



AZIENDA U.S.L. n° 2 DELL'UMBRIA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Sportello per gli insediamenti produttivi

PARTE RISERVATA AZIENDA USL

DATA RICEVIMENTO _____

PROT. n.° _____

Scadenza termini per integrazioni _____

Scadenza termini per parere _____

Pagamento: congruo _____

tav.07-SCHEDA INFORMATIVA PER LA FORMULAZIONE DI PARERI

DITTA RICHIEDENTE : **DAVID SALUMI S.r.l.**
SEDE LEGALE : **Via IV novembre n. 47**
Comune : **SAN VENANZO (TERNI)**

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

da destinare a **LABORATORIO ARTIGIANALE**

da realizzare in **Via IV Novembre** Comune di **SAN VENANZO**

foglio di mappa **77** particelle **410-414 e 416**

destinazione dell'area in base al vigente PRG :

PRECEDENTI CONCESSIONI EDILIZIE / DIA
(allegare copia)

E RELATIVE AGIBILITA'
(allegare copia)

SCIA pratica n. 180/2012

7/2010 del 26-06-2010

STUDI DI PROGETTAZIONE :

Progettista Architettonico **Geom. Mauro Rellini c/o Studio ESSERRE**
Via IV Novembre n. 48/D - San Venanzo (TR)
Tel e Fax 075.875119 – e-mail: studioesserre@libero.it

Progettista Strutturale **Geom. Mauro Rellini c/o Studio ESSERRE**
Via IV Novembre n. 48/D - San Venanzo (TR)
Tel e Fax 075.875119 – e-mail: studioesserre@libero.it

Progettista Impianti **INTERTECNICA s.n.c.**
Via Gerardo Dottori n. 90 – Perugia
Tel 075.5271585 – Fax 075.5295898 – e-mail: staff@intertecnica.eu

INFORMAZIONI GENERALI:

Approvvigionamento idrico

- acquedotto pozzo riserva idrica
- altro

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

- no
- si ➤ riportare per quale voce dell'elenco allegato al DM 16.02.82 e/o alle tabelle A e B allegate al DPR 689/59

Specificare la classe di insalubrità in base al DM 02.04.94

- non insalubre
- insalubre ➤ classe: in relazione a:
sostanze chimiche (specificare)
prodotti e materiali (specificare)
attività (specificare)

Attività con rischi di incidenti rilevanti (D.P.R. 137/97 e 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. tensione di esercizio della linea KV

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

- no
- si

ADDETTI

	<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	2				1				3

SERVIZI

Per i dipendenti

<i>n° spogliatoio</i>	<i>n° wc</i>	<i>di cui per disabili</i>	<i>n° antibagno</i>	<i>n° docce</i>	<i>N° lavandini</i>
2	2		2		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

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

➤ le pareti dei suddetti locali sono rivestite, fino ad un'altezza di m 2,00 con: **X** piastrelle in ceramica

altro
(tipo di materiale)

LOCALI ACCESSORI

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

	<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		
<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					
SALA ESPOSIZIONE	T			2.70	24.36	65.77	Vetro termico	monocottura	Solaio in legno
UFFICIO	T			2.70	18.03	48.68	Intonacate e tinteggiate	monocottura	Solaio intonacato e tinteggiato
UFFICIO VETERINARIO	T			2.70	11.05	29.83	Intonacate e tinteggiate	monocottura	Solaio intonacato e tinteggiato
BAGNO	T			2.70	2.16	5.83	Rivestimento in monocottura e intonacate e tinteggiate	monocottura	Solaio intonacato e tinteggiato
ANTIBAGNO	T			2.70	4.05	10.93	Rivestimento in monocottura e intonacate e tinteggiate	monocottura	Solaio intonacato e tinteggiato
DISIMPEGNO	T			3.50	3.87	13.55	Intonacate e tinteggiate	monocottura	Solaio intonacato e tinteggiato
LOCALE SPEDIZIONI -33-	T			3.55	11.57	41.07	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
CELLA CONFEZIONAMENTO -31-	T			3.55	8.58	30.46	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
DEPOSITO CARTONI -35-	T			3.55	6.26	22.22	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
CELLA STAGIONATURA PROSCIUTTI -29-	T			3.55	51.42	182.54	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
LOCALE CONFEZIONAMENTO -30-	T			3.55	42.02	149.17	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
CELLA STAGIONATURA CAPOCOLLI -27-	T			3.55	37.03	131.45	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
CELLA PRESTAGIONATURA PROSCIUTTI -28-	T			3.55	23.21	82.39	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
LOCALE SALATURA -26-	T			3.55	56.09	199.12	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
CELLA ASCIUGATURA -20-	T			3.55	11.89	42.21	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
CELLA ASCIUGATURA -22-	T			3.55	11.89	42.21	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich

