezza complessiva non risulti inferiore.

Per quanto non precisato dal presente paragrafo dovrà essere fatto riferimento alla normativa in materia di prevenzione incendi, oltre alle prescrizioni emanate dall'organo di vigilanza, che nel caso di specie viene individuato nel Comando Provinciale dei VV.FF. ai sensi del D.Lgv. n. 626 del 19.09.1994.

19 - SCALE FISSE A GRADINI

Art.16 DPR 547 del 27.04.55

- ◆ Tutte le scale a gradini destinate all'accesso nei locali di lavoro, compresi i magazzini, dovranno essere costruite e mantenute in modo da resistere ai carichi massimi derivanti da affollamento per situazioni di emergenza.
- ◆ I gradini dovranno avere pedata minima di 30 cm, alzata massima cm 17 e la somma tra il doppio dell'alzata della pedata compresa tra 62 o 64 cm, larghezza minima di 0,80m e comunque adeguata alle esigenze del transito.
- ◆ Le rampe dovranno avere non meno di 3 gradini e non più di 15.
- ◆ Le scale ed i relativi pianerottoli dovranno essere provvisti, sui lati aperti, di parapetto normale o di altra difesa equivalente, di altezza minima di 1 m. e, nei locali aperti al pubblico, inattraversabile da una sfera di diametro di 10 cm.
- ◆ Le rampe delimitate da due pareti dovranno essere munite di almeno un corrimano, posto ad una altezza di 1 m.
- ◆ Il corrimano su parapetto o parete piena deve essere distante da essi almeno 4 cm. In corrispondenza delle interruzioni del corrimano, questo deve essere prolungato di 30 cm oltre il primo e l'ultimo gradino.
- ◆ Gli edifici costruiti per le lavorazioni che presentano pericoli di esplosione o di incendio con più di 5 lavoratori devono avere almeno due scale distinte di facile accesso o rispondere a quanto prescritto dalla normativa antincendio. Sono escluse tutte le scale a servizio esclusivo di impianti tecnologici.

Per quanto riguarda i locali di pubblico spettacolo, si vedano la circolare del Ministero degli Interni n° 16 del 15/02/51 e il Decreto del Ministero degli Interni del 19.08.96.

20 - IMPIANTI ED APPARECCHI ELETTRICI

Ai sensi dell'art. 267 del D.P.R. 547/55 e dei successivi articoli specificativi, nonché della Legge 186/68, tutti i materiali, le apparecchiature, i macchinari, le installazioni degli impianti elettrici ed elettronici, dovranno essere realizzati a regola d'arte, secondo le norme dettate dal Comitato Elettrotecnico Italiano (CEI).

Si ricorda che ai sensi dell'art. 18 della Legge 46/90, si prescrive che le imprese autorizzate ad eseguire opere di installazione, trasformazione ed ampliamento degli impianti elettrici, sono tenute ad eseguire gli impianti a regola d'arte ed a rilasciare al committente o al proprietario una dichiarazione di conformità alle norme. La progettazione degli impianti è dovuta nei casi specificatamente prevista dalla stessa legge e dal DPR 447/91.

Si rammenta che, ai sensi del Decreto Interministeriale n. 519 del 15.10.93, la denuncia di messa a terra e la denuncia delle protezioni contro le scariche atmosferiche, dovranno essere a tempo debito inoltrate all'ISPESL – sede di Ancona – via Cadorna 10.

Per quanto riguarda gli impianti in generale, la vigente normativa sulla sicurezza è contenuta nella Legge 46/90 e suo regolamento applicativo (DPR 06/12/91 n°447) e nella Legge 10/91 e suo regolamento applicativo (DPR 26/08/93 n°412).

21 – BARRIERE ARCHITETTONICHE

Norme legislative di riferimento: Legge 13/89, DM 236 del 14.06.89; DPR 503/96, Legge 104/92.

La verifica del rispetto della normativa circa il superamento delle barriere architettoniche è affidata ai Comuni.

In ogni caso si rammenta che l'accessibilità ai disabili deve essere soddisfatta nelle aziende soggette a collocamento obbligatorio.

Nelle attività aperte al pubblico, deve essere garantita la visitabilità in relazione al tipo di servizio prestato.

La rispondenza del progetto o dello stato di fatto alle norme vigenti in materia di superamento delle barriere architettoniche dovrà essere certificata al Comune da parte di un tecnico abilitato.

Negli edifici sede di aziende od imprese soggette al collocamento obbligatorio, il requisito dell'accessibilità si considera soddisfatto se sono accessibili tutti i settori produttivi, gli uffici amministrativi ed almeno un servizio igienico di facile accessibilità ed adeguata prossimità alle postazioni di lavoro. Deve essere garantita la fruibilità delle mense, degli spogliatoi, dei luoghi ricreativi e di tutti i servizi di pertinenza.

In allegato viene proposto un elenco non esaustivo dei criteri di progettazione per l'accessibilità.

22 - IMPATTO AMBIENTALE

Emissioni in atmosfera

A prescindere dalla specifica autorizzazione regionale, prevista dal DPR 24/05/1998 n° 203 per la quale il datore di lavoro deve predisporre specifica istanza, per tutte le attività nelle quali siano previste emissioni derivanti dal ciclo di produzione deve essere specificata la tipologia, la durata, il punto di emissione e la sua altezza rispetto al suolo, la distanza e l'altezza dei fabbricati circostanti. Dovrà inoltre farsi cenno alla tipologia di impianto termico ed alle relative modalità di scarico dei fumi. Per le attività a ridotto inquinamento atmosferico, di cui al DPR 25/07/91, vanno comunque definite le modalità di abbattimento.

Scarichi di acque reflue

Premesso che la materia è ora disciplinata dal D.Lgs. 11/05/99, n. 152 e successive modifiche ed integrazioni e che continuano ad applicarsi gli artt. 86 e seguenti del DPGR n. 23 del 14.09.1989 (RET), le norme tecniche di cui alla DCI 04.02.1977, la DGRM n. 696 del 30.03.1998 ed in attesa dell'intervento legislativo Regionale sulla materia, è necessario allegare:

- ◆ una planimetria in scala congrua alle dimensioni dell'insediamento, riportante il tracciato fognari, l'ubicazione degli eventuali impianti di depurazione, delle condutture idriche, del pozzetto fiscale per le misurazioni e del punto di immissione nel corpo ricettore, la delimitazione della proprietà;
- ◆ una relazione tecnica descrittiva riguardo il tipo degli scarichi derivati dall'insediamento, il ciclo produttivo che darà loro origine, gli eventuali trattamenti depurativi cui saranno sottoposti gli effluenti, il loro recapito finale e ogni altra informazione utile.

Rifiuti

Indicare tipologia (classificazione ai sensi del D.Lgs del 05/02/97 n°22), quantitativo presumibilmente prodotto, modalità di stoccaggio e di smaltimento.

In particolare, il deposito temporaneo deve essere effettuato per tipi omogenei e nel rispetto delle relative norme tecniche.

Tali norme, attualmente, esistono solo per i "rifiuti pericolosi" e sono quelle adottate con DCI 27.07.1984 – Punto 4.

Esse prevedono le disposizioni generali di seguito indicate ed ogni loro riferimento ai "rifiuti tossici e nocivi" si deve intendere riferito ai "rifiuti pericolosi" predetti.

I recipienti, fissi e mobili, comprese le vasche ed i bacini, destinati a contenere rifiuti tossici e nocivi devono possedere adeguati requisiti di resistenza in relazione alle proprietà chimico-fisiche ed alle caratteristiche di pericolosità dei rifiuti contenuti.

I rifiuti incompatibili, suscettibili cioè di reagire pericolosamente tra

di loro, dando luogo alla formazione di prodotti esplosivi, infiammabili e/o tossici, ovvero allo sviluppo di notevoli quantità di calore, devono essere stoccati in modo che non possano venire a contatto tra di loro.

Se lo stoccaggio di rifiuti liquidi avviene in un serbatoio fuori terra, questo deve essere dotato di un bacino di contenimento di capacità all'intero volume del serbatoio. Qualora in uno stesso insediamento vi siano più serbatoi, potrà essere realizzato un solo bacino di contenimento di capacità eguale alla terza parte di quella complessiva effettiva dei serbatoi stessi. In ogni caso, il bacino deve essere di capacità pari a quella del più grande dei serbatoi.

I serbatoi contenenti rifiuti liquidi devono essere provvisti di opportuni dispositivi antiriboccamento; qualora questi ultimi siano costituiti da una tubazione di troppo pieno, il relativo scarico deve essere convogliato in modo da non costituire pericolo per gli addetti e per l'ambiente.

Se lo stoccaggio avviene in cumuli, questi devono essere realizzati su basamenti resistenti all'azione dei rifiuti.

Fatta eccezione per i rifiuti smaltibili in discariche di cui al punto 4.2.3.2 della citata D.C.I. 27/07/84, i rifiuti stoccati in cumuli devono essere protetti dalla azione delle acque meteoriche, e, ove allo stato polverulento, dall'azione del vento.

I recipienti mobili devono essere provvisti di:

- ◆ idonee chiusure per impedire la fuoriuscita del contenuto;
- ◆ accessori e dispositivi atti a effettuare in condizioni di sicurezza le operazioni di riempimento e svuotamento;
- ◆ mezzi di presa per rendere sicure ed agevoli le operazioni di movimentazione.

Allo scopo di rendere nota, durante lo stoccaggio provvisorio, la natura e la pericolosità dei rifiuti, i recipienti, fissi e mobili, devono essere opportunamente contrassegnati con etichette o targhe, apposte sui recipienti stessi o collocate nelle aree di stoccaggio; detti contrassegni devono essere ben visibili per dimensione e collocazione.

I recipienti, fissi e mobili, che hanno contenuto i rifiuti tossici e nocivi, e non destinati ad essere reimpiegati per gli stessi tipi di rifiuti, devono essere sottoposti a trattamenti di bonifica appropriati alle nuove utilizzazioni.

In ogni caso è vietato utilizzare per prodotti alimentari recipienti che hanno contenuto rifiuti tossici e nocivi.

In assenza di specifiche norme regolamentari e tecniche, il deposito temporaneo delle restanti tipologie di rifiuti dovrà comunque essere effettuato in condizioni tali da non causare rischi per l'ambiente e la salute pubblica.

Impatto acustico sull'ambiente esterno

Deve essere adeguatamente documentato, ai sensi dell'art.6 della Legge 26/10/1995 n°447, e del D.M. 05/12/1997, indicando inoltre la zona di classificazione comunale in cui ricade l'intervento e le cautele adottate per limitare tale inquinamento od in mancanza di classificazione, la previsione di zona del PRG.

L'attività di cui al presente paragrafo dovrà essere documentata da un tecnico competente in acustica ambientale, iscritto nell'apposito elenco Regionale.

Industrie insalubri

Gli articoli 216 e 217 del TULLSS RD 1265 del 27.07.1934, dettano norme preventive in relazione a quelle industrie che, ubicate nelle vicinanze degli abitati possono costituire pericolo per l'ambiente e per la salute pubblica, o essere causa di molestia e di incomodo per gli abitanti a causa di esalazioni o emissioni insalubri.

Tali industrie, ai sensi del Decreto Ministero della Sanità 05.09.1994, sono indicate in un elenco diviso in due classi (I[^] e II[^]).

Chiunque intende attivarle deve, 15 giorni prima, darne avviso al Sindaco competente per territorio.

Il Sindaco, ricevuto il predetto avviso, trasmette la pratica relativa al Dipartimento di Prevenzione della AUSL per il parere di competenza.

In allegato viene proposto un elenco di documenti e informazioni necessari alla AUSL per esprimere il previsto parere.

23 – SITUAZIONI LAVORATIVE PARTICOLARI

23.1. COMPARTO CALZATURIERO

Tranciatura e nastratura / carteggiatura di soles, tacchi ed altri particolari in cuoio.

Tenuto conto anche della elevata pericolosità delle polveri di cuoio, sin dalla fase di progetto dovranno essere previsti:

- un impianto per l'aspirazione localizzata di dette polveri;
- un locale separato dagli ambienti di lavoro e non direttamente comunicante con essi ove collocare i sacchi-filtro ovvero di altri, equivalenti strutture per la raccolta delle polveri aspirate.

Stampaggio di soles, tacchi ed altri particolari in gomma.

Sin dalla fase di progetto dovrà essere prevista l'installazione di un impianto di aspirazione localizzata delle polveri a servizio delle postazioni di formulazione / composizione delle mescole di gomma.

Data la necessità di impianti di aspirazione localizzata di elevata potenza a servizio delle presse di vulcanizzazione della gomma, sin dalla fase di progetto dovrà essere prevista anche l'installazione:

- di un impianto per l'aspirazione localizzata dei vapori e delle polveri derivanti dalle operazioni di cui sopra, con punti di emissione degli inquinanti captati collocati in modo tale da evitare il reingresso di questi ultimi negli ambienti di lavoro tramite finestre, porte, bocche di presa d'aria;
- di un impianto per il ricambio forzato dell'aria degli ambienti di lavoro, tale da reintegrare opportunamente l'aria estratta dall'impianto di aspirazione.

Stampaggio di soles, tacchi ed altri particolari in poliuretano.

Sin dalla fase di progetto dovranno essere previste:

- un'area per la collocazione dei serbatoi degli isocianati e dei polioli, dotata di vasche sottostanti ai serbatoi medesimi di capienza tale da raccoglierne l'intero contenuto in caso di sversamenti accidentali;
- un'area per lo stoccaggio di fusti di solventi ed altri fluidi potenzialmente inquinanti la cui superficie dovrà essere impermeabilizzata e dotata di opportuna pendenza verso uno o più scarichi collegati a vasche di raccolta di adeguata capienza per il caso di sversamenti accidentali;
- un locale dedicato esclusivamente alla composizione dei pigmenti e delle vernici, dotato di proprio impianto per l'aspirazione delle polveri e dei vapori derivanti da tale operazione.

Assemblaggio di tomaie; assemblaggio e finissaggio delle calzature complete.

Dovrà essere previsto un locale, possibilmente distanziato dagli altri locali di lavoro, dedicato unicamente allo stoccaggio dei collanti, dei solventi e di eventuali altri materiali infiammabili e/o facilmente infiammabili, dal quale si abbia accesso diretto ad un luogo sicuro e che sia dotato di aperture, tenute costantemente pervie, tali da garantire contro il ristagno di vapori.

Data la necessità di impianti di aspirazione localizzata di elevata potenza a servizio delle postazioni di masticiatura, di finissaggio con solventi e di nastratura / carteggiatura, sin dalla fase di progetto dovrà essere prevista l'installazione:

- di un impianto per l'aspirazione localizzata dei vapori e delle polveri derivanti dalle operazioni di cui sopra, con punti di emissione degli inquinanti captati collocati in modo tale da evitare il reingresso di questi ultimi negli ambienti di lavoro tramite finestre, porte, bocche di presa d'aria;
- di un impianto per il ricambio forzato dell'aria degli ambienti di lavoro, tale da reintegrare opportunamente l'aria estratta dall'impianto di aspirazione.

Sin dalla fase di progetto dei fabbricati dovrà essere preventivata la collocazione delle manovie e dovranno essere previste porte con caratteristiche di uscite di sicurezza (si veda, al riguardo, quanto al paragrafo 17) tali da garantire la possibilità di un rapido e facile esodo dalle postazioni di lavoro poste su entrambi i lati lunghi delle manovie medesime.

23.2 ATTIVITA' DI SERVIZIO PER GLI AUTOTRASPORTI

a) AUTORIMESSE (intese quali attività economiche autonome)

Devono possedere i requisiti di sicurezza antincendio stabiliti dal Decreto Ministeriale 1/2/1986.

b) AUTOCARROZZERIE

ASPIRAZIONI POLVERI E VAPORI (oltre alla dotazione dei D.P.I.)

