

Committente: SOC. "ASSISI SALUMI s.r.l."

Oggetto: REALIZZAZIONE PROSCIUTTIFICIO
VERIFICA DI ASSOGGETTABILITA' A VIA

Località: PETRIGNANO di ASSISI, Via Traversa

STUDIO PRELIMINALE AMBIENTALE

ALLEGATI

Documenti Parere Igenico Sanitario

(All. 24)
(All. 25)
(da All. 26_a ad All. 26_d)

IL RESPONSABILE DEL PROGETTO
(Dott. Proietti Ing. Francesco)



Spett.le AZIENDA U.S.L. UMBRIA 1

Sportello NIP

Via P.zza del TABACCHIFICO
06083 BASSIA UMBRA

**RICHIESTA PARERE IGIENICO SANITARIO AI SENSI DELL'Art. 5, comma 3, lettera a) della
L.R. 18 febbraio 2004, n. 1 e s.m.i.**

Il sottoscritto⁽¹⁾ PIENA ANGELO
in qualità di LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA SOC. "ASSISI SALUMI s.r.l."
Partita IVA / Codice Fiscale 01785860543
con sede in via CANINI, fraz. TORCHIAGINA, n. 10
Comune di ASSISI
Richiede il parere igienico sanitario per REALIZZAZIONE
PROSCIUTTIFICIO

sito in Via TRAVERSA, fraz. PETRIGNANO
Comune di ASSISI

Recapito per ogni eventuale comunicazione⁽²⁾: ING. PROIETTI FRANCESCO
c/o TECNOSTUDIO P.A. VIA SANDRO PERTINI, 19-06083 BASSIA
UMBRA - Tel. 075/8011221 - Cell. 333/6418012; fax 075/8011266;
e-mail: proietti@artecstudio.com

Data, 21/07/2014

ALLEGATI : - n.3 copie elaborati grafici di progetto;
- n.3 copie scheda informativa⁽³⁾;
- Ricevuta di pagamento oneri⁽⁴⁾;

19 AGO. 2014

IL RICHIEDENTE

ASSISI SALUMI s.r.l.

Via A. Canini, 10

06081 TORCHIAGINA DI ASSISI (PG)

c. f. e part. IVA 01785860543

⁽¹⁾ Proprietario o avente titolo a presentare la richiesta

⁽²⁾ Se diverso da quello già indicato come sede del richiedente

⁽³⁾ Delibera Giunta Regionale 23 gennaio 2012, n. 46

⁽⁴⁾ Delibera Giunta Regionale 20 febbraio 2013, n. 143 e s.m.i.



REGIONE DELL'UMBRIA

AZIENDA U.S.L. UMBRIA 1

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

PARTE RISERVATA ALL'UFFICIO

Data ricevimento Prot. n.

Scadenza termine per richiesta integrazione

Scadenza termine per emissione parere

Pagamento diritti sanitari: ☐ congruo ☐ €

SCHEDA INFORMATIVA PER LA RICHIESTA DI PARERI/AUTORIZZAZIONI

DITTA RICHIEDENTE: ASSISI SALUMI s.r.l.

SEDE LEGALE: Via: CANINI, 10 - TORCHIAGINA

Comune: ASSISI

OGGETTO: ☒ nuova costruzione ☐ ampliamento ☐ variante
☐ modifiche interne ☐ ristrutturazione ☐ piani attuativi
☐ cambio destinazione d'uso ☐ localizzazione ☐ art. 48 D.P.R.303/56
☐ altro _____

da destinare a STABILIMENTO PER LA LAVORAZIONE DI PROSCIUTTI E RELATIVA AMMINISTRAZIONE

da realizzare in PETRIGNANO, VIA TRAVERSA Comune ASSISI

foglio di mappa n° 26 particella n° 322

destinazione dell'area in base al vigente PRG: ZONA INDUSTRIALE

STUDIO DI PROGETTAZIONE:

TECNOSTUDIO PROFESSIONISTI ASSOCIATI

Progettista Ing. FRANCESCO PROIETTI

Indirizzo VIA SANDRO PERTINI, 19 – BASTIA UMBRA

Recapiti Telefonici 075/8011222 - 333/6418012

Fax 075/8011266

E-mail proietti@artecstudio.com

INFORMAZIONI GENERALI

Approvvigionamento idrico

☒ acquedotto ☒ pozzo ☐ sorgente ☒ riserva idrica ☐ altro _____

Approvvigionamento idrico ad uso potabile

☒ acquedotto ☐ pozzo ☐ sorgente ☐ riserva idrica ☐ impianto di potabilizzazione
☐ altro _____

Attività soggetta al controllo del Comando provinciale dei Vigili del Fuoco (C.P.I.)

☐ no
☒ si ➤ riportare per quali voci dell'elenco allegato al DPR 01/08/2011, n.151 e s.m.i.

n° 70, Cat. C, dell'All. 1 al D.P.R. n° 151/2011: "Locali adibiti a depositi di superficie lorda superiore a 1.000 mq con quantitativi di merci e materiali superiori complessivamente a 5.000 kg – oltre 3.000 mq".

Attività con rischi di incidenti rilevanti (D.Lgs 334/99)

☒ no
☐ si ➤ allegare copia della notifica o della dichiarazione

Presenza di elettrodotti in prossimità del fabbricato

☐ no
☒ si ➤ specificare la distanza m. 5,50 - 6 tensione di esercizio della linea KV 20.000

La ditta è soggetta all'obbligo di assunzione di persone disabili (L. 68/99)

☒ no
☐ si

Ristrutturazione o modifiche su immobile esistente (realizzato in data antecedente al 1994)

Anno di costruzione dell'immobile/.....