CELLA RIPOSO PRESCIUTTI -23	T			3.55	12.32	43.73	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
CELLA RIPOSO PROSCIUTTI -25-	T			3.55	18.09	64.22	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
CELLA ASCIUGATURA -17-	T			3.55	9.28	32.95	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
CELLA ASCIUGATURA -21-	T			3.55	27.83	98.79	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
DEPOSITO SALE -24-	T			3.55	7.65	27.16	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
DEPOSITO SPEZIE E AROMI -13-15-	T			3.55	7.31	25.95	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
CELLA BUDELLINA -14-	T			3.55	3.82	13.56	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
LAVAGGIO BUDELLINA -12-	T			3.55	3.76	13.49	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
LAVAGGIO ATTREZZATURE -10-	T			3.55	7.42	26.34	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
CELLA SALSICCIA -9-	T			3.55	3.06	10.86	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
CELLA CONFEZIONATO CARNI FRESCHE -32-	T			3.55	3.80	13.49	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
LABORATORIO INSACCATI -11-	T			3.55	57.42	203.84	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
CELLA SALAGIONE -18-	T			3.55	28.37	100.71	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
CELLA TRITI -19-	T			3.55	7.88	27.97	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
CARICO – SCARICO MERCI -1-	T			3.55	12.92	45.86	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
CELLA MEZZENE -2-	T			3.55	15.04	53.39	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
CELLA CARNE SEZIONATA -3-	T			3.55	8.67	30.78	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
LABORATORIO SEZIONAMENTO -4-	T			3.55	56.38	200.15	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
SPEDIZIONI CARNI FRESCHE -5-	T			3.55	6.10	21.65	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
CELLA OSSI E GRASSI -8-	T			3.55	3.96	14.06	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich

DISIMPEGNO SPOGLIATOIO PERSONALE	T			3.55	1.30	4.62	Rivestimento in monocottura e intonacate e tinteggiate	monocottura	Solaio con pannello sandwich
SPOGLIATOIO -6-	T			3.55	5.35	18.99	Rivestimento in monocottura e intonacate e tinteggiate	monocottura	Solaio con pannello sandwich
BAGNO -36-	T			3.55	1.47	5.21	Rivestimento in monocottura e intonacate e tinteggiate	monocottura	Solaio con pannello sandwich
ANTIBAGNO -36-	T			3.55	1.29	4.58	Rivestimento in monocottura e intonacate e tinteggiate	monocottura	Solaio con pannello sandwich
LOCALE TECNICO	T			3.00	10.16	30.48	Intonacate e tinteggiate	monocottura	Solaio intonacato
CELLA STAGIONATURA PROSCIUTTI -37-	T			3.55	113.85	404.16	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich
INGRESSO	T			3.55	20.00	71.00	Pannelli isolanti con Rivestime. in monocottura	monocottura	Solaio con pannello sandwich

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

➤ al fine dell'integrazione del lavoratore disabile, la struttura è: accessibile visitabile adattabile