- A) postazione preparazione vernici – Cabina aspirata o captazione localizzata;
- B) postazione carteggiatura – cabina aspirata o pavimentazione aspirata;
- C) cabine pressurizzate per la verniciatura;

DEPOSITO SOLVENTI E VERNICI: separato dall'ambiente di lavoro.

c) DISTRIBUTORI DI CARBURANTE

Gli impianti di distribuzione dei carburanti in cui siano occupati lavoratori dipendenti o assimilabili a dipendenti dovranno, nei termini temporali previsti dalle specifiche disposizioni di legge, provvedere:

- a realizzare idonei dispositivi di protezione contro le scariche atmosferiche, ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 547/55;
- a realizzare gli impianti di messa a terra di cui all'art. 328 del DPR 547/55;
- a dotare tutte le pompe di distribuzione di dispositivi per il recupero dei vapori di carburanti, ai sensi dell'art. 5 della L.413/97;
- a garantire un'adeguata disponibilità d'acqua ad uso umano in stretta prossimità dell'area e degli eventuali locali di lavoro, ai sensi dell'art. 36 del D.P.R. 303/56, così come modificato dall'art. 33 del D.Lgs 626/94 e dal D.Lgs 242/96;
- a garantire la disponibilità di gabinetti, lavabi e spogliatoi ad uso esclusivo dell'attività, in stretta prossimità dell'area e degli eventuali locali di lavoro, ai sensi dell'art. 37, 39 e 40 del D.P.R. 303/56, così come modificati dall'art. 33 del D.Lgs 626/94 e dal D.Lgs 242/96.

Ai fini della protezione ambientale, le cisterne interrate di tutti gli impianti di distribuzione di carburanti di nuova realizzazione ovvero da ristrutturare dovranno essere del tipo "a doppia camicia".

Oli usati: vedi voce autofficine.

d) AUTOFFICINE

- **Oli usati:** per lo stoccaggio degli oli usati prevedere la realizzazione di una cisterna fuori terra, di materiale non soggetto a corrosione, posta su platea impermeabile con bordi rialzati, in grado di trattenere l'intero contenuto della cisterna; la platea deve essere realizzata con piano inclinato e dotata di dispositivo di raccolta per eventuali sversamenti;

- **Gas di scarico** - impianto d'aspirazione per la captazione dei gas di scarico degli autoveicoli, con numero adeguato di bocchette da collegarsi agli scarichi degli stessi; la canalizzazione dei gas deve prolungarsi fin sopra la copertura dell'edificio;

23.3.LAVANDERIE

Oltre ai requisiti tecnico-costruttivi previsti per i locali di lavoro in generale, devono essere previsti i seguenti adempimenti:

a) “Lavanderie a secco”:

- un impianto d’aspirazione meccanica che consenta la captazione e l’asportazione dei vapori dei solventi (tricloroetano) sia in prossimità del portellone d’apertura della macchina, sia nel locale di stiratura.
- locale per lo stoccaggio dei solventi e per i fanghi di distillazione separato dall’ambiente lavorativo, con bacino di contenimento in grado di raccogliere eventuali sversamenti accidentali;

b) “Lavanderie ad umido”:

- oltre all’aerazione naturale occorre predisporre un impianto per il ricambio generale forzato dell’aria ambiente per l’aspirazione dei vapori derivanti dalla lavorazione e, in ogni modo, in grado di ridurre il grado d’umidità nei limiti previsti al precedente punto “ 6 ”.

23.4. PARRUCCHIERIE – BARBIERIE - ESTETISTE

Per le attività del presente paragrafo si dovrà fare riferimento alle specifiche prescrizioni contenute nei Regolamenti Comunali.

Di seguito vengono evidenziati i requisiti igienico sanitari dei locali di barbiere, parrucchiere uomo - donna, estetista, che in ogni caso si ritengono necessari:

1. Ogni esercizio deve essere dotato di un servizio igienico, aerato direttamente dall'esterno o mediante apparecchi di aspirazione temporizzata, con pavimenti lavabili e pareti rivestite di materiale lavabile fino ad almeno ml. 2,00 di altezza. Il servizio igienico, qualora si apra direttamente nei locali di lavoro, deve essere dotato di antibagno. Il servizio igienico deve inoltre essere dotato di asciugamani a perdere.
2. Le attività di estetista devono essere svolte in locali separati e distinti da quelli dove vengono esercitate altre attività e devono disporre di un servizio igienico a proprio uso esclusivo.

3. I locali adibiti all'esercizio delle attività oggetto del presente paragrafo devono corrispondere alle seguenti condizioni, salvo diversa o particolare valutazione del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro della A.S.L. e dei Vigili del Fuoco ognuno per le rispettive competenze:
- a) essere realizzati in conformità alle vigenti norme statali e regionali in materia di igiene, di prevenzione antincendio, di infortunistica sul lavoro;
 - b) avere l'altezza media minima prevista dagli strumenti urbanistici vigenti o, se altrimenti non definito da questi, non inferiore a mt. 3; essere dotati di aerazione ed illuminazione naturali come da paragrafi 4.1 e 4.3;
 - c) per le nuove autorizzazioni o per il trasferimento di attività in altri locali: superficie non inferiore a mq. 15 per un solo posto di lavoro; mq. 4 in più per ogni posto di lavoro oltre al primo (per posto di lavoro si intende "poltrona attrezzata davanti allo specchio" o "lettino");
 - d) per posti di lavoro di estetica, qualora siano allestiti box: superficie di almeno mq. 6 per il primo box e di mq. 4 per i successivi con la precisazione che almeno un posto di lavoro deve comprendere un lavandino. Nel caso, invece, che non si allestiscano box si dovrà prevedere, in aggiunta agli spazi già utilizzati per l'attività preesistente, una superficie di mq. 4 per ogni posto di lavoro da attivare;
 - e) i pavimenti devono essere impermeabili e tali da permettere la pulizia e la disinfezione più completa;
 - f) le pareti, almeno fino all'altezza di mt. 2 devono essere rivestite con piastrelle, marmo o altro materiale lavabile, tenuto in costante stato di integrità. Il termine lavabili deve essere inteso in senso "stretto" ovvero deve trattarsi di superfici che non possono subire alcuna alterazione o sfarinatura qualora vengano lavate con acqua e idoneo detergente e disinfettante;
 - g) i locali devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda. I posti di lavoro per effettuare la barba (all'interno dei laboratori di acconciatore maschile) devono essere dotati di lavandino ad acqua calda e fredda con le caratteristiche di potabilità. Tali lavandini devono essere dotati di adatto sistema di smaltimento delle acque di rifiuto che devono essere addotte in fognatura, come pure devono essere dotati di lavandino con idoneo sistema di smaltimento acque, i posti appositamente destinati al lavaggio delle teste, all'interno dei laboratori di barbiere e parrucchiere; così pure per l'estetica, si rende necessario predisporre un posto di lavoro munito di lavandino, ed avente le caratteristiche di cui sopra; in nessun caso comunque le acque di scarico potranno essere riversate sul suolo pubblico;

- h) per la difesa contro le mosche e gli altri insetti nocivi, i locali devono essere dotati, durante la stagione estiva, di dispositivi idonei;
- i) i locali devono essere dotati delle necessarie attrezzature igienico - sanitarie ed in particolare modo di apparecchi di disinfezione e/o sterilizzazione;
- j) si dovrà garantire in materia di eliminazione delle barriere architettoniche, la visitabilità nelle nuove costruzioni e nei locali ove sono previsti interventi e l'accessibilità nei locali già in esercizio;
- k) le sedi di attività miste, uomo - donna, debbono disporre di appositi reparti distinti come pure dovranno essere separate la sala di attesa dal locale e/o locali ove si svolgono le attività di estetica di cui all'allegato 1 della L. 04/01/90 n. 1;
- l) gli impianti elettrici dovranno corrispondere alle norme vigenti e in particolare alle norme CEI;
- m) gli impianti a gas devono corrispondere alle norme UNICIG vigenti;
- n) tutti gli apparecchi in uso dovranno essere quelli compresi nell'elenco allegato alla legge 4 gennaio 1990, n. 1 e al presente regolamento, e dotati di marchio di conformità alla normativa vigente;
- o) le aperture delle porte di uscita dovrà essere nella direzione dell'esodo;
- p) se si utilizzano alcool, solventi volatili o prodotti infiammabili, questi devono essere riposti in un armadio metallico separato e manipolati con tutte le opportune cautele;
- q) nei locali dell'esercizio deve essere possibile effettuare un rapido ricambio d'aria, se necessario, anche mediante areazione e ventilazione forzata;
- r) devono essere adottati tutti i provvedimenti atti ad impedire o a ridurre per quanto possibile la diffusione di eventuali fumi, odori, gas o vapori che si possono sviluppare durante la preparazione di particolari prodotti o procedimenti ad uso estetico. L'aspirazione dei gas, vapori, odori o fumi deve essere effettuata, per quanto possibile, immediatamente vicino al luogo dove si producono;
- s) è vietato accendere fiamme o fumare durante le applicazioni o l'uso di sostanze o liquidi infiammabili;

Inoltre:

1. Il mobilio e l'arredamento devono essere tali da permettere una completa pulizia giornaliera ed una periodica disinfezione. I sedili devono essere rivestiti di materiale lavabile e disinfettabile.

2. Le attrezzature utilizzate per l'esercizio delle attività dovranno soddisfare i seguenti requisiti igienici:
 - a) i sedili dell'esercizio dovranno essere forniti di poggia - capo con carta o tela da cambiarsi per ogni persona. Così pure dovranno essere puliti e cambiati di volta in volta per ogni persona gli asciugamani, gli accappatoi e le coperte dei lettini in estetica;
 - b) gli strumenti e le suppellettili dell'esercizio dovranno essere tenuti sempre rigorosamente e scrupolosamente puliti.
3. Gli esercizi devono essere forniti di:
 - a) asciugamani e biancheria in quantità sufficiente onde poter essere cambiata per ogni servizio;
 - b) rasoi, forbici, pennelli, spazzole, pettini, proporzionati all'importanza dell'esercizio ed al numero dei lavoratori;
 - c) appositi recipienti impermeabili con coperchio, a perfetta tenuta, posti in un vano separato, da utilizzare per i rifiuti;
 - d) idonei recipienti per raccogliere i liquidi ottenuti dalla lavorazione che dovranno successivamente essere smaltiti secondo le norme di legge;
 - e) un sacco, riposto in un recipiente a perfetta chiusura, lavabile e disinfettabile, adibito alla raccolta della biancheria usata;
 - f) un armadio per la conservazione della biancheria pulita;
 - g) una cassetta di pronto soccorso debitamente fornita.

23.5. CENTRI COMMERCIALI

Devono intendersi per tali tutti i fabbricati o complessi edilizi a destinazione commerciale di superficie > a 1000 mq e/o raggruppati in 10 o più unità aziendali diverse.

Per quanto attiene ai requisiti di illuminazione e areazione si rimanda a quanto previsto nello specifico paragrafo 4.

E' necessario prevedere in fase di progetto i punti in cui avverranno esalazioni (forni di cottura, reparti di sezionamento ecc.), specie se nocive (ad esempio, preparazione di tinture per capelli e lavaggio a secco d'indumenti), per predisporre specifici impianti d'aspirazione.

23.6. – STABILIMENTI-LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO, NONCHE' DEPOSITI DI SOSTANZE ALIMENTARI E ESERCIZI PER LA SOMMINISTRAZIONE E DI ALIMENTI E BEVANDE –

Norme legislative di riferimento: art. 231 TULLSS R.D. 1265/34 - L. 283/62 – D.P.R. 327/80 – D.Lgs. 155/97.

Tutti gli esercizi di produzione, preparazione, confezionamento, compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande, i depositi di sostanze alimentari, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (art. 231 TULLSS) devono essere autorizzati ai sensi dell'articolo 2 della L. 283/1962.

Ai sensi delle norme di recepimento delle specifiche Direttive Comunitarie non sono soggetti ad autorizzazione sanitaria ma a specifiche procedure di riconoscimento comunitario le seguenti attività produttive:

- impianti di macellazione, laboratori di sezionamento e depositi frigoriferi di carni rosse (D.Lgs. del 18/04/94 n. 286 e succ. mod.);
- laboratori di produzione/preparazione prodotti a base di carne e di altri prodotti di origine animale (salumifici, lavorazione grassi e ciccioli, lavorazione di budella, paste farcite con ripieno di carne, piatti cucinati a base di carne) (D.Lgs. del 30/12/92 n. 537);
- laboratori di produzione carni macinate e preparazioni di carne (D.P.R. del 03/08/98 n. 309);
- impianti di macellazione, laboratori di sezionamento e depositi frigoriferi di carni fresche di volatili da cortile (D. Lgs. del 10/12/97 n. 495);
- impianti di macellazione, laboratori di sezionamento di carni di coniglio e selvaggina d'allevamento (D.P.R. del 30/12/92 n. 559);
- centro di lavorazione e di sezionamento della selvaggina cacciata (D.P.R. del 17/10/96 n. 607);
- Stabilimenti per la lavorazione di prodotti d'uovo (D. Lgs. del 04/02/93 n.65);
- laboratori per la produzione e depositi frigoriferi dei prodotti della pesca (D. Lgs. del 30/12/92 n.531);
- laboratori per la lavorazione dei molluschi eduli lamellibranchi (D. Lgs. del 30/12/92 n. 530);
- laboratori di produzione di latte e prodotti a base di latte (formaggi, latticini compresi i gelati) (D.P.R. del 14/01/97 n.54).

23.6.1. - Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi

I locali, in relazione all'attività svolta, fatti salvi requisiti specifici previsti da leggi e regolamenti speciali, devono essere conformi ai requisiti strutturali per gli ambienti di lavoro già esposti (altezza, aerazione e illuminazione, ecc.) nonché possedere i seguenti requisiti:

- pavimenti realizzati in materiale resistente, lavabile e disinfettabile, non assorbente e laddove siano opportuni anche antisdrucchiolo;
- pareti dei locali di lavorazione e dei servizi igienici realizzate in materiale resistente, non assorbente, lavabile e disinfettabile fino ad una altezza minima di m. 2;
- soffitti ed attrezzature sopraelevate costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe e lo spargimento di particelle;
- le finestre e le altre aperture costruite in modo da evitare l'accumulo di sporcizia. Nei locali di lavorazione e deposito di alimenti le finestre che possono essere aperte verso l'esterno, devono essere munite di reti antinsetti facilmente amovibili per la pulizia;
- idonei sistemi di aerazione naturale o artificiale, atti ad assicurare valori microclimatici dei locali (temperatura e umidità in particolare) tali da garantire la corretta conservazione di tutti gli alimenti stoccati; dovrà essere evitato il flusso meccanico di aria da una zona contaminata ad una zona pulita;
- eventuali idonei sistemi di aspirazione sui punti di cottura che determinano emissione di vapori o fumi, canalizzati in canne di esalazione, ad uso esclusivo, prolungate almeno un metro al di sopra del tetto o terrazza;
- lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio, muniti di rubinetti con comando non manuale, di acqua calda e fredda e asciugamani monouso; fra i comandi di erogazione di acqua non manuali, quelli a pedale o fotocellula, forniscono maggiori garanzie nei confronti della contaminazione crociata. In quelli, parimenti ammessi, con il comando costituito da una leva, questa deve essere di lunghezza tale da consentire l'utilizzo con il gomito;

- sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati , per lavarsi le mani dotati di acqua corrente fredda e calda, di rubinetteria con comando non manuale, distributore automatico di sapone ed un sistema igienico di asciugatura. Ove per motivi strutturali non sia possibile l'installazione di almeno un lavamani, uno dei lavelli dovrà essere corredato di distributore automatico di sapone;
- dispositivi atti ad evitare contaminazioni dovute da agenti esterni quali insetti o altri animali;
- impianti di scarico per il deflusso delle acque di lavaggio e/o altri liquidi costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione dei prodotti alimentari;
- unità igieniche, ad uso esclusivo del personale, ubicate all'interno dell'esercizio, possibilmente in prossimità dell'ingresso e comunque prima di accedere alle lavorazioni, rispondenti ai requisiti previsti al paragrafo 12. Le unità igieniche saranno distinte per sesso quando il numero degli addetti è superiore a 10. Per unità igienica si intende un locale suddiviso in:
 - locale sufficientemente ampio destinato ad accogliere almeno un wc
 - antibagno, dotato di lavabo con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica.
- vano spogliatoio rispondente ai requisiti strutturali generali previsti al paragrafo n.13, con superficie non inferiore a mq 2 in caso di un solo addetto, e dotato di armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro (qualora il locale destinato ad antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso anche per uso spogliatoio). Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso quando il numero degli addetti sia superiore a 5. Lo spogliatoio deve possibilmente avere accesso dall'esterno ed essere collocato in modo tale che il personale, una volta cambiato d'abito, acceda direttamente alle lavorazioni.
- dotazione di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico o, in caso di impossibilità, da sistema di allacciamento autonomo con controllo periodico delle acque secondo quanto previsto dal DPR 236/1988.
- un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato ovvero un armadio chiuso per la detenzione delle sostanze ed attrezzature per la pulizia e la disinfezione di locali, impianti ed attrezzature.