C'è presenza di Materiale Contenente fibre di Amianto: ☐ no ☐ si

Se si è presente: ☐ copertura a vista dall'interno ☐ copertura non a vista dall'interno

☐ controsoffitto ☐ tubazioni ☐ canne fumarie ☐ guarnizioni

☐ serbatoi idrici ☐ lastre ☐ pavimenti in vinil amianto ☐ pannelli

☐ altro _____ / _____

Sono stati effettuati interventi di bonifica: ☐ no ☐ si ➤ (☐ confinamento ☐ incapsulamento) nell'anno ____/____

Quando è presente materiale contenente amianto non bonificato, sia che si trovi nell'intradosso che nell'estradosso dell'immobile, allegare la relazione sullo stato di conservazione (Del. GR n. 1611 del 08 ottobre 2007 così come modificata ed integrata dalla Del. GR n. 129 del 01 febbraio 2010)

ADDETTI - SERVIZI - LOCALI ACCESSORI

ADDETTI (relativi all'attività da intraprendere nel nuovo stabilimento)

	<i>Operai e/o intermedi</i>		<i>Impiegati e/o tecnici</i>		<i>Soci lavoratori</i>		<i>Collaboratori Familiari</i>		<i>TOTALE</i>
	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>	
ATTUALI	/	/	/	/	/	/	/	/	/
PREVISTI	6	4	0	1	2	1	0	0	14

									<i>TOTALE</i>
	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>	
ATTUALI	/	/	/	/	/	/	/	/	/
PREVISTI	/	/	/	/	/	/	/	/	/

SERVIZI

Per i dipendenti addetti alla produzione

	<i>n° wc</i>	<i>di cui per disabili</i>	<i>n° antibagno</i>	<i>n° docce</i>	<i>n° lavandini</i>
per uomini	2	0	2 (di cui 1 comune con donne)	4	2
per donne	2	1	2 (di cui 1 comune con uomini)	4	2

Eventuali servizi riservati al personale addetto alla manipolazione e vendita di alimenti e bevande

	<i>n° wc</i>	<i>di cui per disabili</i>	<i>n° antibagno</i>	<i>n° docce</i>	<i>n° lavandini</i>
per uomini	/	/	/	/	/
per donne	/	/	/	/	/

Per il pubblico ed i dipendenti addetti all'amministrazione

	<i>n° wc</i>	<i>di cui per disabili</i>	<i>n° antibagno</i>	<i>n° docce</i>	<i>n° lavandini</i>
per uomini	2 (di cui 1 misto)	0	3 (comuni per uomini e donne)	1 (o per donne)	6 (di cui 5 in comune con le donne)
per donne	2 (di cui 1 misto)	1	3 (comuni per uomini e donne)	1 (o per uomini)	6 (di cui 5, quelli di sopra, in comune con le donne)

➤ le pareti dei suddetti locali sono rivestite, fino ad un'altezza di m 2,00 con: ☐ piastrelle in ceramica
☐ altro _____ /

<i>Spogliatoi</i>	<i>no</i>	<i>si</i>	<i>descrizione degli arredi</i>
per uomini		X	armadietti metallici
per donne		X	armadietti metallici

LOCALI ACCESSORI

	<i>no</i>	<i>si</i>	<i>caratteristiche dei locali e descrizione di impianti, attrezzature e arredi</i>
<i>Mensa</i>	X		
<i>Locale di riposo e/o zona di ristoro</i>		X	armadietti metallici, tavoli e seggiole
<i>Pronto soccorso/ Infermeria</i>	X		

**STRUTTURA DEL
FABBRICATO**

Locale o reparto	Piano	DIMENSIONI					MATERIALI COSTRUTTIVI E FINITURE		
		Altezza (m)			Superficie pavimento (mq)	Volume (mc)	Pareti	Pavimenti	Copertura
		min	max	media					
01 - ingresso	terra	3	3	3	34,80	104,40	Vetrate e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato o marmo	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e foncoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
02 - sala riunioni	terra	3	3	3	30,00	90,00	Vetrate, cartongesso e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato, parquet o marmo	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e foncoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
03 - reception	terra	3	3	3	13,40	40,20	Cartongesso e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato, o marmo	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e foncoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
04 - servizi igienici	terra	3	3	3	8,40	25,20	Cartongesso e muratura di laterizio con intonaco + rivestimento in piastrelle di gres porcellanato	Gres porcellanato	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e foncoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
05 - archivio	terra	3	3	3	13,60	40,80	Cartongesso e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e foncoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
06 - ufficio amministrativo	terra	3	3	3	14,70	44,10	Cartongesso e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato, parquet o marmo	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e foncoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio

07 - ufficio amministrativo	terra	3	3	3	17,60	52,80	Cartongesso e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato, parquet o marmo	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
08 - area attesa	terra	3	3	3	21,05	63,15	Cartongesso e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato o marmo	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
09 - sala esposizione	terra	3	3	3	28,00	84,00	Vetrate e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato, parquet o marmo	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
10 - patio	/	/	/	/	/	/	/	/	/
11 - ufficio direzionale	terra	3	3	3	23,00	69,00	Vetrate, cartongesso e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato, parquet o marmo	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
12 - servizi igienici	terra	3	3	3	4,30	12,90	Cartongesso e muratura di laterizio con intonaco + rivestimento in piastrelle di gres porcellanato	Gres porcellanato	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
13 - ripostiglio	terra	3	3	3	2,00	6,00	Cartongesso e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
14 - zona filtro	terra	3	3	3	5,50	16,50	Cartongesso, pannello pref. in c.a. e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato o marmo	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio

										fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
23 - locale quadri elettrici 1	terra	3	3	3	3	22,30	66,90	Pannello pref. in c.a. e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
24 - locale quadri elettrici 2	terra	3	3	3	3	22,70	68,10	Pannello pref. in c.a. e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
25 - ingresso dipendenti	terra	3	3	3	3	9,15	27,45	Cartongesso, pannello pref. in c.a. e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
26 - servizi igienici donne ed handicap	terra	3	3	3	3	7,10	21,30	Cartongesso, pannello pref. in c.a. e muratura di laterizio con intonaco + rivestimento in piastrelle di gres porcellanato	Gres porcellanato	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
27 - spogliatoio donne	terra	3	3	3	3	15,15	45,45	Cartongesso, pannello pref. in c.a. e muratura di laterizio con intonaco + rivestimento in piastrelle di gres porcellanato, per zona docce	Gres porcellanato	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
28 - servizi igienici uomini	terra	3	3	3	3	4,80	14,40	Cartongesso + rivestimento in piastrelle di gres porcellanato	Gres porcellanato	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio

29 - spogliatoio uomini	terra	3	3	3	3	14,55	43,65	Cartongesso e pannello pref. in c.a. + rivestimento in piastrelle di gres porcellanato, per zona docce	Gres porcellanato	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
30 - sala ristoro	terra	3	3	3	3	29,45	88,35	Cartongesso, pannello pref. in c.a. e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato o marmo	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
31 - cella scarti prodotto stagionato	terra	3	3	3	3	7,30	21,90	Cartongesso, pannello pref. in c.a. e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
32 - servizi igienici	terra	3	3	3	3	11,70	35,10	Cartongesso, pannello pref. in c.a. e muratura di laterizio con intonaco + rivestimento in piastrelle di gres porcellanato	Gres porcellanato	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
33 - deposito cartoni	terra	3	3	3	3	24,45	73,35	Pannello pref. in c.a. e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato o massetto in cls. al quarzo	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
34 - carico prodotto finito	terra	3	3	3	3	19,60	58,80	Pannello pref. in c.a. e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato o massetto in cls. al quarzo	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
35 - centrale idrica	terra	3	3	3	3	24,40	73,20	Pannello pref. in c.a. e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato o massetto in cls. al quarzo	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e fonoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio

36 - centrale termica	terra	3	3	3	21,75	65,25	Pannello pref. in c.a. e muratura di laterizio con intonaco	Gres porcellanato o massetto in cls. al quarzo	Solaio in latero-cemento con intonaco, pannello termoisolante e foncoassorbente, massetto pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio
37 - area produttiva	terra	6,50	6,50	6,50	3.315,00	21.547,50	Pannello pref. in c.a. e celle frigorifere con pareti costituite da pannelli sandwich a doppia lamiera e schiuma di resina poliuretana, per uno spessore di 20 cm. Lamiera a vista della cella in acciaio inox o verniciata a base poliestere o vetroresina	Massetto industriale in cls. con finitura superficiale al quarzo. Piastrelle in gres porcellanato o clinker	Solaio in c.a.p. alveolare con getto di completamento in opera, soprastante massetto per pendenze, guaina impermeabilizzante, ghiaio. Sottostante camera d'aria da 30 cm circa e pannello sandwich di chiusura superiore delle celle frigorifere costituito da doppia lamiera e schiuma di resina poliuretana, per uno spessore di 20 cm

➤ Superficie totale dell'immobile, comprensiva dei vari piani, al lordo delle murature: mq 4.061

➤ Ai fini dell'integrazione dei lavoratori disabili (Art. 63 D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i.) i luoghi di lavoro sono:

☐ accessibili

☐ visitabili

☐ adattabili

ILLUMINAZIONE

Locale o reparto	NATURALE					coeff. di trasparenza	Materiale trasparente Utilizzato	R.I.	ARTIFICIALE			Illuminazione di emergenza (lux)
	Sup. illuminante (mq)		in copertura	illuminamento medio (lux)	classe di qualità dell'abbigliamento				resa cromatica			
	a parete											
01 - ingresso	31,76	0		1/1,09	vetro-camera	0,85	100	22	80	5		
02 - sala riunioni	8,04	0		1/3,73	vetro-camera	0,85	500	19	80	2		
03 - reception	1,79	0		1/7,49	vetro-camera	0,85	300	22	80	5		
04 - servizi igienici	1,79	0		1/4,69	vetro-camera	0,85	200	25	80	2		
05 - archivio	1,79	0		1/7,60	vetro-camera	0,85	200	25	80	2		
06 - ufficio amministrativo	4,02	0		1/3,66	vetro-camera	0,85	500	19	80	2		
07 - ufficio amministrativo	4,04	0		1/4,36	vetro-camera	0,85	500	19	80	2		
08 - area attesa	4,30	2,56		1/3,07	vetro-camera	0,85	100	22	80	5		
09 - sala esposizione	14,27	0		1/1,96	vetro-camera	0,85	300	22	80	2		
10 - patio	/	/		/	/	/	30	50	40	/		
11 - ufficio direzionale	9,59	0		1/2,40	vetro-camera	0,85	500	19	80	2		
12 - servizi igienici	0	0		0	/	0,85	200	25	80	2		
13 - ripostiglio	0	0		0	/	/	100	22	80	/		
14 - zona filtro	0	0		0	/	/	100	22	80	5		
15 - servizi igienici	0	0		0	/	0,85	200	25	80	2		
16 - officina, locale scarico batterie muletti	0	0		0	/	/	200	25	60	2		
17 - deposito lavapavimenti	0	0		0	/	/	100	22	80	2		
18 - lavaggio utensili	0	0		0	/	/	500	25	80	2		

19 - deposito spezie e celle per sugna	0	0	0	0	/	/	100	25	60	/
20 - scarico prodotto fresco	0	0	0	0	/	/	300	25	60	2
21 - silo stoccaggio sale	/	/	/	/	/	/	100	25	60	/
22 - cella scarti prodotto fresco	0	0	0	0	/	/	100	25	60	/
23 - locale quadri elettrici 1	0	0	0	0	/	/	200	25	60	2
24 - locale quadri elettrici 2	0	0	0	0	/	/	200	25	60	2
25 - ingresso dipendenti	1,47	0	0	1/6,22	vetro-camera	0,85	100	22	80	5
26 - servizi igienici donne ed handicap	0	0	0	0	/	0,85	200	25	80	2
27 - spogliatoio donne	0	2	2	1/7,57	metacrilato	0,90	200	25	80	2
28 - servizi igienici uomini	0	0	0	0	/	0,85	200	25	80	2
29 - spogliatoio uomini	0	2	2	1/7,27	metacrilato	0,90	200	25	80	2
30 - sala ristoro	4,14	0	0	1/7,11	vetro-camera	0,85	200	22	80	2
31 - cella scarti prodotto stagionato	0	0	0	0	/	/	100	25	60	/
32 - servizi igienici	1,84	0	0	1/6,36	vetro-camera	0,85	200	25	80	2
33 - deposito cartoni	0	0	0	0	/	/	100	25	60	2
34 - carico prodotto finito	0	0	0	0	/	/	300	25	60	2
35 - centrale idrica	0	0	0	0	/	/	200	25	60	2
36 - centrale termica	0	0	0	0	/	/	200	25	60	2
37 - area produttiva	105,00	0	0	1/31,57	vetro-camera	0,85	500	25	80	2

R.I. = Rapporto Illuminante: esprime, in frazione, il rapporto tra la superficie illuminante e la superficie pavimentata di un locale

N.B.: - per l'illuminazione artificiale i valori devono essere definiti in accordo con la norma UNI 12464/2011 e s.m.i.

- per l'illuminazione di emergenza i valori devono essere definiti in accordo con la norma UNI 10840/2007 e s.m.i.