ILLUMINAZIONE

Locale o reparto	NATURALE				ARTIFICIALE			illuminazione di emergenza (lux)	
	Sup. illuminante (mq)		R.I.	Materiale trasparente Utilizzato	coeff. di trasparenza	illuminamento medio (lux) *	UGR indice unificato di abbagliamento		R _a resa del colore
	a parete	in copertura							
SALA ESPOSIZIONE	24.08		1.010	VETRO		500	22	80	1
UFFICIO	2.70		0.149	VETRO		500	22	80	1
UFFICIO VETERINARIO	2.70		0.242	VETRO		500	22	80	1
BAGNO	0					200	25	80	--
ANTIBAGNO	1.50		0.370	VETRO		500	22	80	1
DISIMPEGNO	0					200	25	80	1
LOCALE SPEDIZIONI -33-	0					200	25	80	1
CELLA CONFEZIONAMENTO -31-	0					100	25	60	1
DEPOSITO CARTONI - 35-	0					100	25	60	1
CELLA STAGIONATURA PROSCIUTTI -29-	0					100	25	60	--
LOCALE CONFEZIONAMENTO -30-	0					100	25	60	1
CELLA STAGIONATURA CAPOCOLLI -27-	0					100	25	60	--
CELLA PRESTAGIONATURA PROSCIUTTI -28-	0					300	25	80	--
LOCALE SALATURA -26-	0					100	25	60	1
CELLA ASCIUGATURA - 20-	0					100	25	60	--
CELLA ASCIUGATURA - 22-	0					100	25	60	--

CELLA RIPOSO PRESCIUTTI -23	0					100	25	60	--
CELLA RIPOSO PROSCIUTTI -25-	0					100	25	60	--
CELLA ASCIUGATURA - 17-	0					100	25	60	--
CELLA ASCIUGATURA - 21-	0					100	25	60	--
DEPOSITO SALE -24-	0					100	25	60	1-
DEPOSITO SPEZIE E AROMI -13-15-	0					100	25	60	1-
CELLA BUDELLINA -14-	0					100	25	60	--
LAVAGGIO BUDELLINA - 12-	0					100	25	60	1
LAVAGGIO ATTREZZATURE -10-	0					100	25	60	1
CELLA SALSICCIA -9-	0					100	25	60	--
CELLA CONFEZIONATO CARNI FRESCHE -32-	0					100	25	60	--
LABORATORIO INSACCATI -11-	0					100	25	60	1
CELLA SALAGIONE -18-	0					100	25	60	--
CELLA TRITI -19-	0					100	25	60	--
CARICO – SCARICO MERCİ -1-	0					100	25	60	1
CELLA MEZZENE -2-	0					100	25	60	--
CELLA CARNE SEZIONATA -3-	0					100	25	60	--
LABORATORIO SEZIONAMENTO -4-	0					100	25	60	1
SPEDIZIONI CARNI FRESCHE -5-	0					100	25	60	--
CELLA OSSİ E GRASSI -8-	0					100	25	60	--

DISIMPEGNO SPOGLIATOIO PERSONALE	0					100	25	60	1
SPOGLIATOIO -6-	0					100	25	60	1
BAGNO -36-	0					100	25	60	
ANTIBAGNO -36-	0					100	25	60	1
LOCALE TECNICO	0					200	25	80	1
SALA ESPOSIZIONE	0					200	25	80	1
UFFICIO	0					200	25	80	1-
UFFICIO VETERINARIO	0					200	25	80	1-
BAGNO	0					100	25	60	1
ANTIBAGNO									
CELLA STAGIONATURA PROSCIUTTI -37-	0					100	25	60	--
INGRESSO	0					200	25	80	1

R.I. = Rapporto Illuminante: esprime, in frazione, il rapporto tra la superficie illuminante e la superficie pavimentata di un locale (> 1.00)

N.B. per l'illuminazione artificiale i valori devono essere definiti in accordo con la norma UNI 12464-1:2004

(*) riferito al piano di lavoro (0,85 m) eccetto che per corridoi, atri, etc. riferito a pavimento