23.6.2. - Esercizi di Ristorazione (ristoranti, pizzerie, trattorie, tavola calda, ecc.)

Gli esercizi di ristorazione oltre ai requisiti di carattere generale esposti nel cap. precedente devono possedere:

- Una o più sale di somministrazione, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq. 1,2 per ciascun posto tavola.
- Un reparto attrezzato per l'eventuale esposizione al riparo da agenti contaminanti delle pietanze affinché queste ultime siano debitamente conservate al caldo o al freddo ai sensi dell'art. 31 del D.P.R. 327/80.
- Locale cucina :

La cucina dovrà essere realizzata in modo da non creare percorsi di ritorno rispetto al flusso del processo di sanificazione dell'alimento.

La cucina dovrà essere provvista di:

settori separati o locali distinti tra loro raccordati per le varie attività (lavaggio verdure, taglio e preparazione carni, pulizia e preparazione pesce, eventuali produzioni di preparati con uso di uova in guscio o preparazione pasta fresca);

un locale o area, ben definita, esclusivamente adibito alle operazioni di lavaggio stoviglie attrezzata con lavello, lavastoviglie e se necessario di cappa di aspirazione;

- Locale dispensa direttamente comunicante con la cucina, avente preferibilmente un accesso diretto dall'esterno per l'approvvigionamento delle derrate. I valori microclimatici del locale (temperatura e umidità in particolare) dovranno essere tali da garantire la corretta conservazione di tutti gli alimenti stoccati.
- Locale deposito per i prodotti alimentari e le bevande comunicante con l'esercizio senza percorsi esterni. I vani dispensa e deposito possono coesistere in un unico locale, devono comunque avere dimensioni sufficienti.

- La superficie minima complessiva dei servizi cucina così determinata:

POSTI (*)	CUCINA	DISPENSA	DEPOSITO	LAVAGGIO STOVIGLIE
Fino a 30	15 mq	6 mq	6 mq	5 mq
Da 31 a 50	20 mq	8 mq	8 mq	5 mq
Da 51 a 100	25 mq	12 mq	8 mq	5 mq
Da 101 a 150	30 mq	15 mq	8 mq	8 mq

(*) Per il calcolo dei posti si fa riferimento al seguente parametro: $n. \text{ posti a tavola} = \text{mq. di superficie di sale somministrazione} / 1,2$.

Per esercizi con maggiore capacità ricettiva rispetto a quella indicata le superfici saranno incrementate proporzionalmente.

- Tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico (rispondenti ai requisiti strutturali già esposti) accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a manipolazione, somministrazione e deposito di alimenti. Il numero dei servizi igienici dovrà essere adeguato alla capacità ricettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

Fino a 30 posti	1 lavabo ed 1 wc
Da 30 a 80 posti	2 lavabi e 2 wc
Da 80 a 150 posti	4 lavabi e 4 wc
Da 150 a 300 posti	6 lavabi e 6 wc

Per esercizi con maggiore capienza rispetto a quella indicata potrà essere richiesta una dotazione igienica proporzionalmente più elevata.

- L'esercizio di pizzeria, caratterizzato dalla sola preparazione e cottura al forno di pizze, è consentito anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione a condizione che venga realizzata una zona opportunamente delimitata di almeno mq. 15, dotata di erogazione di acqua potabile calda e fredda e di aerazione naturale o artificiale evitando comunque il flusso meccanico dell'aria da zone contaminate alla zona di preparazione

23.6.3. - Centri di produzione pasti

Definizione

Si intendono per centri di produzione pasti gli stabilimenti o i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori dal luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali o collettive in genere.

Tutta la struttura deve essere progettata ed organizzata in modo tale da rendere possibile l'applicazione del criterio "a cascata" o di "non ritorno", cioè la progressione dell'alimento, nella catena di lavorazione, da una operazione alla successiva.

I centri di produzione pasti oltre ai requisiti di carattere generale esposti nel paragrafo 23.6.1 debbono essere dotati dei seguenti reparti o settori separati così da offrire la massima garanzia igienica:

- Ricevimento;
- Stoccaggio materie prime non deperibili;
- Conservazione derrate deperibili;
- Lavaggio e preparazione verdure;
- Preparazione carni;
- Preparazione pesce;
- Sgusciatura uova;
- Preparazione piatti freddi;
- Cottura;
- Confezionamento piatti;
- Deposito d'uscita e distribuzione;
- Lavaggio stoviglie;
- Deposito stoviglie pulite.

La superficie totale dei locali sopraesposti non deve essere inferiore a mq. 0,50 per pasto preparato con un minimo di mq. 60.

Per un numero di pasti giornalieri superiore a cinquecento, si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente.

23.6.4. - Bar e assimilabili

Norme legislative di riferimento: art. 231 TULLSS R.D. 1265/34 - L. 283/62 – D.P.R. 327/80 – D.Lgs. 155/97- L.287/91.

L'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, di cui alla Legge 25/08/91, n. 287, è caratterizzato dalla somministrazione di bevande comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, di dolci, di generi di pasticceria e gelateria, nonché dalle operazioni di preparazione di sostanze alimentari effettuabili con le attrezzature di banco consistenti nell'approntamento di frullati, di bevande espresse, di infusi ed in altre operazioni affini, e nel trattamento di riscaldamento di alimenti compositi quali tramezzini, tartine, piadine, pizzette, panini e prodotti simili (Nota Ministero dell'Industria, del Commercio, e dell'Artigianato del 09/03/89 n.192044).

Gli esercizi pubblici di bar oltre ai requisiti di carattere generale esposti nel paragrafo 23.6.1 devono possedere:

- a) Uno o più locali per la somministrazione;
- b) Un locale deposito per la detenzione dei generi alimentari comunicante con l'esercizio senza percorsi esterni, adeguato all'entità delle attività svolte e comunque non inferiore a mq. 6;
- c) Una unità igienica per il pubblico ogni 100 mq. di superficie di somministrazione con arrotondamento per eccesso. Nel caso di esercizi pubblici di sola somministrazione di alimenti, qualora non sia possibile ricavare un servizio igienico per il pubblico, può essere messo a disposizione quello ad uso del personale. Comunque lo spogliatoio dovrà essere inaccessibile dal pubblico.

I bar nei quali è esercitata l'attività di preparazione di panini, tramezzini e simili nonché di gelato da somministrare esclusivamente nell'esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio, dovranno disporre di apposito locale laboratorio destinato alla preparazione degli stessi di superficie non inferiore a mq. 9 oltre a possedere i requisiti sopracitati a) - b) - c) e del paragrafo 23.6.1.

Tutte le fasi della produzione del gelato dovranno avvenire in tempi diversi rispetto alla preparazione degli altri alimenti. La produzione di gelato esclude la produzione di semifreddi e/o torte gelato ecc. previste nei laboratori di cui al successivo paragrafo 23.6.5.

I pubblici esercizi di bar, in possesso della licenza di pubblico esercizio tipo "A" ai sensi dell'art. 5 della Legge 287/91, che effettuano la somministrazione di piatti precotti surgelati in confezioni monoporzione e riscaldati in forni a microonde, dovranno possedere, oltre ai requisiti di carattere generale previsti al paragrafo 23.6.1, i seguenti requisiti:

- a) un laboratorio di almeno 9 mq. Possono essere utilizzati i laboratori già adibiti alla preparazione di panini e simili ma non di gelato; per i laboratori già adibiti a preparazione di pizza al taglio gli stessi dovranno avere una superficie utile di almeno mq. 15; in ogni caso la superficie del laboratorio sarà comunque dimensionata in rapporto alla superficie utile dell'area di somministrazione;
- b) impianti frigoriferi per la conservazione a bassa temperatura dei prodotti da somministrare;
- c) divieto di qualsiasi cottura di alimenti;
- d) un locale deposito, sufficientemente ampio, per le sostanze alimentari e per il materiale a perdere ubicato all'interno dell'esercizio stesso senza percorsi esterni e possibilmente comunicante con il laboratorio;
- e) un servizio igienico per il pubblico fino ad una superficie di mq.50 di area adibita alla somministrazione al pubblico, o più servizi in relazione alle dimensioni del locale;
- f) nel caso di utilizzo di stoviglie non a perdere è necessario prevedere una zona separata per il lavaggio.

Al fine di uniformare le modalità di invio delle istanze di autorizzazione sanitaria si allega apposito modello.

23.6.5. - Laboratori di produzione di alimenti

I laboratori di produzione alimenti oltre ai requisiti di carattere generale esposti nel paragrafo 23.6.1 debbono possedere:

Dimensioni adeguate al potenziale produttivo, e comunque, di norma, il locale destinato alla produzione deve essere di almeno mq. 15.

Un deposito per i prodotti alimentari, materie prime, adeguati all'entità delle lavorazioni svolte e comunque non inferiore a mq. 6.

Un deposito per i prodotti finiti.

Entrambi i locali deposito debbono essere comunicanti con il laboratorio senza percorsi esterni.

Nel caso di imprese che effettuano anche la vendita dei prodotti, si deve disporre di apposito locale separato. Quest'ultimo può escludere la presenza del deposito di prodotti finiti.

Qualora si effettui anche il confezionamento dei prodotti dovrà essere predisposto un apposito locale laboratorio o settore separato.

23.6.6. - Esercizi commerciali settore merceologico alimentare

*Norme legislative di riferimento: D.P.R. 327/80 – D.Lgs. 155/97-
D.Lgs.114/98*

Gli esercizi di attività di commercio del settore merceologico alimentare sono soggetti a preventiva comunicazione o ad autorizzazione del comune nel rispetto di quanto previsto nel Decreto Legislativo 31/03/98 n. 114.

Gli esercizi di vendita, oltre ai requisiti di carattere generale esposti nel paragrafo 23.6.1 debbono possedere:

- uno o più locali destinati alla vendita dotati di idonea attrezzatura per l'esposizione e la conservazione dei prodotti alimentari. I banchi e le vetrine devono garantire la costante conservazione degli alimenti alle temperature previste al D.P.R. 327/80;
- un locale destinato a magazzino in rapporto diretto con il locale di vendita accessibile preferibilmente dall'esterno e di dimensioni adeguate in rapporto all'attività svolta;
- qualora si effettui le attività di preparazione e/o confezionamento di sostanze alimentari, i locali dovranno possedere i requisiti di cui al paragrafo 23.6.5.

23.7 – IMPRESE AGRICOLE

Norme legislative di riferimento: art. 2135 Codice Civile - Circolare Min. Lavoro e Prev.Sociale n. 154/96 del 19/11/96 - D.P.R. 303/56.

Ai sensi dell'art. 2135 del Codice Civile si definisce "imprenditore agricolo chi esercita un'attività diretta alla coltivazione del fondo, alla silvicoltura, all'allevamento del bestiame e attività connesse.

Si reputano connesse le attività dirette alla trasformazione o all'alienazione dei prodotti agricoli, quando rientrano nell'esercizio normale dell'agricoltura".

A tutte le imprese agricole sopradefinite, individuali o coadiuvate da collaboratori familiari i quali prestino la loro attività in maniera non continuativa o non sotto la direzione di fatto del titolare, si applicano le seguenti disposizioni :

- I locali adibiti all'esercizio delle attività previste nel presente capitolo, devono avere altezza netta non inferiore a mt. 2,70 in deroga a quanto previsto al paragrafo 3 primo comma.

Le norme contenute nel presente paragrafo non si applicano:

Alle imprese agricole in cui siano presenti lavoratori subordinati o equiparati si sensi del D.Lgs. 626/94, D.P.R. 303/56 e D.P.R. 547/55.

Per quanto riguarda i collaboratori familiari di imprese costituite in forma individuale, così come definiti dall'art. 230-bis del Codice Civile (il coniuge, i parenti entro il 3° grado, gli affini entro il 2° grado), si precisa che gli stessi non sono inquadrabili nella categoria dei lavoratori con rapporto di lavoro subordinato, a meno che non sia configurabile un preciso vincolo di subordinazione.

Tale vincolo di subordinazione tra familiari, esiste sicuramente nell'ipotesi di formale assunzione con contratto del familiare o nell'ipotesi di subordinazione derivante da particolari situazioni di fatto. (Circolare Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale del 05/03/98, n.30/98).

23.8 REQUISITI SPECIFICI PER LOCALI DESTINATI AD UFFICI

(per quanto non espressamente citato valgono i criteri generali degli insediamenti produttivi)

Definizione

Oggetto del presente articolato sono i locali singoli o inseriti in strutture multiple attualmente denominate "centri direzionali", destinati all'esercizio di attività che possono essere di tipo commerciale, assicurativo, tecnico, professionale, di consulenza, ecc., caratterizzate dalla fornitura di servizi al pubblico (privati od aziende) e non di merci.

Altezza e spazi liberi

- l'altezza minima deve essere di m 2,70;

Illuminazione naturale diretta

(D.Lgs. 626 del 19.09.94, art. 33 commi 8 e 9)

La superficie illuminante di ogni locale deve corrispondere ad almeno:

- ai parametri di cui al paragrafo 4.1;

La superficie illuminante deve essere uniformemente distribuita ed essere rapportata al coefficiente di trasmissione della luce del vetro: per coefficienti di trasmissione più bassi la superficie illuminante deve essere proporzionalmente incrementata.

Illuminazione artificiale

(D.Lgs. 626 del 19.09.94, art. 33 comma 8)

Per ottenere una distribuzione uniforme della luminosità il livello minimo di illuminamento non deve essere inferiore al 70% di quello medio.

I valori di illuminamento medio orizzontale sul piano di lavoro sono:

- per atri, disimpegni e corridoi 100 lux
- per lavori di ufficio 300-500 lux

Il rapporto fra il livello di illuminamento localizzato e quello generale non deve essere superiore a 5 con collocazione delle lampade tale da evitare ombre ed abbagliamenti diretti o riflessi. La temperatura di colore della luce delle lampade e l'indice di resa cromatica devono essere correlati al grado di illuminamento medio ed al tipo di attività che si svolge nel locale.