VENTILAZIONE NATURALE

Locale o reparto	superficie finestrata apribile (mq)		R.A.	sistema di apertura delle finestre poste ad altezza >m. 1,50 dal piano di calpestio	
	a parete	in copertura		a parete	in copertura
01 - ingresso	20,29	0	1/1,71	/	/
02 - sala riunioni	5,36	0	1/5,60	/	/
03 - reception	2,02	0	1/6,63	/	/
04 - servizi igienici	2,02	0	1/4,16	/	/
05 - archivio	2,02	0	1/6,73	/	/
06 - ufficio amministrativo	2,68	0	1/5,48	/	/
07 - ufficio amministrativo	5,36	0	1/3,28	/	/
08 - area attesa	5,32	2,56	1/2,67	/	pistone idraulico con comando elettrico
09 - sala esposizione	7,20	0	1/3,89	/	/
10 - patio	/	/	/	/	/
11 - ufficio direzionale	5,43	0	1/4,24	/	/
12 - servizi igienici	0	0	0	/	/
13 - ripostiglio	0	0	0	/	/
14 - zona filtro	0	0	0	/	/
15 - servizi igienici	0	0	0	/	/
16 - officina, locale scarico batterie muletti	0	0	0	/	/
17 - deposito lavapavimenti	0	0	0	/	/
18 - lavaggio utensili	0	0	0	/	/
19 - deposito spezie e celle per sugna	0	0	0	/	/
20 - scarico prodotto fresco	0	0	0	/	/
21 - silo stoccaggio sale	0	0	0	/	/
22 - cella scarti prodotto fresco	0	0	0	/	/
23 - locale quadri elettrici 1	0	0	0	/	/
24 - locale quadri elettrici 2	0	0	0	/	/
25 - ingresso dipendenti	3,33	0	1/2,75	/	/
26 - servizi igienici donne ed handicap	0	0	0	/	/
27 - spogliatoio donne	0	2	1/7,57	/	pistone idraulico con comando elettrico
28 - servizi igienici uomini	0	0	0	/	/
29 - spogliatoio uomini	0	2	1/7,27	/	pistone idraulico con comando elettrico

30 - sala ristoro	4,66	0	1/6,32	/	/
31 - cella scarti prodotto stagionato	0	0	0	/	/
32 - servizi igienici	2,16	0	1/5,42	/	/
33 - deposito cartoni	0	0	0	/	/
34 - carico prodotto finito	0	0	0	/	/
35 - centrale idrica	0	0	0	/	/
36 - centrale termica	0	0	0	/	/
37 - area produttiva	0	0	0	/	/

R.A. = Rapporto Aerante: esprime, in frazione, il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentata di un locale

RISCALDAMENTO

<i>Locale o reparto</i>	<i>tipo e collocazione degli impianti</i>	<i>Temperature assicurate (°C)</i>
01 - ingresso	ventilconvettore a terra o a parete	20±1
02 - sala riunioni	ventilconvettore a terra o a parete	20±1
03 - reception	ventilconvettore a terra o a parete	20±1
04 - servizi igienici	radiatori a terra	20±1
05 - archivio	radiatori a terra	20±1
06 - ufficio amministrativo	ventilconvettore a terra o a parete	20±1
07 - ufficio amministrativo	ventilconvettore a terra o a parete	20±1
08 - area attesa	ventilconvettore a terra o a parete	20±1
09 - sala esposizione	ventilconvettore a terra o a parete	20±1
10 - patio	/	/
11 - ufficio direzionale	ventilconvettore a terra o a parete	20±1
12 - servizi igienici	radiatori a terra	20±1
13 - ripostiglio	/	/
14 - zona filtro	radiatori a terra	20±1
15 - servizi igienici	radiatori a terra	20±1
16 - officina, locale scarico batterie muletti	radiatori a terra	20±1
17 - deposito lavapavimenti	/	/
18 - lavaggio utensili	radiatori a terra	20±1
19 - deposito spezie e celle per sugna	/	/
20 - scarico prodotto fresco	/	/
21 - silo stoccaggio sale	/	/
22 - cella scarti prodotto fresco	/	/
23 - locale quadri elettrici 1	/	/
24 - locale quadri elettrici 2	/	/
25 - ingresso dipendenti	/	/
26 - servizi igienici donne ed handicap	radiatori a terra	20±1
27 - spogliatoio donne	radiatori a terra	20±1
28 - servizi igienici uomini	radiatori a terra	20±1
29 - spogliatoio uomini	radiatori a terra	20±1
30 - sala ristoro	ventilconvettore a terra o a parete	20±1

31 - cella scarti prodotto stagionato	/	/
32 - servizi igienici	/	/
33 - deposito cartoni	/	/
34 - carico prodotto finito	/	/
35 - centrale idrica	/	/
36 - centrale termica	/	/
37 - area produttiva	/	/

IMPIANTO DI CLIMATIZZAZIONE, TERMOVENTILAZIONE O VENTILAZIONE ARTIFICIALE

CONDIZIONI TERMOIGROMETRICHE E VELOCITA' DELL'ARIA NEL VOLUME OCCUPATO DALLE PERSONE

LOCALE O REPARTO	PERIODO INVERNALE		PERIODO ESTIVO		VELOCITA' ARIA m/sec
	Temperatura(°C)	umidità rel.(%)	Temperatura(°C)	umidità rel.(%)	
01 - ingresso	20±1	/	24÷28	/	/
02 - sala riunioni	20±1	/	24÷28	/	/
03 - reception	20±1	/	24÷28	/	/
04 - servizi igienici	/	/	/	/	/
05 - archivio	/	/	/	/	/
06 - ufficio amministrativo	20±1	/	24÷28	/	/
07 - ufficio amministrativo	20±1	/	24÷28	/	/
08 - area attesa	20±1	/	24÷28	/	/
09 - sala esposizione	20±1	/	24÷28	/	/
10 - patio	/	/	/	/	/
11 - ufficio direzionale	20±1	/	24÷28	/	/
12 - servizi igienici	/	/	/	/	/
13 - ripostiglio	/	/	/	/	/
14 - zona filtro	/	/	/	/	/
15 - servizi igienici	/	/	/	/	/
16 - officina, locale scarico batterie muletti	/	/	/	/	/
17 - deposito lavapavimenti	/	/	/	/	/
18 - lavaggio utensili	/	/	/	/	/
19 - deposito spezie e celle per sugna	/	/	/	/	/
20 - scarico prodotto fresco	/	/	/	/	/
21 - silo stoccaggio sale	/	/	/	/	/
22 - cella scarti prodotto fresco	/	/	/	/	/
23 - locale quadri elettrici 1	/	/	/	/	/
24 - locale quadri elettrici 2	/	/	/	/	/
25 - ingresso dipendenti	/	/	/	/	/
26 - servizi igienici donne ed handicap	/	/	/	/	/
27 - spogliatoio donne	/	/	/	/	/
28 - servizi igienici uomini	/	/	/	/	/
29 - spogliatoio uomini	/	/	/	/	/
30 - sala ristoro	20±1	/	24÷28	/	/
31 - cella scarti prodotto stagionato	/	/	/	/	/
32 - servizi igienici	/	/	/	/	/
33 - deposito cartoni	/	/	/	/	/
34 - carico prodotto finito	/	/	/	/	/
35 - centrale idrica	/	/	/	/	/
36 - centrale termica	/	/	/	/	/
37 - area produttiva	/	/	/	/	/