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
SALA ESPOSIZIONE	24.08		1.010		
UFFICIO	2.70		0.149		
UFFICIO VETERINARIO	2.70		0.242		
BAGNO	0			areazione forzata	
ANTIBAGNO	1.50		0.370		
DISIMPEGNO					
LOCALE SPEDIZIONI -33-				areazione forzata	
CELLA CONFEZIONAMENTO -31-					
DEPOSITO CARTONI -35-					
CELLA STAGIONATURA PROSCIUTTI -29-					
LOCALE CONFEZIONAMENTO -30-				areazione forzata	
CELLA STAGIONATURA CAPOCOLLI -27-					
CELLA PRESTAGIONATURA PROSCIUTTI -28-					
LOCALE SALATURA -26-				areazione forzata	
CELLA ASCIUGATURA -20-					
CELLA ASCIUGATURA -22-					
CELLA RIPOSO PRESCIUTTI -23					
CELLA RIPOSO PROSCIUTTI -25-					
CELLA ASCIUGATURA -17-					
CELLA ASCIUGATURA -21-					
DEPOSITO SALE -24-					
DEPOSITO SPEZIE E AROMI -13-15-					
CELLA BUDELLINA -14-					
LAVAGGIO BUDELLINA -12-				areazione forzata	
LAVAGGIO ATTREZZATURE -10-				areazione forzata	
CELLA SALSICCIA -9-					
CELLA CONFEZIONATO CARNI FRESCHE -32-					

LABORATORIO INSACCATI - 11-				areazione forzata	
CELLA SALAGIONE -18-					
CELLA TRITI -19-					
CARICO – SCARICO MERCI - 1-				areazione forzata	
CELLA MEZZENE -2-					
CELLA CARNE SEZIONATA - 3-					
LABORATORIO SEZIONAMENTO -4-				areazione forzata	
SPEDIZIONI CARNI FRESCHE -5-					
CELLA OSSA E GRASSI -8-					
DISIMPEGNO SPOGLIATOIO PERSONALE					
SPOGLIATOIO -6-				areazione forzata	
BAGNO -36-				areazione forzata	
ANTIBAGNO -36-				areazione forzata	
LOCALE TECNICO					
CELLA STAGIONATURA PROSCIUTTI -37-			-	areazione forzata	
INGRESSO	3.30		0.165		

R.A. = Rapporto Aerante: esprime, in frazione, il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentata di un locale (>0.10)

RISCALDAMENTO

<i>Locale o reparto</i>	<i>tipo e collocazione degli impianti</i>	<i>Temperature assicurate (°C)</i>
SALA ESPOSIZIONE	Impianto di riscaldamento a ventilconvettori	20
UFFICIO	Impianto di riscaldamento a radiatori	20
UFFICIO VETERINARIO	Impianto di riscaldamento a radiatori	20
BAGNO	Impianto di riscaldamento a radiatori	20
ANTIBAGNO	Impianto di riscaldamento a radiatori	20
DISIMPEGNO	Impianto di riscaldamento a radiatori	20
LOCALE SPEDIZIONI -33-	Locale non riscaldato	n . c .
CELLA CONFEZIONAMENTO -31-	Locale non riscaldato	n . c .
DEPOSITO CARTONI -35-	Locale non riscaldato	n . c .
CELLA STAGIONATURA PROSCIUTTI -29-	Locale non riscaldato	n . c .
LOCALE CONFEZIONAMENTO -30-	Impianto di riscaldamento a ventilconvettori	15
CELLA STAGIONATURA CAPOCOLLI -27-	Locale non riscaldato	n . c .
CELLA PRESTAGIONATURA PROSCIUTTI -28-	Locale non riscaldato	n . c .
LOCALE SALATURA -26-	Impianto di riscaldamento a ventilconvettori	15
CELLA ASCIUGATURA -20-	Locale non riscaldato	n . c .
CELLA ASCIUGATURA -22-	Locale non riscaldato	n . c .
CELLA RIPOSO PRESCIUTTI -23	Locale non riscaldato	n . c .
CELLA RIPOSO PROSCIUTTI -25-	Locale non riscaldato	n . c .
CELLA ASCIUGATURA -17-	Locale non riscaldato	n . c .
CELLA ASCIUGATURA -21-	Locale non riscaldato	n . c .
DEPOSITO SALE -24-	Locale non riscaldato	n . c .
DEPOSITO SPEZIE E AROMI -13-15-	Locale non riscaldato	n . c .
CELLA BUDELLINA -14-	Locale non riscaldato	n . c .
LAVAGGIO BUDELLINA -12-	Locale non riscaldato	n . c .
LAVAGGIO ATTREZZATURE -10-	Locale non riscaldato	n . c .
CELLA SALSICCIA -9-	Locale non riscaldato	n . c .