Lo spettro in frequenza della radiazione delle lampade deve essere il più simile possibile a quello della luce solare.

Devono essere installati mezzi di illuminazione di sicurezza che entrino in funzione automaticamente in caso di interruzione

dell'erogazione dell'energia elettrica e che garantiscano livelli di illuminamento tali da consentire un sicuro ed agevole esodo: indicativamente almeno 5 lux per l'illuminazione generale dell'ambiente e 10 lux per le vie di fuga, misurati a quota di 1 m dal pavimento.

Aerazione naturale

(D.Lgs. 626 del 19.09.94, art. 33 commi 6 e 9)

La superficie finestrata apribile di ogni singolo locale deve corrispondere:

- ai parametri previsti dal paragrafo 4.3.

Dai valori su riportati sono esclusi i contributi dovuti a porte e portoni.

Le aperture devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici a contatto con l'esterno e presentare comandi fissi di apertura (manuali o automatici) di facile uso.

La soglia della finestrata apribile a parete deve risultare a quota dal pavimento inferiore ai 2/3 dell'altezza della parete stessa.

Aerazione artificiale

(D.Lgs. 626 del 19.09.94, art. 33 comma 6)

Fatti salvi, di norma, i parametri sull'aerazione naturale sopra riportati, gli impianti di condizionamento dell'aria o di ventilazione devono presentare i seguenti requisiti specifici:

a) Impianti di condizionamento:

- Immissione d'aria esterna non inferiore a 20 mc per persona e per ora. Il numero delle persone deve essere computato in base al numero massimo di frequentatori presenti contemporaneamente in ogni singolo locale.
- La velocità dell'aria in una fascia di 2 metri d'altezza rispetto alla quota del pavimento non deve superare 0,15 m/sec. Tuttavia nelle vicinanze delle bocchette di estrazione ed eventualmente di quelle di mandata, nel caso queste si trovino nella zona occupata dalle persone, possono essere tollerata velocità fino a 0,7 m/sec purché forma ed ubicazione delle bocchette siano tali da non arrecare disturbo alle persone.
- La temperatura e l'umidità relativa dell'aria debbono essere mantenute entro i seguenti limiti:
 - nei periodi in cui non è necessaria la refrigerazione dell'aria: temperature interne 16-18 C; umidità relativa compresa tra il 40 ed il 60%;
 - nei periodi in cui è necessaria la refrigerazione dell'aria: la differenza di temperatura fra l'esterno e l'interno non deve superare il valore di 7 C; l'umidità relativa deve essere compresa fra il 40 ed il 50%.

b) Impianti di ventilazione:

- immissione di sola aria esterna con portata non inferiore a 32 mc per persona e per ora;
- come valore di velocità dell'aria si utilizzano i limiti fissati per gli impianti di condizionamento;
- la temperatura dell'aria non deve essere inferiore a 20 C e l'umidità relativa non deve essere inferiore al 30 %.

Sia per la ventilazione che per il condizionamento i punti esterni di captazione devono prelevare aria da zone non inquinate, anche mediante canalizzazioni.

Gli impianti di condizionamento dell'aria o quelli di ventilazione devono essere forniti di dispositivi automatici per il controllo della temperatura e dell'umidità relativa, tarati sulla base dei limiti sopra riportati; inoltre i gruppi di trattamento dell'aria e le relative canalizzazioni devono essere adeguatamente isolate allo scopo di ridurre la diffusione del rumore.

Contestualmente alla richiesta di concessione edilizia deve essere prodotta una relazione redatta da tecnico competente, descrittiva dell'impianto scelto, indicante la collocazione delle bocchette di immissione e di ripresa, sia interne che esterne, il tipo di filtri e i processi di trattamento dell'aria, le caratteristiche di funzionamento (temperatura, umidità relativa in dipendenza della stagione) e di regolazione (posizione dei sensori), nonché, la manutenzione necessaria durante la vita dell'impianto.

Unitamente alla richiesta di agibilità deve essere prodotta una relazione di collaudo dell'impianto.

Nel caso di aerazione artificiale non sussiste l'obbligo di serramenti tipo vasistas o equivalenti.

24- AVVENUTA ULTIMAZIONE DELLE OPERE IN PROGETTO

Si ricorda che, sempre ai sensi dell'art. 48 del DPR 303/56, l'avvenuta ultimazione delle opere in progetto dovrà essere formalmente notificata al Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro, allo scopo di consentire le necessarie verifiche prima dell'inizio della loro utilizzazione.

ALLEGATO

"Valori minimi di Illuminamento necessari
per alcuni tipi di locali e/o attività"

A titolo esemplificativo viene di seguito riportato un elenco non esaustivo del Valore minimo di Illuminamento di Esercizio necessario per alcuni tipi di locali e/o attività.

Interni civili ed industriali

Tipo di locale, compito visivo o attività	Illuminamento di esercizio Valore minimo (lx)
AMBIENTI COMUNI	
Aree di passaggio e corridoi	50
Scale, ascensori, magazzini e depositi	100
NEGOZI E MAGAZZINI	
Aree di circolazione	150
Esposizione merci	300
Vetrine	500
UFFICI	
Uffici generici, sale computer, sale riunioni	300
Uffici per disegnatore e per progettazione	500
ASSEMBLAGGIO	
Macchinario pesante	200
Motori e telai veicoli	300
Macchinario elettronico e per ufficio	500
Strumenti ed oggetti di piccole dimensioni	1000
INDUSTRIA ALIMENTARE	
Aree di lavoro in genere	200
Processi automatici	150
Controllo, decorazione manuale	300
INDUSTRIA LAVORAZIONE PELLI	
Aree generiche di lavoro	200
Pressatura, taglio, cucitura, produzione calzature	500
Classificazione, controllo qualità e colore	500
AMBIENTI SPORTIVI	
Palestre, Piscine, bocce	300
Tennis, pallavolo	500
AUDITORI	
Teatri, sale da concerto	50
Multiuso	150



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro

**Domanda di Autorizzazione in Deroga
all'art. 6 del D.P.R. 19/3/1956 n. 303**

“Limiti di altezza per locali da destinarsi
ad attività produttiva”



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro

**Domanda di Autorizzazione in Deroga
all'art. 6 del D.P.R. 19/3/1956 n. 303 (3)
“Limiti di altezza per locali da destinarsi ad attività produttiva”**

**Alla ASUR Zona Territoriale N.5 - Jesi
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di
Lavoro
Via Guerri n. 9 – 60035 JESI (AN)**

Il sottoscritto.....

nato a.....il.....

residente/domiciliato aCAP.....

Via/Piazza.....n.....

nella sua qualità di Legale Rappresentante dell'azienda.....

.....

.....

avente sede legale inCAP.....

Via/Piazza.....n.....

CHIEDE

in deroga all'art. 6 del DPR 19/3/1956 n. 303, l'autorizzazione all'utilizzo a scopo lavorativo dei locali

fuori terra seminterrati interrati

siti in Via.....

da destinarsi all'attività di

identificati nelle planimetrie allegate **(1)**

aventi altezza media pari a..... mt. , **per le seguenti esigenze tecniche aziendali (2)**

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

In detti locali sono occupati N°..... operai, N°.....
impiegati, N°..... apprendisti -- Totale N°..... addetti

Note:

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

In fede
(Timbro e Firma del Responsabile legale)

Data.../.../.....

NOTE:

1. con le diciture..., con le lettere o i numeri ..., mediante evidenziazione.
2. il rilascio dell'autorizzazione in deroga è vincolato alla sussistenza di esigenze tecniche aziendali
3. **ART. 6 ALTEZZA, CUBATURA E SUPERFICIE.** (così sostituito dall'art. 16 - 4° comma D.Lgs. 242/96)
 1. I limiti minimi per l'altezza, cubatura e superficie dei locali chiusi destinati o da destinarsi al lavoro nelle aziende industriali che occupano più di 5 lavoratori, ed in ogni caso in quelle che eseguono le lavorazioni indicate nell'art. 33, sono i seguenti:
 - a) altezza netta non inferiore a m. 3;
 - b) cubatura non inferiore a mc. 10 per lavoratore;
 - c) ogni lavoratore occupato in ciascun ambiente deve disporre di una superficie di almeno mq. 2.
 2. I valori relativi alla cubatura e alla superficie si intendono lordi cioè senza deduzione dei mobili, macchine ed impianti fissi.
 3. L'altezza netta dei locali deve essere misurata dal pavimento all'altezza media della copertura dei soffitti o delle volte.
 4. Quando necessità tecniche aziendali lo richiedono, l'organo di vigilanza competente per territorio può consentire altezze minime inferiori a quelle sopra indicate e prescrivere che siano adottati adeguati mezzi di ventilazione dell'ambiente. L'osservanza dei limiti stabiliti dal presente articolo circa l'altezza, la cubatura e la superficie dei locali chiusi di lavoro è estesa anche alle aziende industriali che occupano meno di cinque lavoratori quando le lavorazioni che in esse si svolgono siano ritenute, a giudizio dell'organo di vigilanza, pregiudizievoli alla salute dei lavoratori occupati.
 5. Per i locali destinati o da destinarsi ad uffici, indipendentemente dal tipo di azienda, e per quelli delle aziende commerciali, i limiti di altezza sono quelli individuati dalla normativa urbanistica vigente.

Autorizzazione in Deroga
all'art. 6 del D.P.R. 19/3/1956 n. 303

Elenco della documentazione da allegare alla domanda

1. Copia iscrizione alla CCIA
2. N. 2 planimetrie scala 1:100, quotate ed orientate, firmate dal progettista e dal richiedente, comprendenti:
 - piante dei vani interessati
 - almeno 2 sezioni perpendicolari (ulteriori sezioni in caso di situazioni particolari)
 - calcolo dell'altezza media in caso di soffitto irregolare
 - calcolo in tabella dei rapporti di illuminazione e aerazione (di aeroilluminazione se le superfici aerante ed illuminante sono coincidenti)
 - indicazione della destinazione d'uso dei locali oggetto dell'istanza e dei locali accessori
 - localizzazione dei servizi igienici e degli eventuali spogliatoi
3. Copia della dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico prevista dalla Legge 05.03.1990 n. 46
4. Copia della denuncia degli impianti elettrici di messa a terra (mod. "B")
5. Copia del Certificato di Prevenzione Incendi o della relativa domanda inoltrata al Comando dei VV.F. di (solo attività soggette)
6. Relazione tecnica descrittiva di eventuali impianti di condizionamento o termoventilazione comprendente:
 - Ubicazione della presa d'aria esterna;
 - Caratteristiche dei dispositivi di filtrazione installati;
 - Quantità d'aria esterna (primaria) immessa nel locale, espressa in mc/h;
 - Ricambio d'aria garantito, espresso in vol./h e mc/h/persona (max affollamento previsto);
 - Eventuale portata d'aria di ricircolo;
 - Quantità di aria estratta ed ubicazione della bocca di espulsione all'esterno;
 - Condizioni termoigrometriche garantite nelle stagioni invernale ed estiva;
 - Velocità dell'aria nel "volume convenzionale occupato" (definizione al punto 4.8 della norma UNI 10339);
 - Planimetrie con indicazione della distribuzione dei canali ed ubicazione delle bocchette di immissione ed estrazione dell'aria;
 - Descrizione del sistema di controllo atto a segnalare gli eventuali guasti (art. 9, comma 2, del D.P.R. n. 303 del 19.03.56).
7. Relazione tecnica descrittiva di eventuali presidi di aspirazione localizzata degli inquinanti
8. Indicazioni e documentazione relative ad eventuali emissioni in atmosfera
9. Indicazioni e documentazione relative ad eventuali scarichi idrici industriali
10. Indicazioni e documentazione relative a eventuali rifiuti "speciali" o "pericolosi"
11. Ricevuta di pagamento di € 61,97 (€ 51,64 + IVA 20%) ai sensi del Paragrafo 23 – Allegato "A" - D.G.R.M. n. 548 del 15.03.1999

ALLEGATO

**Domanda di Autorizzazione in Deroga
all'art. 8 del D.P.R. 19/3/1956 n. 303**

“Utilizzo di locali seminterrati o interrati
a scopo lavorativo”



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro

**Domanda di Autorizzazione in Deroga
all'art. 8 del D.P.R. 19/3/1956 n. 303**

“Utilizzo di locali seminterrati o interrati
a scopo lavorativo”



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro

**Domanda di Autorizzazione in Deroga
all'art. 8 del D.P.R. 19/3/1956 n. 303 (2)
“Utilizzo di locali seminterrati o interrati a scopo lavorativo”**

**Alla ASUR Zona Territoriale N.5 - Jesi
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di
Lavoro
Via Guerri n. 9 – 60035 JESI (AN)**

Il sottoscritto.....

nato a.....il.....

residente/domiciliato a.....CAP.....

Via/Piazza.....n.....

nella sua qualità di Legale Rappresentante dell'azienda.....

.....

.....

avente sede legale inCAP.....

Via/Piazza.....n.....

CHIEDE

in deroga all'art. 8 del DPR 19/3/1956 n. 303, l'autorizzazione all'utilizzo a
scopo lavorativo dei locali

seminterrati **interrati**

siti in Via.....

da destinarsi all'attività di

identificati nelle planimetrie allegate (1)

In detti locali sono occupati N°..... operai, N°..... impiegati,
N°..... apprendisti -- Totale N°..... addetti

Note:

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

In fede
(Timbro e Firma del Responsabile legale)

Data.../.../.....

NOTE:

1. con le diciture..., con le lettere o i numeri ..., mediante evidenziazione.

2. ART. 8 – D.P.R. n. 303 del 19.03.1956 LOCALI SOTTERRANEI.

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

In deroga alle disposizioni del precedente comma, possono essere destinati al lavoro locali sotterranei o semisotterranei, quando ricorrano particolari esigenze tecniche. In tali casi si deve provvedere con mezzi idonei alla aereazione, alla illuminazione ed alla protezione contro l'umidità.

L'Ispettorato del lavoro, d'intesa con l'ufficiale sanitario, può consentire l'uso dei locali sotterranei e semisotterranei anche per altre lavorazioni per le quali non ricorrono le esigenze tecniche, quando dette lavorazioni non diano luogo ad emanazioni nocive e non espongano i lavoratori a temperature eccessive, sempreché siano rispettate le altre norme del presente decreto e sia provveduto, con mezzi idonei, alla aereazione, alla illuminazione ed alla protezione contro l'umidità.