DESCRIZIONE DEGLI IMPIANTI DI RINNOVO ARIA E DI ESTRAZIONE

➤ FUNZIONE SVOLTE

Tipo di impianto	Funzione svolta				
	F	R	C	U	D
Climatizzazione	X	X	X	/	/
Climatizzazione invernale	/	/	/	/	/
Climatizzazione estiva	/	/	/	/	/
Termoventilazione	/	/	/	/	/
Termoventilazione invernale	/	/	/	/	/
Termoventilazione estiva	/	/	/	/	/
Ventilazione	/	/	/	/	/
F = filtrazione U = umidificazione R = riscaldamento D = deumidificazione C = raffrescamento					

➤ MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

Impianti a funzionamento continuo	/
Impianti a funzionamento discontinuo periodico	X
Impianti a funzionamento discontinuo aperiodico	/

➤ LOCALIZZAZIONE DEI TRATTAMENTI

Impianti con trattamento centralizzato	/
Impianti con trattamento centralizzato della sola aria esterna e trattamento finale locale	/
Impianti con trattamento locale	X

ALLEGARE ELABORATO GRAFICO DELL'INTERO IMPIANTO ED UNA DESCRIZIONE DETTAGLIATA DI:

- caratteristiche delle principali attrezzature
- produzione e distribuzione dei fluidi vettori
- caratteristiche condotte e terminali aeraulici
- filtrazione
- regolazione

PORTATE DI ARIA ESTERNA E DI ESTRAZIONE

LOCALE O REPARTO	VOLUME (mc)	SUPERFICIE (mq)	AFFOLLAMENTO		ARIA ESTERNA DI RINNOVO				ESTRAZIONE	
			indice ns (persone/mq)	Numero Persone	Qop (mc/h per persona)	Qos (mc/h per mq di sup)	Qo totale (mc/h)	Qo vol (volumi amb./h)	Qes totale (mc/h)	Qes vol (volumi amb./h)
01 - ingresso	104,40	34,80	/	/	/	/	/	/	/	/
02 - sala riunioni	90,00	30,00	/	/	/	/	/	/	/	/
03 - reception	40,20	13,40	/	/	/	/	/	/	/	/
04 - servizi igienici	25,20	8,40	/	/	/	/	/	/	/	/
05 - archivio	40,80	13,60	/	/	/	/	/	/	/	/
06 - ufficio amministrativo	44,10	14,70	/	/	/	/	/	/	/	/
07 - ufficio amministrativo	52,80	17,60	/	/	/	/	/	/	/	/
08 - area attesa	63,15	21,05	/	/	/	/	/	/	/	/
09 - sala esposizione	84,00	28,00	/	/	/	/	/	/	/	/
10 - patio	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
11 - ufficio direzionale	69,00	23,00	/	/	/	/	/	/	/	/
12 - servizi igienici	12,90	4,30	/	/	/	/	/	/	150	11,6
13 - ripostiglio	6,00	2,00	/	/	/	/	/	/	/	/
14 - zona filtro	16,50	5,50	/	/	/	/	/	/	/	/
15 - servizi igienici	16,35	5,45	/	/	/	/	/	/	200	12,2
16 - officina, locale scarico batterie muletti	16,35	5,45	/	/	/	/	/	/	200	12,2
17 - deposito lavapavimenti	16,50	5,50	/	/	/	/	/	/	/	/
18 - lavaggio utensili	12,90	4,30	/	/	/	/	/	/	/	/
19 - deposito spezie e celle per sugna	39,45	13,15	/	/	/	/	/	/	/	/
20 - scarico prodotto fresco	46,80	15,60	/	/	/	/	/	/	/	/
21 - silo stoccaggio sale	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
22 - cella scarti prodotto fresco	24,30	8,10	/	/	/	/	/	/	/	/
23 - locale quadri elettrici 1	66,90	22,30	/	/	/	/	/	/	/	/
24 - locale quadri elettrici 2	68,10	22,70	/	/	/	/	/	/	/	/
25 - ingresso dipendenti	27,45	9,15	/	/	/	/	/	/	/	/
26 - servizi igienici donne ed handicap	21,30	7,10	/	/	/	/	/	/	200	9,4

27 - spogliatoio donne	45,45	15,15	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
28 - servizi igienici uomini	14,40	4,80	/	/	/	/	/	/	/	150	/	10,4
29 - spogliatoio uomini	43,65	14,55	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
30 - sala ristoro	88,35	29,45	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
31 - cella scarti prodotto stagionato	21,90	7,30	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
32 - servizi igienici	35,10	11,70	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
33 - deposito cartoni	73,35	24,45	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
34 - carico prodotto finito	58,80	19,60	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
35 - centrale idrica	73,20	24,40	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
36 - centrale termica	65,25	21,75	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
37 - area produttiva	21.547,50	3.315,00	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

Qop = portata di aria esterna per persona
Qo = portata di aria esterna

Qos = portata di aria esterna per superficie
Qes = portata di aria in estrazione

- I valori riportati nella tabella di cui sopra devono essere definiti in accordo con le specifiche norme UNI: 10339/95 e s.m.i. nel caso di edifici adibiti ad attività produttive 10637/06 e s.m.i. nel caso di impianti sportivi (piscine)

DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

- 1) Arrivo dei cosci di prosciutto freschi e scarico degli stessi dal cassone del TIR all'interno del prosciuttificio. L'operazione di scarico avviene con il pianale dell'autotreno alla stessa quota di quella del pavimento del locale;
- 2) Distribuzione di parte dei cosci in sala lavorazione 1 e deposito degli altri nella cella ricevimento prodotto, in attesa della lavorazione;
- 3) Nella lavorazione 1 i cosci vengono lavati, rifilati e modellati per la forma e la pezzatura voluta, con scarto depositato nella specifica cella, salati e timbrati, per poi essere inviati alla "cella sale";
- 4) Nella "cella sale" i cosci, su carrelli, vengono tenuti per un intervallo di tempo variabile, a seconda della tipologia di prodotto, in modo che possano assorbire la giusta dose di sale;
- 5) I cosci vengono poi appesi a delle bilancelle per essere trasferiti prima nella "cella di pre-riposo" e poi in quella di "riposo", ove sono lasciati prima della stagionatura, per tempi variabili, a seconda della tipologia di prodotto;
- 6) Sulle bilancelle, i cosci sono quindi trasportati in una "cella asciugatoio", ove vengono liberati dall'eventuale sale in eccesso ed asciugati per essere inviati alla sala di sugnatura;
- 7) Qui i cosci vengono trattati con sugna e pepe macinato per poi essere condotti nella "cella di pre-stagionatura / "stagionatura";
- 8) I cosci, ancora appesi alle bilancelle, restano in tale locale per un periodo di tempo variabile, sempre in funzione della tipologia di prodotto;
- 9) Dopo la stagionatura avviene il lavaggio dei cosci, per l'eliminazione del pepe, e la conseguente asciugatura; in apposito locale;
- 10) I cosci così stagionati sono quindi trattati esteticamente nella sala lavorazione 2, con intervento di ritocco finale alla forma del prodotto voluto, i cui scarti vengono raccolti e depositati in specifica cella. In tale ambiente avvengono anche le operazioni di pesatura dei singoli pezzi, di etichettatura degli stessi, e, per quelli previsti, la celofanatura. Il prodotto che ne risulta viene inviato al confezionamento, e, per quello del tipo disossato, ad apposita cella;
- 11) Nel locale confezionamento i prosciutti singoli, interi, vengono a coppie messi nelle scatole di cartone, per la spedizione, mentre gli altri tipi di prodotti, incelofanati, vengono racchiusi sempre nelle scatole, ma in numero maggiore, a seconda dei casi. Le scatole, chiuse e sigillate, vengono a volte accatastate a costituire dei pallet, pronti per il carico sui cassoni dei TIR, che, analogamente a quanto detto per lo scarico del prodotto fresco, avviene con i piani di lavoro (cassone mezzo e pavimento locale) posti alla stessa quota, tramite "muletti" a funzionamento elettrico, con batterie ricaricabili;
- 12) Nella cella dei disossati invece, vengono accumulati momentaneamente i prodotti del tipo senza osso, provenienti dalla lavorazione 2, per essere poi impacchettati a coppie, se a pezzi interi, o a numero variabile, se a tranci incelofanati, sempre entro scatole di cartone, con spedizione finale.

Per quanto concerne la disposizione planimetrica e la geometria degli ambienti di lavoro, si rimanda all'esame degli elaborati grafici di cui alle TAVV. 3ar e 5ar.

MATERIE E SOSTANZE UTILIZZATE - PRODOTTI FINITI

materie e sostanze utilizzate	stima quantità (Kg)		prodotti finiti
	in lavorazione	in deposito	
A) Cosci di suino fresco	1.900.000	1.300.000	Cosci di suino stagionato
B) Sale	118.000	12.000	Cosci di suino stagionato
C) Pepe	3.300	725	Cosci di suino stagionato
D) Aglio	1.200	80	Cosci di suino stagionato
E) Sugna	1.100	500	Cosci di suino stagionato
F) Potassio Nitrato	25	15	Cosci di suino stagionato

ATTIVITA' E ATTREZZATURE

<i>Locale o reparto</i>	<i>descrizione delle attività</i>	<i>attrezzature e macchine impiegate</i>
01. Cella ricevimento prodotto (cosci)	Stoccaggio cosci freschi in attesa della lavorazione (parte, all'arrivo, vanno direttamente in lavorazione)	Carrelli, Bilancelle, Macchina lavaggio bilancelle
Lavorazione 1	Lavaggio, Rifilatura e Salatura cosci	Timbratrice, Soffiatrice, Spremivena, Sfregatrice, Massaggiatrice, Coltelli e Nastro
02. Cella sale	Assorbimento sale	Carrelli
03. Cella pre-riposo	Cosci tenuti in pre-riposo	Bilancelle
04. Cella riposo	Cosci tenuti a riposo	Bilancelle
05. Cella asciugatoio	Asciugatura cosci	Bilancelle
Sala di sugnatura	Sugnatura cosci	Sugnatrice e Nastro
06. Pre-Stagionatura / Stagionatura	Stagionatura cosci	Bilancelle
Lavaggio, Asciugatoio	Lavaggio e asciugatura cosci stagionati	Macchina lavaggio cosci ed impianto aria per asciugatura
Lavorazione 2	Finitura estetica cosci stagionati, Pesatura, Apposizione etichette e, per parte del prodotto, di celofan	Coltelli, Nastratrice, Bilancia e Timbratrice
Confezionamento	Impacchettamento in scatole di cartone di coppie di cosci stagionati o di altre pezzature sotto celofan. Formazione di pallet da spedizione e trasporto.	Nastratrice e Timbratrice
Cella disossati e spedizione	Deposito momentaneo cosci stagionati del tipo senza osso e loro impacchettamento in scatole di cartone	
N.B.: I locali o reparti di cui sopra sono quelli di cui è composto il "locale o reparto" n° 37 (area produttiva) delle precedenti tabelle, così come riportati e definiti nell'elaborato grafico della TAV. 3ar.		

- riportare in pianta la disposizione delle macchine e degli impianti (lay-out) indicando: le zone destinate alle attività e al deposito, le vie di circolazione per mezzi e pedoni, le vie e le uscite di sicurezza, i mezzi di spegnimento e di segnalazione incendi (D.Lgs 81/2008 e s.m.i. Artt. 26, 46 e All. 4 cap. 1; D.M. 10/03/98 e s.m.i.).
- qualora trattasi di impianti destinati alla produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande indicare il flusso produttivo (Regolamento CE n. 852/2004 All. II capitolo 1 e s.m.i.)

SCHEDA AGENTI CHIMICI

questa scheda va compilata per le attività che prevedono la presenza di agenti chimici sul luogo di lavoro, come definiti dal D.Lgs 81/2008.

AGENTI CHIMICI

Prodotto	Quantità media annua	Fasi di rischio	Modalità di utilizzo §
/	/	/	/
/	/	/	/

§ Indicare se a ciclo chiuso, a ciclo aperto o misto

n. presumibile di addetti esposti ad agenti chimici: _____ / _____

superficie del locale o reparto: mq _____ / _____

postazioni lava occhi: ☐ no ☐ sì ➤ n° _____ / _____

lavandini a comando non manuale: ☐ no ☐ sì ➤ n° _____ / _____

Il locale o reparto è isolato dalle altre lavorazioni:

☐ no

☐ sì ➤ sistema di separazione: ☐ chiusura automatica

☐ chiusura manuale

☐ altro _____ / _____

Il locale o reparto è provvisto di un locale per lo stoccaggio degli agenti chimici:

☐ no

☐ sì

per i locali destinati a deposito o vendita di prodotti fitosanitari: soglia di contenimento ☐ no ☐ sì
pozzetto di raccolta ☐ no ☐ sì

SISTEMI DI ASPIRAZIONE:

☐ no

☐ sì ➤ localizzata ☐ no

☐ sì

- Per gli impianti di aspirazione allegare il progetto di massima e la relazione illustrativa delle caratteristiche tecniche relative soprattutto alla **portata**, alla **velocità di cattura**, agli **organi di captazione** ed al posizionamento **delle bocche di espulsione e di ripresa**.