<i>Locale o reparto</i>	<i>tipo e collocazione degli impianti</i>	<i>Temperature assicurate (°C)</i>
CELLA CONFEZIONATO CARNI FRESCHE -32-	Locale non riscaldato	n . c .
LABORATORIO INSACCATI -11-	Locale non riscaldato Impianto di riscaldamento a ventilconvettori	12
CELLA SALAGIONE -18-	Locale non riscaldato	n . c .
CELLA TRITI -19-	Locale non riscaldato	n . c .
CARICO – SCARICO MERCI -1-	Locale non riscaldato	n . c .
CELLA MEZZENE -2-	Locale non riscaldato	n . c .
CELLA CARNE SEZIONATA -3-	Locale non riscaldato	n . c .
LABORATORIO SEZIONAMENTO -4-	Impianto di riscaldamento a ventilconvettori	1.
SPEDIZIONI CARNI FRESCHE -5-	Locale non riscaldato	n . c .
CELLA OSSI E GRASSI -8-	Locale non riscaldato	n . c .
DISIMPEGNO SPOGLIATOIO PERSONALE	Locale non riscaldato	n . c .
SPOGLIATOIO -6-	Impianto di riscaldamento a radiatori	20
BAGNO -36-	Impianto di riscaldamento a radiatori	20
ANTIBAGNO -36-	Impianto di riscaldamento a radiatori	20
LOCALE TECNICO	Locale non riscaldato	n . c .
CELLA STAGIONATURA PROSCIUTTI -37-	Locale non riscaldato	n . c .
INGRESSO	Locale non riscaldato	n . c .

**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.(%)	
SALA ESPOSIZIONE	20	n. c.	25	n. c.	< 0.20
UFFICIO	20	n. c.	25	n. c.	< 0.20
UFFICIO VETERINARIO	20	n. c.	25	n. c.	< 0.20
BAGNO	20	n. c.	n. c.	n. c.	< 0.20
ANTIBAGNO	20	n. c.	25	n. c.	< 0.20
DISIMPEGNO	n. c.	n. c.	n. c.	n. c.	-
LOCALE SPEDIZIONI - 33-	n. c.	n. c.	n. c.	n. c.	-
CELLA CONFEZIONAMENTO -31-	0-2	70-80	0-2	70-80	<20
DEPOSITO CARTONI -35-	n. c.	n. c.	n. c.	n. c.	-
CELLA STAGIONATURA PROSCIUTTI -29-	13-15	60-70	13-15	60-70	< 0.20
LOCALE CONFEZIONAMENTO -30-	13 - 15	45 - 55	13 - 15	45 - 55	< 0.20
CELLA STAGIONATURA CAPOCOLLI -27-	13 - 15	60 - 70	13 - 15	60 - 70	< 0.20
CELLA PRESTAGIONATURA PROSCIUTTI -28-	13 - 15	45 - 55	13 - 15	45 - 55	< 0.20
LOCALE SALATURA - 26-	13 - 15	60 - 70	13 - 15	60 - 70	< 0.20
CELLA ASCIUGATURA -20-	15-20	40-50	15-20	40-50	< 0.20
CELLA ASCIUGATURA -22-	15-20	40-50	15-20	40-50	< 0.20
CELLA RIPOSO PRESCIUTTI -23	2 - 4	70 - 80	2 - 4	70 - 80	< 0.20
CELLA RIPOSO PROSCIUTTI -25-	2 - 4	70 - 80	2 - 4	70 - 80	< 0.20
CELLA ASCIUGATURA -17-	15-20	40-50	15-20	40-50	< 0.20
CELLA ASCIUGATURA -21-	15-20	40-50	15-20	40-50	< 0.20
DEPOSITO SALE -24-	n. c.	n. c.	n. c.	n. c.	n. c.