Autorizzazione in Deroga
all'art. 8 del D.P.R. 19/3/1956 n. 303

Elenco della documentazione da allegare alla domanda

1. Copia iscrizione alla CCIA
2. N. 2 planimetrie scala 1:100, quotate ed orientate, firmate dal progettista e dal richiedente, comprendenti:
 - ◆ piante dei vani interessati
 - ◆ almeno 2 sezioni perpendicolari (ulteriori sezioni in caso di situazioni particolari)
 - ◆ calcolo dell'altezza media in caso di soffitto irregolare
 - ◆ calcolo delle superfici delle pareti perimetrali comprese al di sotto ed al di sopra della linea di terra (in percentuale)
 - ◆ indicazione dei sistemi adottati per la protezione contro l'umidità (intercapideni ventilate, vespai ventilati, ecc.....)
 - ◆ calcolo in tabella dei rapporti di illuminazione e aerazione (di aeroilluminazione se le superfici aerante ed illuminante sono coincidenti)
 - ◆ indicazione della destinazione d'uso dei locali oggetto dell'istanza e dei locali accessori
 - ◆ localizzazione dei servizi igienici e degli eventuali spogliatoi
3. Copia della dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico prevista dalla Legge 05.03.1990 n. 46
4. Copia della denuncia degli impianti elettrici di messa a terra (mod. "B")
5. Copia del Certificato di Prevenzione Incendi o della relativa domanda inoltrata al Comando dei VV.F. di (solo attività soggette)
6. Relazione tecnica descrittiva di eventuali impianti di condizionamento o termoventilazione comprendente:
 - ◆ Ubicazione della presa d'aria esterna;
 - ◆ Caratteristiche dei dispositivi di filtrazione installati;
 - ◆ Quantità d'aria esterna (primaria) immessa nel locale, espressa in mc/h;
 - ◆ Ricambio d'aria garantito, espresso in vol./h e mc/h/persona (max affollamento previsto);
 - ◆ Eventuale portata d'aria di ricircolo;
 - ◆ Quantità di aria estratta ed ubicazione della bocca di espulsione all'esterno;
 - ◆ Condizioni termoigrometriche garantite nelle stagioni invernale ed estiva;
 - ◆ Velocità dell'aria nel "volume convenzionale occupato" (definizione al punto 4.8 della norma UNI 10339);
 - ◆ Planimetrie con indicazione della distribuzione dei canali ed ubicazione delle bocchette di immissione ed estrazione dell'aria;
 - ◆ Descrizione del sistema di controllo atto a segnalare gli eventuali guasti (art. 9, comma 2, del D.P.R. n. 303 del 19.03.56).
7. Relazione tecnica descrittiva di eventuali presidi di aspirazione localizzata degli inquinanti
8. Indicazioni e documentazione relative ad eventuali emissioni in atmosfera
9. Indicazioni e documentazione relative ad eventuali scarichi idrici industriali
10. Indicazioni e documentazione relative a eventuali rifiuti "speciali" o "pericolosi"
11. Ricevuta di pagamento di € 61,97 (€ 51,64 + IVA 20%) ai sensi del Paragrafo 23 – Allegato "A" - D.G.R.M. n. 548 del 15.03.1999



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro

“IMPIANTI D’AREAZIONE ARTIFICIALE”

- dati necessari per la valutazione degli impianti -

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:

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.

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 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%.

Relativamente ai requisiti tecnici dei locali per fumatori (impianti di ventilazione, di ricambio d'aria e segnaletica) fare riferimento alle prescrizioni contenute nel DPCM 23 dicembre 2003 (cfr allegato 1).

La velocità dell'aria nelle zone occupate dalle persone, dal pavimento sino all'altezza di 2 metri, non deve superare 0,25 m/sec.

La differenza massima tra temperatura interna ed esterna nel periodo estivo non dovrà superare i 7°C.

Non è consentito l'utilizzo di sistemi d'umidificazione che permettano ristagni d'acqua.

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'aerazione artificiale) per garantire la non interferenza da parte di queste emissioni.

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:

Si

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
Presenza di un sistema di controllo dei guasti si no

Manutenzione ordinaria:

Ditta incaricata _____

Tipo di interventi

Tempistica degli interventi

Rumorosità dell'impianto:

Timbro e Firma del Professionista

REQUISITI TECNICI DEI LOCALI PER FUMATORI, DEI RELATIVI IMPIANTI DI VENTILAZIONE E DI RICAMBIO D'ARIA E DEI MODELLI DEI CARTELLI CONNESSI AL DIVIETO DI FUMO (DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 23 dicembre 2003).

Requisiti di strutturale

I locali riservati ai fumatori devono essere contrassegnati come tali e realizzati in modo da risultare adeguatamente separati da altri ambienti limitrofi, dove è vietato fumare.

I locali per fumatori devono:

- essere delimitati da pareti a tutta altezza su quattro lati;
- essere dotati di ingresso con porta a chiusura automatica, abitualmente in posizione di chiusura;
- essere forniti di adeguata segnaletica (vedi paragrafo specifico);
- non rappresentare un locale obbligato di passaggio per i non fumatori.

Negli esercizi di ristorazione a superficie destinata ai fumatori deve comunque essere inferiore alla metà della superficie complessiva di somministrazione dell'esercizio.

Requisiti degli impianti di ventilazione forzata

- I locali per fumatori devono essere dotati di idonei mezzi meccanici di ventilazione forzata, in modo da garantire una portata d'aria di ricambio supplementare esterna o immessa per trasferimento da altri ambienti limitrofi dove è vietato fumare.
- L'aria di ricambio supplementare deve essere adeguatamente filtrata.
- La portata di aria supplementare minima da assicurare e' pari a 30 litri/secondo per ogni persona che può essere ospitata nei locali in conformità della normativa vigente, sulla base di un indice di affollamento pari allo 0,7 persone/mq (All'ingresso dei locali e' indicato il numero massimo di persone ammissibili, in base alla portata dell'impianto).
- I locali per fumatori devono essere mantenuti in depressione non inferiore a 5 Pa. (Pascal) rispetto alle zone circostanti.
- L'aria proveniente dai locali per fumatori non può essere riciclata, ma deve essere espulsa all'esterno attraverso idonei impianti e funzionali aperture, secondo quanto previsto dalla vigente normativa in tema di emissioni in atmosfera esterna, nonché dai regolamenti comunali di igiene ed edilizi.

Dichiarazione di conformità

La progettazione, l'installazione, la manutenzione ed il collaudo dei sistemi di ventilazione devono essere conformi alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in tema di sicurezza e di risparmio energetico, come pure alle norme tecniche dell'Ente italiano di unificazione (UNI) e del Comitato elettrotecnico italiano (CEI).

I soggetti abilitati sono tenuti a rilasciare idonea dichiarazione della messa in opera degli impianti secondo le regole dell'arte ed in conformità dei medesimi alla normativa vigente. Ai fini del necessario controllo, i certificati di installazione comprensivi dell'idoneità del sistema di espulsione, e i certificati annuali di verifica e di manutenzione degli impianti di ventilazione devono essere conservati a disposizione dell'autorità competente.

Segnaletica

All'ingresso dei locali per fumatori è indicato il numero massimo di persone ammissibili, in base alla portata dell'impianto di ventilazione.

Nei locali in cui e' vietato fumare sono collocati appositi cartelli, adeguatamente visibili, che evidenziano tale divieto.

A tal fine:

- I cartelli devono recare la scritta «VIETATO FUMARE», integrata dalle indicazioni della relativa prescrizione di legge, delle sanzioni applicabili ai contravventori e dei

soggetti cui spetta vigilare sull'osservanza del divieto e cui compete accertare le infrazioni.

- Nelle strutture **con più locali**, oltre al modello di cartello di cui al punto precedente, da installare nei luoghi di accesso o comunque di particolare evidenza, vanno installati ulteriori cartelli **con la sola scritta** «VIETATO FUMARE».
- Nei locali per fumatori devono essere installati cartelli, con l'indicazione luminosa, contenente la scritta «AREA PER FUMATORI». Tali cartelli devono essere integrati da altra segnaletica luminosa recanti la dizione: «VIETATO FUMARE PER GUASTO ALL'IMPIANTO DI VENTILAZIONE», che si accende automaticamente in caso di mancato o inadeguato funzionamento degli impianti di ventilazione supplementare, determinando la contestuale esclusione della scritta indicativa dell'area riservata.

Il locale non rispondente, anche temporaneamente, a tutte le caratteristiche tecniche di cui ai punti seguenti non è idoneo all'applicazione della normativa di cui all'art. 51 della legge 16 gennaio 2003, n. 3.

ALLEGATO

"Notifica insediamenti produttivi ai sensi
dell'art. 48 del D.P.R. 19/3/1956 n. 303"

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 Servizio di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro

NOTIFICA INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

RICHIESTA DI:

- NUOVO INSEDIAMENTO
- AMPLIAMENTO
- VARIAZIONE D'USO
- RISTRUTTURAZIONE
- ALTRO

CODICE DITTA

AI SENSI DELL'ARTICOLO 48 DEL D.P.R. 19.3.1956 N. 303.

RAGIONE SOCIALE

SEDE LEGALE

UBICAZIONE DELL'OPERA:

COMUNE :

VIA

Protocollo Arrivo	Protocollo Nulla osta	Note
--------------------------	------------------------------	-------------



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro

OGGETTO:
**SCHEDA INFORMATIVA PER LA NOTIFICA DI CUI ALL'ART. 48 DEL
D.P.R. N. 303 DEL 19 MARZO 1956**

ANAGRAFICA AZIENDALE:

Ragione sociale _____

Via _____ n. _____ CAP _____

Comune _____

Partita IVA _____ Tel. _____

Legale Rappresentante _____

Nato a _____ il _____

residente in _____ Via _____

Responsabile del servizio di prevenzione (ex D.Lgv. 626 del 19.09.94):

Descrizione attività _____

Data di inizio attività _____

Codice I.S.T.A.T. _____ (Riservato all'Ufficio)

Codice produzione _____ (Riservato all'Ufficio)

Codice comparto _____ (Riservato all'Ufficio)

1. LAVORATORI ADDETTI

	Apprendisti		Operai e/o Intermedi		Impiegati e/o Tecnici		Soci Lavoratori		TOTALE
	Uomini	donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	donne	
Attuali									
Previsti									

ORARIO DI LAVORO: - **normale:** n. addetti attuali ___ n. addetti previsti ___
 - **su 2 turni:** n. addetti attuali ___ n. addetti previsti ___
 - **su 3 turni:** n. addetti attuali ___ n. addetti previsti ___

2. ACCERTAMENTI SANITARI

Obbligo di visite mediche ed altri accertamenti periodici (Art. 33 DPR 303 del 19.03.56, D.Lgs. 15.8.1991 n. 277, D.Lgs 19.9.1994 n. 626, ecc.....).

SI

NO

per quali lavorazioni _____

indicare il tipo e la struttura che esegue gli accertamenti, le generalità del medico che esegue le visite ed allegare il protocollo diagnostico che intenderà adottare.

3. INFORTUNI E MALATTIE PROFESSIONALI

Indicare i dati riferendoli agli ultimi tre anni:

	19__	19__	20__		
INFORTUNI					
MALATTIE PROFESSIONALI					
N° ORE LAVORATE					

4. STRUTTURE EDILIZIE ED IMPIANTI

- a. Si allegghi: Planimetria orientata della zona dello stabilimento estratta dallo strumento urbanistico vigente per un raggio di circa mt. 500 dal perimetro.

Indicare le seguenti superfici:

Superficie utile di progetto mq. _____

- b. Si allegghi in duplice copia: pianta e sezioni quotate della Azienda in scala non inferiore 1:200 recanti le seguenti indicazioni:

- 1 n. porte di accesso e apribili verso l'esterno e tipo di apertura;
 - 2 n. di aperture fenestrate;
 - 3 aree destinate alle diverse lavorazioni;
 - 4 impianti di riscaldamento con il posizionamento delle bocchette di immissione d'aria;
 - 5 eventuale suddivisione in reparti e servizi;
 - 6 dislocazione delle macchine e relativo ingombro;
 - 7 dislocazioni e numero di eventuali serbatoi di stoccaggio di prodotti liquidi, specificando se interrati o no ed il tipo dei prodotti contenuti;
 - 8 destinazione (di tipo abitato, commerciale, artigianale, industriale ecc.) ed altezza approssimativa di eventuali edifici confinanti;
- c. Si allegghi la valutazione (previsione) di impatto acustico ai sensi del D.P.C.M. 1.3.1991 - Legge 447/95 - Firmata da un **Tecnico Competente in acustica ambientale** iscritto nell'apposito elenco Regionale.

5. STRUTTURA DEL FABBRICATO E/O DEI DIVERSI REPARTI

Autorizzazioni del manufatto

CONCESSIONI EDILIZIE	E RELATIVE AGIBILITA'
Concessa il _____ prot. n. _____	Concessa il _____ prot. n. _____
Concessa il _____ prot. n. _____	Concessa il _____ prot. n. _____
Concessa il _____ prot. n. _____	Concessa il _____ prot. n. _____
Concessa il _____ prot. n. _____	Concessa il _____ prot. n. _____

Altro (specificare): _____

Il fabbricato ha locali destinati ad uso lavorativo con:

Altezza inferiore ai limiti di legge (1) si no

Sotterranei o semisotterranei (2) si no

(1) Per i locali con altezza inferiore ai limiti di legge produrre richiesta di deroga utilizzando lo specifico modulo;

(2) Per i locali sotterranei e semisotterranei produrre richiesta di deroga utilizzando lo specifico modulo;

STRUTTURA	MATERIALE	TRATTAMENTI SUPERFICIALI (INTONACI, RIVESTIMENTI)
PARETI		
SOFFITTO		
PAVIMENTO		

6. ILLUMINAZIONE E AERAZIONE NATURALE DI TUTTI I LOCALI

LOCALE O VANO ACCESSORIO	ALTEZZA	SUP. MQ.	SUPERFICIE FINESTRATA	SUP. FINEST. APRIBILE

NON DEVONO ESSERE CONTEGGIATE LE SUPERFICI DI PORTE E/O PORTONI FATTE SALVO QUANTO PREVISTO NELLO SPECIFICO PARAGRAFO DEL DOCUMENTO SUI REQUISITI MINIMI DEGLI AMBIENTI DESTINATI A LUOGO DI LAVORO

7. ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

Tipo di illuminazione (qualità e quantità delle sorgenti luminose):

Illuminazione aggiuntiva (punti luce localizzati) per lavorazioni particolari:

SI

NO

Tipo di illuminazione e per quali mansioni:

7.1 IMPIANTO ELETTRICO

Non previsto perché _____

Potenza complessiva installata kw _____ Tensione d'esercizio _____

Alimentazione: _____

Alimentazione d'emergenza: Non prevista

Di riserva

Di sicurezza

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

Si il progetto è allegato in copia

No perché _____

7.2 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 _____

7.3 Installazioni elettriche in luoghi con pericolo d'esplosione e d'incendio

Presenti SI NO perché _____

Estremi denuncia _____

Collaudo eseguito SI NO perché _____

7.4 Impianti di protezione contro le scariche atmosferiche

Presenti SI NO perché _____

Estremi denuncia _____

Collaudo eseguito SI NO perché _____

8. AREAZIONE ARTIFICIALE

Esiste un impianto di ventilazione (prese d'aria) SI NO

Quantità di immissione d'aria esterna in mc/h _____

Descrizione delle caratteristiche degli impianti:
(ALLEGARE specifica scheda tecnica)

8.1 IMPIANTI 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: _____

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=..... (m)
- Velocità di cattura adottata in fase di progetto: vc= (m/s)
- Temperatura dell'aria all'ingresso della cappa: t= (°C)
(se diversa dalla temperatura ambiente)
- Portata adottata: Q= (m³/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.
- 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 Allegare fotocopia delle caratteristiche dell'impianto d'abbattimento dichiarate dal costruttore.

5. GRUPPO VENTILATORE - MOTORE.

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

- Portata: $Q = \dots\dots\dots (m^3/h)$
- 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

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

NOTE PER LA COMPILAZIONE DEL PARAGRAFO 8.1:

- ◆ 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.
- ◆ 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.

9. IMPIANTO DI RISCALDAMENTO

Quadro non compilato perché _____

L'impianto termico è:

progettato nel rispetto delle seguenti norme vigenti in materia _____

installato nel rispetto delle seguenti norme vigenti in materia _____

Ed è composto da:

n° [...] caldaie - potenzialità _____

n° [...] Altro (specificare) _____ - potenzialità _____

POTENZIALITA' TOTALE (KCAL) _____

Tali caldaie sono alimentate da:

GAS METANO G.P.L. OLIO COMBUSTIBILE altro _____

n° [...] serbatoi GPL capacità _____

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

Alimentazione tramite: _____

ALLEGARE una relazione unitamente alle note tecniche, inoltre dovranno essere indicati per ogni locale o reparto, il tipo di impianto, la potenzialità in Kcal/h, il combustibile ed il microclima interno previsto.