MISURE IGIENICHE:

Spogliatoio*:

Dedicato all'attività specifica: ☐ no ☒ sì

Comune ☐ no ☒ sì

(separato per uomini e donne)

Modalità di accesso:

☐ diretto dal locale lavorazione; ☒ indiretto tramite corridoio; ☐ indiretto tramite altri ambienti lavorativi

Bagni*:

Dedicati all'attività specifica: ☐ no ☒ sì

Comune ☐ no ☒ sì

(separato per uomini e donne)

Modalità di accesso:

☐ diretto dal locale lavorazione; ☒ indiretto tramite corridoio; ☐ indiretto tramite altri ambienti lavorativi

Docce*:

Dedicate all'attività specifica: ☐ no ☒ sì

Comune ☐ no ☒ sì

(separato per uomini e donne)

Modalità di accesso:

☐ diretto dal locale lavorazione; ☒ indiretto tramite corridoio; ☐ indiretto tramite altri ambienti lavorativi

* le dimensioni e le caratteristiche devono essere riportate nella sezione **SERVIZI**

IMPIANTI ED APPARECCHIATURE

Impianto elettrico

- ☐ nessuna modifica
☒ nuova installazione
☐ modifica o ampliamento impianto

• Installazioni elettriche in luoghi con pericolo di esplosioni o incendio

- ☐ no
☒ si ➤ indicare i prodotti o materiali che determinano la pericolosità dei luoghi:
prosciutti stagionati, sugna, cartoni
-

• Installazioni e dispositivi di protezione contro le scariche atmosferiche

- ☒ no
☐ si

Apparecchi di sollevamento con portata > 200Kg

- ☒ no
☐ si ➤ ponti mobili sviluppabili n° /
➤ altri apparecchi n° /

Ascensori e montacarichi

- ☒ no
☐ si ➤ n° ascensori /
➤ n° montacarichi /
➤ n° piattaforme per disabili /

Apparecchi fissi a pressione

- ☒ no
☐ si ➤ non soggetti a prima verifica ISPEL n° /
➤ soggetti a prima verifica ISPEL n° /

Apparecchi generatori di calore

- ☐ no
☒ si ➤ combustibile impiegato GAS METANO
➤ non soggetti a prima verifica ISPEL n° 1
➤ soggetti a prima verifica ISPEL n° 1

Apparecchi generatori di radiazioni ionizzanti

- ☒ no
☐ si ➤ n° / tipo /

Altri apparecchi ed impianti soggetti a certificazione di conformità (DM 22/01/2008, n. 37 e s.m.i.)

- ☐ no
☒ si ➤ Impianto di riscaldamento uffici, impianto idrico-sanitario, impianto trattamento aria, impianto antincendio
-

SCARICHI IDRICI

➤ **sistema di smaltimento dei reflui assimilabili ai civili:**

- ☒ pubblica fognatura
☐ sub irrigazione
☐ depuratore
☐ altro _____ / _____

➤ **reflui derivanti dalle lavorazioni**

☐ no

☒ si

➤ sistema di trattamento: ☒ depuratore

☐ altro _____ / _____

➤ recapito acque reflue

☒ pubblica fognatura

☐ corpo idrico superficiale

☐ suolo

RIFIUTI PRODOTTI

Tipologia di rifiuti prodotti:

☒ urbani e/o assimilabili

☐ speciali non pericolosi

☐ speciali pericolosi

☒ scarti di lavorazione (Regolamento CE 1774/2002 del 03/10/2002 - rifiuti di origine animale):

➤ caratteristiche quali-quantitative:

a) Scarti di carne fresca, proveniente dalla riprofilatura dei cosci in arrivo;

b) Rifilatura-tolettatura proveniente dalla sistemazione estetica dei cosci stagionati (quantità annua circa 2.100 kg).

➤ modalità di stoccaggio provvisorio:

a) e b) Scarti contenuti in appositi cassoni, posti in specifica "cella scarti", con accesso dall'esterno per il carico a smaltimento.

➤ modalità di smaltimento:

a) e b) Tramite ditta specializzata SAPI S.p.A. di Modena

EMISSIONI IN ATMOSFERA

- ☒ no
☐ si ➤ n° /

reimmissione di aria depurata nell'ambiente di lavoro (DGR del 24/12/1996, n 9481):

- ☒ no
☐ si ➤ n° punti / descrivere, per ogni punto di reimmissione, il tipo di inquinante "depurato" e le caratteristiche tecniche dell'impianto di trattamento:

/

/

/

/

INQUINAMENTO ACUSTICO

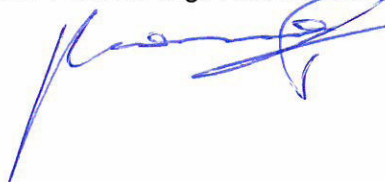
L'insediamento è soggetto alla valutazione di impatto acustico ai sensi dell'Art. 8 del D.Lgs 447/95

- ☒ no
☐ si

Data, luglio 2014

I Progettisti
(timbro e firma)

Dott. Proietti Ing. Francesco



II Richiedente
(timbro e firma)

ASSISI SALUMI s.r.l.
Via A. Canini, 10
06081 TORCHIAGINA DI ASSISI (PG)
c. fi e part. IVA 01785860543



Dott. Lentischio Ing. Massimo



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SPORTELLO UNICO PER GLI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

Area dell'Assisano - Piazza Del Tabacchificio 8 - 06083 BASTIA UMBRA (PG)

Tel.: 075 8020643 - Fax: 075 8020205 E-Mail: nipas@ausl2.umbria.it

Bastia Umbra, 17/09/2014

Prot. n 86728 Prat. n. 27/14

Spett . ASSISI SALUMI srl
Via A. Canini 10
Torchiagina - Assisi

Oggetto: Richiesta di parere tecnico sanitario su progetto per realizzazione di prosciuttificio con relativi uffici;

Via Traversa Fraz. Petrignano - Assisi;

Richiedente: ASSISI SALUMI srl.