DEPOSITO SPEZIE E AROMI -13-15-	n. c.	n. c.	n. c.	n. c.	n. c.
CELLA BUDELLINA -14-	15 - 20	40 - 50	15 - 20	40 - 50	< 0.20
LAVAGGIO BUDELLINA -12-	n. c.	n. c.	n. c.	n. c.	-
LAVAGGIO ATTREZZATURE -10-	n. c.	n. c.	n. c.	n. c.	-
CELLA SALSICCIA -9-	0 - 2	70 - 80	0 - 2	70 - 80	< 0.20
CELLA CONFEZIONATO CARNI FRESCHE -32-	15 - 20	40 - 50	15 - 20	40 - 50	< 0.20
LABORATORIO INSACCATI -11-	12	50	12	50	< 0.20
CELLA SALAGIONE -18-	0 - 2	70 - 80	0 - 2	70 - 80	< 0.20
CELLA TRITI -19-	0 - 2	70 - 80	0 - 2	70 - 80	< 0.20
CARICO – SCARICO MERCI -1-	n. c.	n. c.	n. c.	n. c.	-
CELLA MEZZENE -2-	0 - 2	70 - 80	0 - 2	70 - 80	< 0.20
CELLA CARNE SEZIONATA -3-	0 - 2	70 - 80	0 - 2	70 - 80	< 0.20
LABORATORIO SEZIONAMENTO -4-	12	50	12	50	< 0.20
SPEDIZIONI CARNI FRESCHE -5-	n. c.	n. c.	n. c.	n. c.	n. c.
CELLA OSSA E GRASSI -8-	0 - 2	70 - 80	0 - 2	70 - 80	< 0.20
DISIMPEGNO SPOGLIATOIO PERSONALE	20	Non controllato	Non controllato	Non controllato	< 0.20
SPOGLIATOIO -6-	20	Non controllato	Non controllato	Non controllato	< 0.20
BAGNO -36-	20	Non controllato	Non controllato	Non controllato	< 0.20
ANTIBAGNO -36-	20	Non controllato	Non controllato	Non controllato	< 0.20
LOCALE TECNICO	20	Non controllato	Non controllato	Non controllato	< 0.20
CELLA STAGIONATURA PROSCIUTTI -37-	13-15	60-70	13-15	60-70	< 0.20
INGRESSO	Non controllato	Non controllato	Non controllato	Non controllato	< 0.20

DESCRIZIONE DEGLI IMPIANTI DI RINNOVO ARIA E DI ESTRAZIONE

➤ FUNZIONE SVOLTE

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

➤ MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

Impianti a funzionamento continuo	X
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:

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 (vol/h)	Qo vol (volumi amb./h)	Qes totale (mc/h)	Qes vol (volumi amb./h)
SALA ESPOSIZIONE	65.77	24.36	-	-	-	-	-	-	-	-
UFFICIO	48.68	18.03	-	-	-	-	-	-	-	-
UFFICIO VETERINARIO	29.83	11.05	-	-	-	-	-	-	-	-
BAGNO	5.83	2.16	-	-	-	-	(EXP 8 vol/h)	-	-	10,0 vol/h
ANTIBAGNO	10.93	4.05	-	-	-	-	-	-	-	-
DISIMPEGNO	13.55	3.87	-	-	-	-	-	-	-	-
LOCALE SPEDIZIONI -33-	41.07	11.57	-	-	-	-	-	-	-	8,0 vol/h -
CELLA CONFEZIONAMENTO -31-	30.46	8.58	-	-	-	-	-	-	-	-
DEPOSITO CARTONI - 35-	22.22	6.26	-	-	-	-	-	-	-	8,0 vol/h
CELLA STAGIONATURA PROSCIUTTI -29-	182.54	51.42	-	-	-	-	-	-	-	-
LOCALE CONFEZIONAMENTO -30-	149.17	42.02	-	-	-	-	2 vol/h	-	-	8,0 vol/h
CELLA STAGIONATURA CAPOCOLLI -27-	131.45	37.03	-	-	-	-	-	-	-	-
CELLA PRESTAGIONATURA PROSCIUTTI -28-	82.39	23.21	-	-	-	-	-	-	-	-
LOCALE SALATURA -26-	199.12	56.09	-	-	-	-	2 vol/h	-	-	8,0 vol/h
CELLA ASCIUGATURA - 20-	42.21	11.89	-	-	-	-	-	-	-	-
CELLA ASCIUGATURA - 22-	42.21	11.89	-	-	-	-	-	-	-	-