10. SERVIZI

		W.C.	LAVANDINI	DOCCE	SPOGLIATOI
Personale Di reparto	Uomini n. _____				
	Donne n. _____				
Personale di ufficio	Uomini n. _____				
	Donne n. _____				
Personale addetto alla manipolazione di alimenti	Uomini n. _____				
	Donne n. _____				
Utenti	Uomini n. _____				
	Donne n. _____				
TOTALE	n. _____				

Caratteristiche dei servizi igienici e dei locali accessori:

a) Riscaldamento SI NO

b) Acqua calda

ai lavandini SI NO

alle docce SI NO

10.1 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? _____

10.2 Altri servizi interni:

11. LAVORAZIONE

DESCRIZIONE DEL CICLO TECNOLOGICO IN OGNI REPARTO ESISTENTE E/O FUTURO

Si fornisca una accurata descrizione del ciclo tecnologico, indicando in sequenza le lavorazioni che vengono svolte, le caratteristiche delle macchine utensili usate nelle varie fasi della lavorazione e dei prodotti impiegati, i rischi presenti e le misure di prevenzione adottate. A tal fine ALLEGARE:

- A. una relazione dettagliata riguardante la descrizione di tutti i cicli di lavorazione;
- B. L'elenco delle sostanze impiegate nel ciclo produttivo - allegare per ogni sostanza le schede tecniche di sicurezza (Art. 20 Legge 23 Dicembre 1978 n. 833 e .R. 24 Aprile 1980 n. 24) e compilare gli schemi che seguono (B1 e B2);

B1 Materie prime, prodotti ausiliari e prodotti finiti utilizzati nel ciclo produttivo e/o in lavorazioni complementari

Denominazione commerciale e ditta produttrice	Deposito		Lavorazione	
	Ubicazione e	Quantità	Consumo max gg.	Fasi di lavorazione

B2 Prodotti combustibili e/o comburenti utilizzati nel ciclo produttivo e/o in lavorazioni complementari

Denominazione commerciale e ditta produttrice	Deposito		Lavorazione	
	Ubicazione	Quantità	Consumo max gg.	Fasi di lavorazione

- C.** rapporto della valutazione dei rischi derivanti da esposizione a piombo, amianto e rumore durante il lavoro, completo degli interventi adottati per la riduzione dei rischi (nei termini previsti dal D.Lgs. 15.8.1991 n. 277);
- D.** rapporto della valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, specificando i criteri adottati previsto dall'art. 4 del D.Lgs. 19.9.1994 n. 626. I rischi considerati dovranno riguardare la scelta delle attrezzature di lavoro e delle sostanze o dei preparati chimici impiegati, nonché la sistemazione dei luoghi di lavoro. Nella valutazione stessa dovranno essere individuate le misure di prevenzione e di protezione attuate, oltreché le attrezzature di protezione utilizzate, in rapporto sia all'igiene che alla sicurezza sugli impianti. Inoltre dovrà essere indicato il programma di attuazione delle misure adottate.
- E.** relazione delle misure adottate per la prevenzione incendi, per l'evacuazione dei lavoratori e per il pronto soccorso;
- F.** nominativo e dati anagrafici della persona responsabile del servizio di prevenzione completo dell'indicazione dei compiti svolti in materia di prevenzione e protezione, periodo nel quale tali compiti sono stati svolti ed il curriculum professionale (nei termini previsti dal D.Lgs. 19.9.1994 n. 626);

G. Individuazione delle cause di nocività nell'ambiente di lavoro ed interventi previsti

causa di nocività	SI/NO	<i>specificarne origine, tipologia, forme di abbattimento, forme di contenimento e dispositivi di protezione individuale (DPI)</i>
Polveri		
Fumi e nebbie		
Gas e Vapori		
Rumore		
Vibrazioni		
Alte/basse Temperature		
Umidità		
Radiazioni Ionizzanti		
Onde elettromagnetiche (forni ad induzione, saldatrici dielettriche ecc...)		
Agenti biologici		
Agenti cancerogeni		
Altro (Ergonomiche, organizzative, ecc...)		

H. 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

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

12 - RADIAZIONI NON IONIZZANTI E IONIZZANTI

Sorgenti esistenti o da installare:

saldatrici elettriche ad arco con elettrodi n. _____

a filo in atmosfera inerte n. _____

1 lampade a UV 1 radiazioni elettromagnetiche a radiofrequenza

1 impianti per RX 1 impianti per raggi γ 1 impiego di isotopi radioattivi

1 indicatori di livello 1 parafulmini 1 segnalatori di incendio

altre _____

Estremi delle denunce _____

Estremi delle autorizzazioni _____

Allegare una relazione nella quale, a seconda delle sorgenti presenti, si specifichi: numero, quantità e qualità degli elementi, caratteristiche degli impianti, finalità e tempo d'impiego, collocazione (deposito e impiego), smaltimento, misure di radioprotezione adottate.

13. DESCRIZIONE FONTI DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

- da acquedotto pubblico mc/anno: _____

- da pozzo privato mc/anno: _____

14. D.Lgs. 152/99 - TUTELA DELLE ACQUE DALL'INQUINAMENTO

- E' stata/non è stata presentata domanda per ottenere l'Autorizzazione allo scarico per gli insediamenti produttivi in data

(ALLEGARE copia della domanda)

- E' stata/non è stata rilasciata l'Autorizzazione allo scarico in data

(ALLEGARE copia del provvedimento Autorizzatorio)

15. NORME RELATIVE ALLA PRODUZIONE DI RIFIUTI D.Lgs. 22/97

- Tipologia Autorizzazione _____

(ALLEGARE copia delle Autorizzazioni)

DESCRIZIONE DEL RIFIUTO E CLASSIFICAZIONE SECONDO IL D.L.VO N°22/97	
RIFIUTO	QUANTITÀ / ANNO
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

Provenienza

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

Accumulo temporaneo

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

16. COMPOSIZIONE E DESTINAZIONE DEI RIFIUTI GASSOSI

- ALLEGARE copia della documentazione predisposta ai sensi del D.P.R. n. 203/88.

EMISSIONI IN ATMOSFERA CANALIZZATE

ρ SI

ρ NO

Compilare per ogni emissione il prospetto che segue:

	TIPOLOGIA	QUANTITÀ EMESSE	
		GIORNO	ANNO
Emissione n. 1			
Emissione n. 2			
Emissione n. 3			
Emissione n. 4			
Emissione n. 5			
Emissione n. 6			
Emissione n. 7			

EMISSIONI IN ATMOSFERA DIFFUSE:

ρ SI

ρ NO

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

17. RISCHI DI INCIDENTI RILEVANTI

L'Azienda rientra negli obblighi di cui al D.P.R. 17.05.88 n. 175 (rischi di incidenti rilevanti - Direttiva Seveso)?

SI

NO

(In caso affermativo ALLEGARE copia della notifica di cui all'art. 4 o dichiarazione di cui all'art. 6 del citato DPR).

18. PRESENZA MATERIALI CONTENENTI AMIANTO

Nella struttura non sono presenti materiali contenenti amianto

Tipologia dei materiali:

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

Consistenza materiali:

- Friabile
- Compatto

Tipo d'intervento previsto:

- nessuno
- incapsulamento
- rimozione

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", ed in particolare:

- Programma di controllo e manutenzione;**
- Designazione del Responsabile delle attività di custodia;**
- Informazione degli occupanti;**
- Rapporto annuale sulle condizioni dei materiali da inviare alla Azienda USL;**
- Altro:** _____;

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", ed in particolare:

- Programma di controllo e manutenzione;**
- Designazione del Responsabile delle attività di custodia;**
- Informazione degli occupanti;**
- Altro:** _____;

Data di compilazione _____, li _____

TIMBRO DELLA DITTA TITOLARE DELLA RICHIESTA
E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

TIMBRO DELLA DITTA TITOLARE DELLA ATTIVITA'
E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Firma e Timbro del Progettista

Allegati n. _____

19. DOCUMENTI DA ALLEGARE (oltre a quelli richiamati nel modulo)

- a) Planimetria orientata della zona per un raggio di mt. 500 dal perimetro dello stabilimento (Foglio n. 3);
- b) Planimetria, in duplice copia, non inferiore a 1 : 200 comprendente il layout dell'Azienda;
- c) Note tecniche degli impianti per l'areazione artificiale;
- d) Relazione e note tecniche per gli impianti di riscaldamento;
- e) Relazione dettagliata di tutti i cicli di lavorazione;
- f) Schede tecniche di sicurezza;
- g) Copie denuncia impianti di messa a terra e di protezione contro le scariche atmosferiche, presentate all'I.S.P.E.S.L. di Ancona;
- h) Copia della denuncia degli impianti di sollevamento;
- i) Copia della richiesta di verifica dei recipienti in pressione;
- j) Copia dei rapporti di valutazione dei rischi;
- k) Eventuale denuncia di cui al DPR 185/64;
- l) Documentazione di cui al D.Lgs. n. 152/99;
- m) Documentazione di cui al D.Lgs n. 22/97;
- n) Documentazione di cui al D.P.R. 24.05.1988 n. 203;
- o) Protocollo diagnostico seguito per gli accertamenti sanitari periodici;
- p) Previsione di impatto acustico nell'ambiente esterno, ai sensi del D.P.C.M. 1.3.1991;
- q) Dichiarazioni di conformità degli impianti, come previsto dalla Legge 5.2.1990 n. 46.

RIEPILOGO (parte riservata alla Azienda Sanitaria SPSAL)

DESCRIZIONE		SI	NO
1	Lavoratori addetti		
1	Orario di lavoro		
2	Accertamenti Sanitari Periodici		
2	Medico Competente		
2	Protocollo Diagnostico		
3	Infortuni e Malattie Professionali degli ultimi tre anni		
4	A Planimetrie orientata della zona dello stabilimento		
4	B Planimetrie e sezioni dell'azienda		
4	C Valutazione di impatto acustico		
5	Concessioni edilizie		
5	Certificati di agibilità		
5	Deroghe per altezze		
5	Deroghe per piani seminterrati e interrati		
5	Descrizione della struttura (pareti – soffitti – pavimenti)		
6	Illuminazione e areazione di tutti i locali		
7	Illuminazione artificiale		
7.1	Impianto elettrico		
7.2	Impianto di messa a terra		
7.3	Installazioni elettriche con pericolo di esplosione e d'incendio		
7.4	Impianto di protezione contro le scariche atmosferiche		
8	Areazione artificiale		
8	Scheda tecnica impianti areazione artificiale		
8.1	Impianti di aspirazione localizzata		
8.1	1 Sorgenti e propagazione degli inquinanti		
8.1	1.1 Tipi di inquinante		
8.1	1.2 Attività o processo che emette l'inquinante		
8.1	1.3 Durata media dell'attività o del processo che emette l'inquinante		
8.1	2 Dati di progetto per gli organi di captazione		
8.1	2.1 Dati di progetto di ciascuna cappa aspirante		
8.1	3 Rete dei condotti		
8.1	3.1 Schema generale della rete dei condotti e caratteristiche costruttive		
8.1	4 Impianti di abbattimento		
8.1	4.1 Tipi di impianto		
8.1	4.2 Caratteristiche impianto di abbattimento dichiarate dal costruttore		
8.1	5 Gruppo ventilatore motore		
8.1	5.1 Caratteristiche del ventilatore adottato		
8.1	5.2 Potenza del motore		
8.1	6 Area di reintegro		
8.1	6.1 Impianto di immissione forzata area di reintegro		
8.1	6.2 Schema quotato dell'impianto di immissione forzata dell'aria di reintegro		
8.1	7 Ricircolo dell'aria estratta		
8.1	7.1 Presenza del ricircolo dell'aria estratta		
9	Impianto di riscaldamento		
9	Tipologia dell'impianto		
9	Potenzialità totale (Kcal)		
9	Alimentazione		
9	Relazione tecnica con parametri costruttivi e microclimatici		
10	Servizi		
10	Descrizione dei servizi (wc – lavandini – docce – spogliatoi)		
10	Caratteristiche dei servizi igienici e dei locali accessori		
10.1	Spogliatoi		
10.2	Altri servizi interni		

DESCRIZIONE		SI	NO
11	Lavorazione		
11	A Relazione dettagliata con descrizione del ciclo tecnologico		
11	B Elenco delle sostanze impiegate nel ciclo produttivo		
11	B.1 Schema sulle materie prime, prodotti ausiliari e finiti, impiegati		
11	B.2 Schema prodotti combustibili e/o comburenti impiegati		
11	C Valutazione dei rischi per amianto piombo e rumore		
11	D Valutazione dei rischi (ex D.Lgv. n. 626 del 19.09.1994)		
11	E Relazione misure di prevenzione incendi, evacuazione e pronto soccorso		
11	F Nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione		
11	G Individuazione delle cause di nocività nell'ambiente di lavoro		
11	H Apparecchi di sollevamento o trasporto		
11	H Impianti ausiliari		
12	Radiazioni non ionizzanti e ionizzanti		
12	Sorgenti installate o da installare		
12	Estremi delle denunce		
12	Estremi delle Autorizzazioni		
12	Relazione tecnico descrittiva		
13	Descrizioni delle fonti di approvvigionamento idrico		
14	Tutela delle acque dall'inquinamento		
14	Domanda Autorizzazione allo scarico		
14	Provvedimento di Autorizzazione allo scarico		
15	Produzione dei rifiuti		
15	Provvedimenti di Autorizzazione		
15	Descrizione del rifiuto e classificazione		
15	Provenienza		
15	Sistemi di accumulo temporaneo		
16	Composizione e destinazione dei rifiuti gassosi		
16	Documentazione predisposta ai sensi del D.P.R. n. 203/88		
16	Presenza di emissioni in atmosfera canalizzate		
16	Tipologia e quantità delle emissioni		
16	Metodi adottati per il contenimento		
17	Rischi di incidenti rilevanti		
17	Copia delle notifiche effettuate		
18	Presenza di materiali contenenti amianto		
18	Tipologia dei materiali		
18	Consistenza dei materiali		
18	Tipo di intervento previsto		
18	Programma controllo e manutenzione amianto in matrice friabile		
18	Programma controllo e manutenzione amianto in matrice compatta		
19	Documentazione da allegare		
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			

ALLEGATO

"documentazione richiesta per la espressione dei pareri igienico - sanitari relativi a concessioni edilizie di nuovi insediamenti produttivi, di beni e di servizi"

DOCUMENTAZIONE RICHIESTA (DI NORMA) DAL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE PER LA ESPRESSIONE DEI PARERI IGIENICO-SANITARI RELATIVI A CONCESSIONI EDILIZIE DI NUOVI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI, DI BENI E DI SERVIZI