In riferimento alla Vs richiesta si rimette il parere

☐ FAVOREVOLE

☒ FAVOREVOLE CON PRESCRIZIONI

☐ CONTRARIO

pervenuto dai seguenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione:

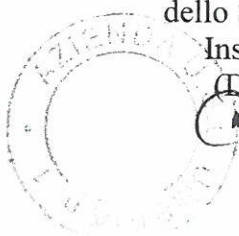
- Igiene e Sanità Pubblica
- Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro
- Igiene degli Alimenti di Origine Animale

☐ ALTRO _____

Quanto sopra per il seguito di competenza

Distinti saluti

Il Coordinatore Referente
dello Sportello del DIP per gli
Inseidiamenti produttivi
(Dr Danilo Zuccaccia)



[Handwritten signature]

26a



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.S. IGIENE E SANITA' PUBBLICA
AREA DI ASSISI

Dirigente Responsabile Dr. Enrico Rossi
P.zza del Tabacchificio, 8 - 06083 - Bastia U.
Tel.: 075 8020326-332-364 - Fax: 075 8020282

38

Bastia U. 11 settembre 2014

**ALLO SPORTELLO UNICO DEL D.I.P.
PER GLI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI
SEDE**

Oggetto: parere tecnico sanitario su progetto per realizzazione prosciuttificio

Proprietà: ASSISI SALUMI srl

Comune di ASSISI

Fraz. PETRIGNANO

- Fatte salve le Norme del P.R.G., del Regolamento Comunale Edilizio e delle Leggi urbanistiche ed edilizie vigenti;
- Vista la relazione tecnica allegata;
- Esaminata la progettazione in oggetto si esprime

PARERE FAVOREVOLE

Per quanto di competenza a condizione che:

- Sia rispettata la vigente normativa antincendio;
- Siano rispettate le disposizioni di cui alla Legge 9 Gennaio 1989 n. 13, come modificata dalla L.27 Febbraio 1989 n. 62, nonché quanto previsto dal D.M. 14 Giugno 1989 n. 236 in materia di eliminazione e/o superamento delle barriere architettoniche;
- Sia assicurato l'approvvigionamento idro-potabile tramite allaccio al pubblico acquedotto munito di valvola di non ritorno.
- L'impianto elettrico sia realizzato nel rispetto delle Norme CEI, della Legge 46/90 e del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 22/01/2008 n.37;
- L'impianto di riscaldamento, qualora alimentato a gas metano o G.P.L., sia realizzato nel rispetto delle Norme UNI-CIG 7129/2001 di cui alla Legge 6/12/1971 n. 1083, della Legge 46/90 e del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 22/01/2008 n.37;
- Sia assicurato idoneo ricambio d'aria dei locali e delle "celle" sprovvisti di aperture con l'esterno e destinate alla permanenza delle persone, nel rispetto della Norma UNI 10339/95, relativa agli impianti aeraulici ai fini del benessere;
- L'uso della struttura sia subordinato al rilascio del certificato di agibilità e dell'autorizzazione allo scarico.

IL TECNICO DELLA PREVENZIONE

Dott.ssa Anna Cicatiello

IL DIRIGENTE RESPONSABILE U.O.S.

Dr. Enrico Rossi



USL Umbria 1

UNITA' OPERATIVA SEMPLICE
SERVIZIO PREVENZIONE E SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO
Piazza del Tabacchificio, 8 - BASTIA UMBRA (PG)
Resp. Dott. Giorgio Miscetti
Tel. 075-8020357 / 8020333
Fax 075-8020328 - www.psalpg.it

Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1
www.aslumbria1.it

All.26_c

Prot. n. /014/SU/PSAL

Bastia Umbra, lì 30.09.2014

Al Coordinatore referente dello
Sportello per gli insediamenti produttivi
Distretto dell'Assisano
P.zza Tabacchificio, 8
BASTIA UMBRA (PG)

Oggetto: parere igienico sanitario [L.R. 01/2004 e s.m.i.] - richiesta n. del
Inoltrata da SIENA ANGELO titolare della Ditta: ASSISI SALUMI Snc. avente per oggetto:
REALIZZAZIONE EDIFICIO PER LA LAVORAZIONE DEI PROSCIUTTI ubicato in via
TRAVERSA - PETRIGNANO



In riferimento alla richiesta di cui all'oggetto, esaminata la documentazione allegata ed espletati gli altri accertamenti tecnici ritenuti necessari, si attesta la **CONFORMITA'** a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

prescrizioni: //

Il Tecnico Istruttore
Alfio MENCARELLI

Preso atto di quanto sopra, si esprime parere FAVOREVOLE.



Il Dirigente Responsabile
Dott. Giorgio Miscetti

Alfio Mencarelli - U.O.S. - P.S.A.L.
Tel. 0758020357 - e-mail: alfio.mencarelli@uaslumbria1.it

Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1

tel. 075 54 11 - 075 65 091

Sede Legale (provvisoria)

06127 - Perugia Via Guerra 21/17

(l.r. n.18/12.11.2012)

p.iva / c.f. 03301860544

C



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SERVIZIO VETERINARIO IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Area dell'Assisano - Piazza Del Tabacchificio 8 - 06083 BASTIA UMBRA (PG)

Tel.: 075 8020643 - Fax: 075 8020205 E-Mail: danilo.zuccaccia@uslumbria1.it

Bastia Umbra, 16.09.2014

**ALLO SPORTELLLO UNICO DEL D.I.P.
PER GLI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI
AREA ASSISANO**

SEDE

Oggetto: Parere tecnico su progetto per realizzazione prosciuttificio.

Proprietà: ASSISI SALUMI srl

Sito in : Via Traversa, Fraz Petrignano - ASSISI (PG)

Fatte salve le Norme del P.R.G. del Regolamento Comunale Edilizio e delle leggi urbanistiche ed edilizie vigenti

Vista la relazione tecnica allegata

Visti Reg.ti CE 852-853-854-882/2004, e le relative norme Regionali applicative

Esaminata la progettazione in oggetto, sulla scorta delle informazioni disponibili, per quanto di competenza, si esprime

**PARERE FAVOREVOLE
SUBORDINATO ALLE SEGUENTI CONDIZIONI**

- I locali, compresi le pavimentazioni ed i rivestimenti delle pareti, nonché gli impianti, gli arredi e le attrezzature, ivi compresi i servizi igienici ed accessori, siano realizzati in conformità alle disposizioni previste dal Reg. CE 852-853/2004, e dalle DGR 613/2007 e 510/2007 e succ. modifiche ed integrazioni, in relazione alle tipologie di attività e dei cicli produttivi che si intendano attuare.
- L'areazione e l'illuminazione dei locali naturale od artificiale o mista sia adeguata in relazione alle tipologie di attività e dei cicli produttivi che si intendano attuare.
- L'uso della struttura sia subordinata all'acquisizione del certificato di agibilità, autorizzazione agli scarichi, nonché di Riconoscimento ai fini sanitari per lo svolgimento delle specifiche attività.

Il Dirigente Veterinario
Servizio IAOA Area AS
Dr. Pierluigi Mariottini



Il Dirigente Responsabile
Servizio IAOA- Area AS
Dr. Danilo Zuccaccia