CELLA RIPOSO PRESCIUTTI -23	43.73	12.32	-	-	-	-				
CELLA RIPOSO PROSCIUTTI -25-	64.22	18.09	-	-	-	-	-	-	-	-
CELLA ASCIUGATURA - 17-	32.95	9.28	-	-	-	-	-	-	-	-
CELLA ASCIUGATURA - 21-	98.79	27.83	-	-	-	-	-	-	-	-
DEPOSITO SALE -24-	27.16	7.65	-	-	-	-	-	-	-	-
DEPOSITO SPEZIE E AROMI -13-15-	25.95	7.31	-	-	-	-	-	-	-	8,0 vol/h -
CELLA BUDELLINA -14-	13.56	3.82	-	-	-	-	-	-	-	-
LAVAGGIO BUDELLINA - 12-	13.49	3.76	-	-	-	-	-	-	-	-
LAVAGGIO ATTREZZATURE -10-	26.34	7.42	-	-	-	-	-	-	-	8,0 vol/h
CELLA SALSICCIA -9-	10.86	3.06	-	-	-	-	-	-	-	-
CELLA CONFEZIONATO CARNI FRESCHE -32-	13.49	3.80	-	-	-	-	-	-	-	-
LABORATORIO INSACCATI -11-	203.84	57.42	-	-	-	-	2 vol/h	-	-	8,0 vol/h
CELLA SALAGIONE -18-	100.71	28.37	-	-	-	-	-	-	-	-
CELLA TRITI -19-	27.97	7.88	-	-	-	-	-	-	-	-
CARICO – SCARICO MERCİ -1-	45.86	12.92	-	-	-	-				8,0 vol/h
CELLA MEZZENE -2-	53.39	15.04	-	-	-	-	-	-	-	-
CELLA CARNE SEZIONATA -3-	30.78	8.67	-	-	-	-	-	-	-	-
LABORATORIO SEZIONAMENTO -4-	200.15	56.38	-	-	-	-	2 vol/h	-	-	8,0 vol/h

SPEDIZIONI CARNI FRESCHE -5-	21.65	6.10	-	-	-	-	-	-	-	8,0 vol/h
CELLA OSSI E GRASSI -8-	14.06	3.96	-	-	-	-	-	-	-	-
DISIMP. SPOGLIATOIO PERSONALE	4.62	1.30	-	-	-	-				8,0 vol/h
SPOGLIATOIO -6-	18.99	5.35	-	-	-	-	(EXP 8 vol/h)	-	-	10,0 vol/h
BAGNO -36-	5.21	1.47	-	-	-	-	(EXP 8 vol/h)	-	-	10,0 vol/h -
ANTIBAGNO -36-	4.58	1.29	-	-	-	-	(EXP 8 vol/h)	-	-	10,0 vol/h
LOCALE TECNICO	30.48	10.16	-	-	-	-		-	-	
CELLA STAGIONATURA PROSCIUTTI -37-	404.17	113.85								
INGRESSO	71.00	20.00								

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

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

- I valori riportati nella tabella di cui sopra devono essere definiti in accordo con la norma UNI 10339 e UNI 8852 nel caso di edifici adibiti ad attività industriale

DESCRIZIONE ATTIVITA'

ARRIVO CARNI SUINE ED ALTRE SPECIE, SEZIONAMENTI E LAVORAZIONE , PREPARAZIONE DI INSACCATI , PREPARAZIONE SALAGIONE E STAGIONATURA DI PRODOTTI STAGIONATI , CONFEZIONAMENTO PRODOTTI.

MATERIE PRIME / SOSTANZE E PRODOTTI FINITI

<i>materie prime e sostanze</i>	<i>stima quantità (Kg)</i>		<i>prodotti finiti</i>
	<i>in lavorazione</i>	<i>in deposito</i>	
CARNE SUINA ED ALTRE SPECIE			