- 1) Relazione tecnico illustrativa degli interventi che si intendono realizzare;
- 2) Elaborati grafici riportanti :
 - Stato di fatto concessionato (corredato di eventuali asseverazioni e condoni) solo per interventi relativi a varianti a Concessioni Edilizie
 - Progetto: in planimetria dovranno essere riportate le canne fumarie, le canne di esalazione e di aspirazione forzata, nonchè la ubicazione della caldaia
 - Tavola colorata con gli interventi
 - Planimetria in scala 1:5000, riportante la destinazione d'uso e la tipologia delle eventuali infrastrutture (scuole, case di riposo, ospedali, ecc.) presenti nelle vicinanze dell'insediamento per un raggio minimo di 200mt.
 - Gli elaborati grafici, nei rapporti in scala previsti dal Regolamento Edilizio Comunale, dovranno contenere la destinazione d'uso dei locali, l'indicazione dei rapporti illuminanti e ventilanti, i prospetti e le sezioni quotate.
- 3) Schema della rete idrica e fognaria in cui dovrà essere evidenziato
 - la presa dell'acquedotto o di altra fonte idropotabile,
 - il percorso della rete idrica;
 - la rete delle condotte fognarie bianche, nere e di processo e il recapito finale dei reflui;
 - la localizzazione del pozzetto di ispezione e prelievo come indicati nel Regolamento delle Pubbliche fognature;
 - le distanze orizzontali e verticali tra la condotta idrica e le condotte fognarie;
 - le sezioni quotate degli eventuali incroci fra le due reti;
- 4) Relazione descrittiva inerente la presenza di sorgenti di campi elettromagnetici e radiazioni non ionizzanti quali elettrodotti ad alta e media tensione , cabine di trasformazione primaria (AT /MT) o secondaria (MT/BT) e, se presenti loro collocazione spaziale rispetto all'insediamento; ripetitori e antenne radio-base.
- 5) Copia fattura di pagamento tariffe stabilite con DGRM n. 548/99 per prestazioni rese dalla Azienda Sanitaria;

ALLEGATO

"documentazione richiesta per la espressione dei pareri igienico -sanitari relativi al rilascio del certificato di agibilità di nuovi insediamenti produttivi, di beni e di servizi "

DOCUMENTAZIONE RICHIESTA (DI NORMA) DAL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE PER LA ESPRESSIONE DEI PARERI IGIENICO - SANITARI RELATIVI AL RILASCIO DEL CERTIFICATO DI AGIBILITA' DI NUOVI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI, DI BENI E DI SERVIZI

1. Copia delle Concessioni Edilizie rilasciate con relative planimetrie approvate ed eventuali successive varianti o modifiche;
2. Pereri igienico sanitari rilasciati dal Dipartimento di Prevenzione;
3. Copia della dichiarazione di conformità degli impianti elettrici alla regola d'arte e relativi allegati;
4. Autorizzazione allo scarico ;
5. Autorizzazione alle emissioni in atmosfera , quando prevista ;
6. Notifica di installazione di eventuale impianto addolcitore per l'acqua potabile;
7. Copia fattura di pagamento tariffe stabilite con DGRM n. 548/99 per prestazioni rese dalla Azienda Sanitaria;

ALLEGATO

"elementi valutati per la stesura di un piano di bonifica di materiale edile contenente amianto in matrice compatta (Art. 34 D.Lgv. n. 2777 del 15.08.1991) "

ELEMENTI VALUTATI PER LA STESURA DI UN PIANO DI BONIFICA DI MATERIALE EDILE CONTENENTE AMIANTO IN MATRICE COMPATTA (Art. 34 D.Lgv. n. 2777 del 15.08.1991)

Notizie di carattere generale:

1. Denominazione e indirizzo dell'impresa esecutrice dei lavori
2. Firma del piano o dell'atto di trasmissione da parte del legale rappresentante
3. Indirizzo del cantiere (via e numero civico)
4. Descrizione dell'edificio e destinazione d'uso
5. Condizioni d'uso dell'edificio durante l'intervento (occupato, non occupato)
6. Tipo di materiali contenenti amianto da rimuovere (coperture, serbatoi, canne fumarie, ecc.)
7. Descrizione delle strutture da bonificare e dei relativi mezzi di fissaggio
8. Documentazione fotografica dei materiali da rimuovere allegata

Descrizione generale dell'intervento:

9. caratteristiche dell'edificio (allegare planimetrie e sezioni);
10. Caratteristiche dei materiali – Produrre il certificato analitico indicante la natura dei silicati fibrosi secondo la classificazione prevista dall'art. 23 D.Lgv. n. 277 del 15.08.1991;
11. Fasi operative;
12. Tecniche di intervento;
13. Stima del peso totale del materiale contenente amianto da rimuovere
14. Superficie (in mq.) totale da rimuovere

Accertamenti Sanitari Periodici

15. Nominativo del medico competente
16. Copia dei certificati di idoneità specifica rilasciati dal medico competente
17. Protocollo di sorveglianza;

Allestimento del cantiere:

18. Delimitazione area di lavoro;
19. Affissione segnaletica di sicurezza e specifica per bonifiche di amianto;
20. Sigillatura porte e finestre dell'edificio;
21. Aree destinate allo stoccaggio del materiale (elaborato planimetrico);

Procedure operative:

22. Modalità di smontaggio;
23. lo smontaggio delle lastre dovrà essere preceduto dalla bagnatura da eseguirsi su entrambi le superfici (esterno e interno) con un rivestimento incapsulante di categoria "D", ai sensi del D.M.S. 20.08.1999 (produrre la attestazione di conformità del produttore prevista dal D.M.S. 20.08.1999)
24. indicare le modalità di applicazione dell'incapsulante (spessore del film, quantità per mq., tempo di essiccazione, ecc.....);
25. indicare il colore del supporto (cfr definizione D.M.S. 20.08.1999);

26. indicare il colore dell'incapsulante;
27. Modalità di movimentazione MECA;
28. Modalità di carico RCA;
29. Pulizia quotidiana area di lavoro;
30. tipologia della attività svolta nello stabile oggetto di bonifica ed indicazione dei sistemi adottati per evitare la contaminazione degli ambienti sottostanti all'area di lavoro;
31. Relazione sulla procedura in caso di accumulo di fibre nei canali di gronda;

Materiali e attrezzature:

32. Prodotti e attrezzi;
33. Aspiratori portatili e filtri – (schede tecniche e libretto);
34. Cartucce filtranti delle acque di lavaggio;
35. Apparecchi respiratori;
36. Maschere tipo P3 (tipo di facciale e tipo di filtro);
37. Casco di Protezione;
38. Tute monouso;
39. Scarpe antinfortunistiche;
40. Mezzi di sollevamento per movimentazione;
41. Attrezzi meccanici utilizzati;

Protezione dei lavoratori:

42. Tipo di mezzi di protezione respiratoria;
43. Tipi di indumenti protettivi e calzature;
44. Modalità di lavaggio e/o di smaltimento delle tute;
45. Procedure di decontaminazione;
46. Procedure di entrata e uscita dalla UD - relazione tecnico - descrittiva delle procedure utilizzate dal personale impiegato per entrare e uscire dalla unità di decontaminazione (U.D.). Elaborato planimetrico indicante la suddivisione dei locali all'interno della stessa U.D.;
47. Installazione di un unità decontaminazione operatori con un elaborato planimetrico che indichi:
 - a) l'esatta collocazione dell'unità di decontaminazione;
 - b) il punto di allaccio alla fognatura;
48. Manutenzione, controllo e/o smaltimento maschere;

Formazione e Informazione

49. Indicazione dei contenuti, della durata e del soggetto formatore relativi ai corsi di formazione degli addetti
50. Attestati nominativi di formazione allegati

Controllo esposizione:

51. Documentazione relativa alla valutazione del rischio allegata
52. Risultati della valutazione (se già effettuata in situazioni simili);
53. Programma dei campionamenti (se previsti) per la valutazione dell'esposizione personale dei lavoratori mediante misure strumentali da effettuare nel corso dell'intervento

Piano di sicurezza infortunistica:

54. verifica della resistenza della struttura e piani praticabili di lavoro;
55. Indicazione dell'altezza massima dal piano di campagna delle zone di intervento
56. Misure per pericoli di caduta dall'alto;
57. Scale e ponteggi (autorizzazioni ministeriali);
58. Andatoie e passerelle;
59. Uso reti di sicurezza (modalità di ancoraggio);
60. Modalità di stoccaggio dei materiali;
61. Gru e apparecchi di sollevamento (libretto e verbali di verifica periodica);
62. Impianti elettrici, messa a terra, scariche atmosferiche;
63. Planimetria o disegno schematico dell'edificio allegata con:
 - a) Indicazioni dei rapporti con costruzioni limitrofe
 - b) Punti di ancoraggio delle cinture di sicurezza (se previste)
64. Decreto Legislativo n. 494 del 14.08.1996:
 - a) Notifica Preliminare
 - b) Elenco nominativo del personale addetto alle operazioni di rimozione allegato
 - c) Coordinatore per la Progettazione
 - d) Coordinatore per la Esecuzione
 - e) Responsabile dei Lavori
 - f) Denominazione e indirizzo del committente dei lavori
 - g) Piano di sicurezza e coordinamento (PSC) ex art. 12 D.Lgs. 494/96
 - h) Piano operativo di sicurezza (POS) ex D.Lgs. 494/96
 - i) Piano sostitutivo del piano di sicurezza e coordinamento (se il committente è un Ente Pubblico, e l'intervento non ricade nell'ambito di applicazione degli artt. 12 e 13 del D.Lgs. 494/96)

Rifiuti:

65. Imballaggio RCA;
66. Tipologia rifiuti prodotti (certificato di classificazione);
67. Etichettatura;
68. Area destinata allo stoccaggio;
69. Impresa autorizzata al trasporto;
70. Destinazione finale del RCA e certificato di avvenuto smaltimento.
71. Iscrizione, della ditta all'albo nazionale delle imprese esercenti servizi di smaltimento rifiuti (categoria 10) per l'attività di bonifica dei beni e siti contenenti amianto (art. 30 del D.Lgv. n. 22 del 05.02.1997 – art. 8 D.M. n. 406 del 28.04.1998):
data presentazione richiesta ,estremi di iscrizione, nominativo Responsabile Tecnico;

Paragrafo A – Coperture

1. Tipo di copertura
2. Superficie totale da rimuovere
3. Descrizione della struttura portante
4. Indicazioni sulla presenza o meno di sottotetto
5. Indicazione se il sottotetto è portante
6. Distanza del sottotetto dal colmo del tetto
7. Presenza di canali di gronda
8. Modalità di bonifica del canale di gronda
9. Modalità di accesso alla copertura
10. Copia del progetto del ponteggio allegata
11. Descrizione del ponteggio
12. Indicazione delle misure adottate in alternativa al ponteggio (opere provvisorie, ponti sviluppabili, piattaforme mobili, ecc.)
13. Misure di sicurezza adottate per il pericolo di sfondamento delle lastre:
14. Misure anticaduta adottate in presenza di aperture nella copertura (lucernari, cavedi, shed, cupolini, ecc.)
15. Modalità di bagnatura degli elementi della copertura
16. Trattamento su entrambe le superfici
17. Modalità di smontaggio degli elementi della copertura
18. Luogo e modalità di imballaggio delle lastre
19. Modalità di movimentazione e calo a terra degli elementi rimossi
20. Peso presumibile di ogni imballo
21. Mezzi usati per il calo a terra (specificare la relativa collocazione)
22. Mezzi usati per la movimentazione in piano dei materiali
23. Modalità di pulizia del sottotetto (se presente)

Paragrafo B - Canne Fumarie

1. Lunghezza totale della canalizzazione
2. Dimensioni dei singoli elementi
3. Peso di ogni singolo elemento
4. Descrizione dei sistemi di fissaggio e delle strutture limitrofe
5. Indicazioni circa la presenza di parti della canna fumaria inglobate in basamenti e cornicioni e relative modalità di rimozione
6. Indicazioni circa la vicinanza della canna fumaria a finestre o vani di apertura e relative cautele per la protezione di terzi
7. Copia del progetto del ponteggio allegata
8. Descrizione del ponteggio
9. Indicazione delle misure adottate in alternativa al ponteggio (opere provvisorie, ponti sviluppabili, piattaforme mobili, ecc.)
10. Modalità di smontaggio degli elementi
11. Modalità di bagnatura degli elementi della canalizzazione
12. Luogo e modalità di imballaggio
13. Modalità di movimentazione e calo a terra degli elementi rimossi
14. Peso presumibile di ogni imballo
15. Mezzi usati per il calo a terra (specificare la relativa collocazione)
16. Mezzi usati per la movimentazione in piano dei materiali

Paragrafo C – Cassoni

1. Numero totale dei serbatoi da rimuovere
2. Dimensioni e peso di ciascun serbatoio
3. Esistenza di coperchi
4. Descrizione e dimensioni della cabina idrica
5. Documentazione fotografica della cabina idrica allegata
6. Dimensioni del vano attraverso il quale saranno fatti uscire i serbatoi
7. Descrizione dei percorsi di passaggio dei serbatoi e dimensioni in m
8. Documentazione fotografica dei luoghi di passaggio allegata
9. Modalità di smontaggio dei cassoni
10. Modalità di bagnatura
11. Luogo e modalità di imballaggio
12. Modalità di movimentazione e calo a terra degli elementi rimossi
13. Peso presumibile di ogni imballo
14. Mezzi usati per il calo a terra (specificare la relativa collocazione)

Paragrafo D - Pavimenti in Vinil Amianto

1. Tipo di pavimento
2. Superficie totale da rimuovere
3. Assenza di utenti nei locali limitrofi
4. Segregazione dei vani oggetto di bonifica
5. Segnaletica di sicurezza
6. Chiusura porte e finestre fino al termine della bonifica
7. Rivestimento delle parti non spostabili (termosifoni, bancali, attrezzature varie, ecc... con teli di polietilene
8. Sollevamento delle piastrelle con mezzi manuali (spatole) sollevando le piastrelle una alla volta ed evitando rotture
9. Divieto dell'utilizzo di strumenti elettrici ad alta velocità
10. Durante la rimozione un operatore appositamente addetto dovrà costantemente mantenere bagnata la superficie inferiore della piastrella con una soluzione vinilica al 5% colorata a spruzzo. Deve essere utilizzata una pompa a mano o anche un semplice spruzzatore per piante.
11. Ogni 30/40 piastrelle rimosse si dovrà procedere al confezionamento in pacchi chiusi con nastro adesivo e rivestiti con teli di polietilene. I pacchetti devono successivamente essere in big-bags contrassegnati a norma
12. I residui del sottofondo devono essere trattati con soluzioni viniliche e, una volta asciugati, raschiati con cura e aspirati con aspiratore dotato di filtro assoluto
13. Al termine della rimozione delle mattonelle il sottofondo, messo a nudo, deve essere nuovamente pulito con stracci bagnati
14. Al termine dei lavori le attrezzature utilizzate devono essere accuratamente pulite a umido
15. Trattamento su entrambe le superfici
16. Luogo e modalità di imballaggio delle lastre
17. Peso presumibile di ogni imballo
18. Mezzi usati per la movimentazione in piano dei materiali
19. Modalità di pulizia dell'area

ALLEGATO

"barriere architettoniche - criteri di progettazione
per l'accessibilità"

Criteria di progettazione per l'accessibilità:

Porte: gli spazi antistanti e retrostanti devono essere complanari. Devono essere evitate le porte girevoli, a ritorno automatico non ritardato, e quelle vetrate, se non fornite d'accorgimenti per la sicurezza. La luce netta della porta d'accesso dell'edificio deve essere di almeno 80 cm., e delle altre porte di almeno 75. L'altezza delle maniglie deve essere compresa tra 85 e 95 cm.. Le ante delle porte non devono avere larghezza superiore ai 120 cm., e gli eventuali vetri vanno collocati ad un'altezza di almeno 40 cm dal piano del pavimento. L'anta mobile deve poter essere usata esercitando una spinta non superiore a Kg. 8 sull'estremità.

Pavimenti: devono essere orizzontali, complanari e non sdruciolevoli. I dislivelli non devono superare cm. 2,5. Lo spigolo di eventuali soglie, qualora risulti d'ostacolo, deve essere raccordato, i grigliati utilizzati nei calpestii devono avere maglie con vuoti tali da non costituire ostacolo o pericolo rispetto a ruote, bastoni di sostegno ecc. e gli zerbini devono essere incassati.

Infissi esterni: devono garantire i requisiti di sicurezza e protezione dalle cadute verso l'esterno. L'altezza delle maniglie o dispositivo di comando deve essere compreso tra cm 100 e 130. L'eventuale parapetto deve essere alto almeno cm 100 e, nei luoghi aperti al pubblico, inattraversabile da una sfera di cm 10 di diametro.

Arredi fissi: devono consentire il transito della persona su sedia a ruote e l'agevole utilizzabilità di tutte le attrezzature in essa contenute. I banconi ed i piani di appoggio devono essere predisposti in modo che almeno una parte di essi sia utilizzabile da persona su sedia a ruote, permettendole di espletare tutti i servizi. Nel caso di adozione di bussole, percorsi obbligati e cancelletti a spinta, questi devono essere dimensionati e manovrabili in modo da garantire il passaggio di una sedia a ruote. I sistemi di apertura e chiusura automatici devono essere temporizzati in modo da permettere un agevole passaggio anche a disabili su sedia a ruote. Lo spazio a sedere nella sala d'attesa deve essere dimensionato adeguatamente alle esigenze di un portatore di handicap.

Terminali degli impianti: gli apparecchi elettrici, i quadri generali, le valvole ed i rubinetti di arresto delle varie utenze, i regolatori degli impianti di riscaldamento e condizionamento, nonché i campanelli, i pulsanti di comando ed i citofoni devono essere, per tipo e posizione planimetrica ed altimetrica, tali da permettere un uso agevole anche da parte della persona su sedia a ruote, devono, inoltre, essere facilmente individuabili anche in condizioni di scarsa visibilità ed essere protetti dal danneggiamento per urto. Devono essere posti ad un'altezza compresa tra cm 40 e 140.

Servizi igienici: devono essere garantite le manovre di una sedia a ruote necessarie per l'utilizzazione degli apparecchi sanitari. Deve essere garantito in particolare:

- ◆ lo spazio necessario per l'accostamento laterale della sedia a ruote alla tazza, stabilito in almeno cm. 100 misurati dall'asse dell'apparecchio sanitario;
- ◆ lo spazio necessario per l'accostamento frontale della sedia a ruote al lavabo, che deve essere del tipo a mensola, stabilito in almeno cm. 80 misurati dal bordo anteriore del lavabo;
- ◆ la dotazione di opportuni corrimano e di un campanello di emergenza posto in prossimità della tazza;
- ◆ che i lavabi abbiano il piano superiore posto a cm. 80 dal piano di calpestio ed essere sempre senza colonna con sifone preferibilmente del tipo accostato o incassato a parete;
- ◆ che i W.C., preferibilmente di tipo sospeso, presentino l'asse della tazza ad una distanza minima di cm. 40 dalla parete laterale, fatta salva comunque la possibilità di accostamento laterale da un lato, il bordo anteriore a cm. 75-80 dalla parete posteriore ed il piano superiore a cm 45-50 dal piano di calpestio. Qualora l'asse della tazza disti più di 40 cm. dalla parete, si deve prevedere a cm 40 dall'asse dell'apparecchio sanitario un maniglione o corrimano, posto ad un'altezza di cm 80 dal piano di calpestio e di diametro cm. 3-4.

Percorsi orizzontali: i corridoi devono avere una larghezza minima di cm. 100 e non devono presentare variazioni di livello, in caso contrario queste devono essere superate mediante rampe. Il corridoio comune posto in corrispondenza di un percorso verticale (quale scala, rampa, ascensore, servoscala, piattaforma elevatrice) deve prevedere una piattaforma di distribuzione come vano di ingresso o piano di arrivo dei collegamenti verticali, dalla quale sia possibile accedere ai vari ambienti, esclusi i locali tecnici, solo tramite percorsi orizzontali.

Scale: devono presentare un andamento regolare ed omogeneo per tutto il loro sviluppo e larghezza minima di cm 80. Per ogni rampa di scale, i gradini devono avere la stessa alzata e pedata, con pedata minima di cm 30 e somma tra doppio dell'alzata e pedata compresa tra cm 62 e 64. Le porte con apertura verso la scala devono avere uno spazio antistante di adeguata profondità. I gradini delle scale devono avere una pedata antisdrucchiolevole. Le scale devono essere dotate di parapetto atto a costituire difesa verso il vuoto di altezza minima di m 1, inattraversabile da una sfera di diametro di cm 10 e di corrimano prolungato di 30 cm oltre il primo e l'ultimo gradino in corrispondenza delle interruzioni, posto ad una altezza compresa tra cm 90 e 100 e distante almeno 4 cm. dalla parete.

Quest'ultimo deve essere di facile prevedibilità e realizzato con materiale resistente e non tagliente. Le scale comuni e quelle degli edifici aperti al

pubblico devono permettere il passaggio contemporaneo di due persone, con larghezza minima di m 1,20, il corrimano deve essere installato su entrambi i lati, l'illuminazione artificiale deve avere un comando individuabile al buio e disposto su ogni pianerottolo e le rampe devono essere facilmente percepibili anche da parte dei non vedenti mediante fascia al pavimento.

Rampe: la pendenza va definita in rapporto alla capacità di una persona su sedia a ruote di superarla e di percorrerla senza affaticamento. Non viene considerato accettabile il superamento di un dislivello superiore a m 3,2 ottenuto esclusivamente mediante rampe inclinate poste in successione. La larghezza minima di una rampa deve essere di m. 1,5 per consentire l'incrocio di due persone. Ogni 10 m. di lunghezza la rampa deve prevedere un ripiano orizzontale di almeno m 1,5 x 1,5. Qualora al lato della rampa sia presente un parapetto non pieno, la rampa deve avere un cordolo di almeno cm. 10 d'altezza. La pendenza delle rampe non deve superare l'8%.

Ascensori: ascensori accessibili per i portatori di handicap dovranno essere previsti fin dalla fase di progettazione (per i fabbricati nuovi) o comunque realizzati (per i fabbricati già esistenti) per tutti gli ambienti di lavoro in cui operino soggetti portatori di handicap e che siano strutturati su due o più livelli; per tutti gli ambienti di lavoro soggetti agli obblighi di assunzione di soggetti portatori di handicap ma nei quali detti soggetti non siano ancora in servizio, pur non essendo necessaria la realizzazione degli ascensori suddetti all'inizio, una loro eventuale, successiva installazione dovrà essere prevista da apposito progetto, resa tecnicamente possibile e prontamente realizzata al bisogno; la cabina dovrà avere dimensioni minime tali da permetterne l'uso da parte di una persona su sedia a ruote, cioè almeno m. 1,4 di profondità e m. 1,1 di larghezza. Le porte di cabina e di piano devono essere di tipo automatico e con luce netta minima di m. 0,8 posta sul lato corto. Il sistema d'apertura delle porte deve essere dotato di cellula fotoelettrica per l'arresto e l'inversione della chiusura in caso d'ostruzione del vano porta. I tempi d'apertura e chiusura delle porte devono assicurare un agevole e comodo accesso alla persona su sedia a ruote ed i valori minimi sono rispettivamente di 8 e 4 secondi.

Deve essere garantito un arresto ai piani che renda complanare il pavimento della cabina con quello del pianerottolo, cioè l'arresto ai piani deve avvenire con autolivellamento con tolleranza massima di cm. 2. Lo stazionamento della cabina ai piani di fermata deve avvenire con porte chiuse. Anteriormente alla porta della cabina, vi deve essere una piattaforma di distribuzione di dimensioni minime di m. 1,5 x 1,5. Le pulsantiere di comando interna ed esterna devono avere il comando più alto ad un'altezza adeguata alla persona su sedia a ruote, compresa tra m 1,1 e 1,4, ed essere idonee ad un uso agevole da parte dei non vedenti.

Nell'interno della cabina devono essere posti un citofono, un campanello d'allarme, un segnale luminoso che confermi l'avvenuta ricezione all'esterno della chiamata d'allarme ed una luce d'emergenza. Il ripiano di fermata, anteriormente alla porta della cabina, deve avere una profondità tale da contenere una sedia a ruote e consentirne le manovre necessarie all'accesso. Deve essere prevista la segnalazione sonora dell'arrivo al piano ed un dispositivo luminoso per segnalare ogni eventuale stato d'allarme.

Servoscala: devono essere dotati di sistemi anticaduta, anticesoimento, antischiacciamento, antiurto e d'apparati atti a garantire sicurezza di movimento, meccanica, elettrica e di comando. Lo stazionamento dell'apparecchiatura deve avvenire con la pedana o piattaforma ribaltata verso la parete o incassata nel pavimento. Lo spazio antistante, sia in posizione di partenza sia d'arrivo, deve avere una profondità tale da consentire un agevole accesso o uscita da parte di una persona su sedia a ruote.

Autorimessa: il locale per autorimessa deve avere collegamenti con gli spazi esterni e con gli apparecchi di risalita idonei all'uso da parte della persona su sedia a ruote. Lo spazio riservato alla sosta dell'autovettura, al servizio della persona disabile, deve avere dimensioni tali da consentire anche il movimento del disabile nelle fasi di trasferimento e deve essere evidenziato con appositi segnali orizzontali e verticali.

Percorsi esterni: devono essere privi di ostacoli che riducano la larghezza utile di passaggio o che possano causare infortuni. La loro larghezza deve garantire l'inversione di marcia da parte di una persona su sedia a ruote (almeno cm 140). Le eventuali variazioni di livello devono essere raccordate con lievi pendenze. La pendenza longitudinale non deve superare il 5% e quella trasversale l'1%. Ogni qualvolta il percorso pedonale si raccordi con il livello stradale, devono predisporre rampe di pendenza contenuta e raccordate in maniera continua con il piano carrabile. Il dislivello ottimale tra il piano del percorso ed il piano del terreno o delle zone carrabili ad esso adiacenti è di cm 2,5. Le intersezioni tra percorsi pedonali e zone carrabili devono essere opportunamente segnalate anche ai non vedenti. La pavimentazione deve essere antisdrucchiolevole ed i giunti devono essere inferiori a mm. 5. Eventuali risalti devono essere di spessore inferiore a mm. 2. I grigliati inseriti nella pavimentazione devono essere realizzati con maglie non attraversabili da una sfera di 2 cm. di diametro.

Parcheeggi: devono essere complanari alle aree pedonali di servizio o ad esse collegati tramite rampe o idonei apparecchi di sollevamento. Un posto ogni 50, opportunamente segnalato come riservato ai disabili, deve avere una larghezza di almeno m. 3, ed essere preferibilmente dotato di copertura.

Raccordi con la normativa antincendio: occorre prevedere la suddivisione dell'insieme edilizio in compartimenti antincendio, tali da costituire luoghi sicuri statici resistenti al fuoco e facilmente raggiungibili in modo autonomo da parte delle persone disabili.

ALLEGATO

"documentazione richiesta per la espressione
dei pareri igienico - sanitari relativi alle
industrie insalubri "

DOCUMENTAZIONE RICHIESTA (DI NORMA) DAL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE PER LA ESPRESSIONE DEI PARERI IGIENICO-SANITARI RELATIVI ALLE INDUSTRIE INSALUBRI

- ◆ Richiesta di parere per Avviso di attivazione industria insalubre;
- ◆ Planimetria orientata aggiornata generale della zona, in scala 1:2000, riportante i fabbricati esistenti in un raggio di almeno 250 metri, la loro destinazione e altezza;
- ◆ l'ubicazione del nuovo insediamento;
- ◆ gli elettrodotti (20÷380 kV) e le centrali elettriche con indicate le distanze dei conduttori dallo insediamento.
- ◆ Estratto di PRG;
- ◆ Relazione sulla attività svolta (ciclo di lavorazione);
- ◆ Elaborati grafici: piante, prospetti, sezioni, in scala appropriata, con indicato:
 - le destinazioni d'uso dei locali;
 - i rapporti illuminanti e areanti;
 - lo schema della rete idrica e di quella fognaria;
- ◆ Pianta indicante la distribuzione di massima delle apparecchiature, degli impianti, dei posti di lavoro e delle aree di stoccaggio;
- ◆ Altezza, tipologia ed ubicazione dei camini industriali inseriti nel ciclo produttivo;
- ◆ Schede di sicurezza delle materie prime ed ausiliarie utilizzate;
- ◆ Idonea certificazione di agibilità dei locali;
- ◆ partita IVA o codice fiscale

I Comuni trasmettono la documentazione al Dipartimento di Prevenzione, fornendo le seguenti informazioni:

- ◆ presenza o meno di acquedotto pubblico;
- ◆ il riferimento dell'eventuale precedente parere.

N.b. Una copia della soprascritta documentazione verrà trattenuta agli atti.

ALLEGATO

"DOMANDA PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE
SANITARIA PER LA SOMMINISTRAZIONE DI SOLI
PIATTI PRECOTTI SURGELATI IN CONFEZIONI
MONOPORZIONE DI UN PUBBLICO ESERCIZIO TIPO "A"

DOMANDA PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA SOMMINISTRAZIONE DI SOLI PIATTI PRECOTTI SURGELATI IN CONFEZIONI MONOPORZIONE DI UN PUBBLICO ESERCIZIO TIPO "A"

Al Sig. SINDACO
del Comune di _____

....I... sottoscritt.
nat... a il,
residente in nella sua
qualità didella ditta
.....
con sede legale in
recapito telefonico

C H I E D E

L'autorizzazione sanitaria per la somministrazione di pasti precotti surgelati in confezioni monoporzione dei seguenti generi merceologici (1)

I generi suddetti sono confezionati con i seguenti marchi d'impresa:

All'uopo dichiara:

- 1 - di essere in possesso della licenza di P.E. tipo "A";
- 2 - le operazioni da eseguire sono relative al solo riscaldamento con forno a microonde dei piatti precotti surgelati in confezioni monoporzione di (specificare generi merceologici)
nel laboratorio di mq.:

- nuovo
- adibito a
di cui all'autorizzazione sanitaria n. del allegata in copia;

- 3 - le stoviglie utilizzate sono del tipo:

- a perdere
- non a perdere

- 4 - l'area adibita alla somministrazione al pubblico è di mq. attrezzata con ed evidenziata nella pianta planimetrica allegata;

- 5 - il locale laboratorio è stato attrezzato con forno del tipo.....
..... impianto refrigerante tipo.....
..... e con le seguenti attrezzature
.....

per le quali allegano dichiarazioni di conformità dei materiali ai sensi del D.M. 21/03/73 e succ. modifiche ed integrazioni;

- 6 - il deposito di sostanze alimentari è di mq. ed è attrezzato con
- 7 - il servizio igienico del personale è ubicato.....
- 8 - lo spogliatoio per il personale è ricavato.....
- 9 - le unità igieniche per il pubblico sono di n
- 10 - l'approvvigionamento idrico avviene tramite con disponibilità di acqua calda e fredda;
- 11 - lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi avviene tramite.....
- 12 - i locali sono stati costruiti e/o modificati con concessione/autorizzazione del comune di n. del/ D.I.A. / Art. 26 (Allego copia conforme della planimetria).

Allega alla presente:

- pianta planimetrica di cui al punto n. 12;
- pianta planimetrica in scala 1/100 di tutti i locali con indicate le superfici finestrate apribili e non, le superfici utili, le altezze, le destinazioni d'uso, nonché con l'individuazione dell'area di somministrazione di cui al punto n. 4;
- relazione descrittiva dei locali, impianti ed attrezzature;
- Certificato di agibilità dei locali rilasciata dal Sindaco del Comune;
- Autorizzazione sanitaria di cui al punto n. 2.

Distinti saluti.

..... li

IL RICHIEDENTE

.....

(1) – Es.: Primi piatti, ecc..