LAVORAZIONI E ATTREZZATURE

<i>Locale o reparto</i>	<i>descrizione delle lavorazioni</i>	<i>attrezzature e macchine impiegate</i>
-LABORATORIO SEZIONAMENTO	-arrivo delle carni, lavorazione sezionamento	-guidovia, celle frigorifere, tavoli lavoro, macchina sotto vuoto,
-LABORATORIO INSACCATI	-lavorazioni delle carni fresche, per la preparazione di insaccati	-celle frigorifere , piani lavoro, tritacarne, impastatrice , insaccatrice, lega salsicce.
-LOCALE SALATURA	-salatura e sugnatura dei prodotti stagionati	-celle frigorifere, tavoli lavoro
-LOCALE CONFEZIONAMENTO	-confezionamento prodotti	-celle frigorifere, tavoli lavoro, macchina sotto vuoto

- riportare in pianta la disposizione delle macchine e degli impianti (lay-out) indicando: le zone destinate alla lavorazione 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
- qualora trattasi di impianti destinati alla produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande indicare il flusso produttivo

RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA

(la compilazione di questa sezione è facoltativa e la sua omissione non pregiudica la valutazione complessiva della pratica)

<i>Rischi</i>	<i>Origine e misure tecniche, organizzative e procedurali di protezione</i>
Polveri	NO
Fumi e nebbie	NO
Gas e vapori	NO
Rumore	NO
Vibrazioni	NO
Microclima	NO
Radiazioni Ionizzanti	NO
Agenti Chimici	NO
Agenti Biologici	NO
Agenti Cancerogeni	NO
Uso di VDT	NO
Movimentazione manuale dei Carichi	Trasporto pesi tramite carrelli e guidovia

- Per gli impianti di aspirazione allegare il progetto di massima e la relazione illustrativa delle caratteristiche tecniche relative a velocità di cattura, organi di captazione e ventilatori

IMPIANTI ED APPARECCHIATURE

Impianto elettrico

- nessuna modifica
- nuova installazione
- modifica o ampliamento impianto ➤ allegare progetto firmato da tecnico abilitato

• Installazioni elettriche in luoghi con pericolo di esplosioni o incendio

- no
- si ➤ allegare progetto a firma di un tecnico abilitato ed indicare i locali e/o zone interessate

➤ indicare i prodotti o materiali che determinano la pericolosità dei luoghi:

• 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 guidovia

Ascensori e montacarichi

- no
- si ➤ non soggetti a prima verifica ISPESL n°
- soggetti a prima verifica ISPESL n°

Apparecchi fissi a pressione

- no
- si ➤ non soggetti a prima verifica ISPESL n°
- soggetti a prima verifica ISPESL n°

Apparecchi generatori di calore

- no
 - si ➤ combustibile impiegato: GPL
-
- non soggetti a prima verifica ISPESL n°
 - soggetti a prima verifica ISPESL n° 2

Altri apparecchi ed impianti soggetti a certificazione di conformità (L.46/90)

- no
 - si ➤
-
-

SCARICHI IDRICI

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

- pubblica fognatura
- sub irrigazione ➤
- depuratore ➤

➤ **reflui derivanti dalle lavorazioni**

- caratteristiche quali-quantitative
-

• sistema di trattamento

- depuratore ➤ allegare progetto e relazione descrittiva dell'impianto
- altro

.....

• recapito acque reflue

- pubblica fognatura
- corpo idrico superficiale
- suolo

SMALTIMENTO RIFIUTI

Tipologia di rifiuti prodotti :

- urbani e/o assimilabili

speciali non pericolosi :

- caratteristiche quali-quantitative GRASSI ED OSSA
- modalità di stoccaggio provvisorio LOCALE STOCCAGGIO OSSA E GRASSI-----
- modalità di smaltimento -----DITTE SPECIALIZZATE-----

speciali pericolosi :

- caratteristiche quali-quantitative
- modalità di stoccaggio provvisorio
- modalità di smaltimento

scarti di lavorazione (D.Lgs 14/12/92, n.508 – rifiuti di origine animale)

- caratteristiche quali-quantitative
- modalità di stoccaggio provvisorio
- modalità di smaltimento

EMISSIONI IN ATMOSFERA

Non è prevista alcuna emissione né modifiche a quelle eventualmente esistenti

nuovi punti di emissione n° specificando per ogni singola emissione le caratteristiche quali-quantitative

INQUINAMENTO ACUSTICO

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

no

si

Data ,

Il Progettista
(timbro e firma)

Il Richiedente
(timbro e firma)