

COMUNE DI PALERMO

PRUSST DI PALERMO

Intervento n.064: "Realizzazione di una media struttura per la vendita di prodotti alimentari e non"

Ditta: Panormus Costruzioni srl

Relazione igienico sanitaria
EDIFICIO COMMERCIALE

Il Progettista e D.L. : Ing. Nicolò Navarra
Collaboratori: Ing. Salvatore Argento
Arch. Stefania Giacchino
Ing. Andrea Antonino Navarra
Ing. Roberta Navarra

Chelandia

via e.amari n.32 - 90139 Palermo - servizi di consulenza tecnico-economica

TAV. n.

R_{i1}

Oggetto:**PRUSST , denominazione progetto:**

"Realizzazione di una media struttura per la vendita di prodotti alimentari e non"

Ubicazione:

Via del Levriere, Fg.84, p.lla n.2038 - Palermo

1_Premessa

Il sottoscritto ing. Nicolò Navarra, iscritto all'ordine degli Ingegneri della Provincia di Palermo al n. 2608, avendo ricevuto incarico dal Signor CASANO BIAGIO , nella qualità di Amministratore Unico della società "**Panormus Costruzioni S.r.l**" per la quale è stata inoltrata istanza di subentro alla realizzazione dell'iniziativa in oggetto per la realizzazione di una media struttura di vendita per la commercializzazione di prodotti alimentari e non da realizzare nell'ambito del PRUSST della città di Palermo ed in particolare al numero identificativo n.64 - prot. n. 620115 del 20/11/2006 con le denominazione "***Realizzazione di una media struttura per la vendita di prodotti alimentari e non***" , ubicato lungo la Via del Levriere , su area identificata catastalmente al foglio n. 84 , part.lla n.2038 estesa circa mq 13.784 e riportata in fig.1, relaziona quanto segue.

Nella presente relazione si offrirà, in merito alla realizzazione della struttura commerciale, una descrizione dei locali, degli impianti e delle attrezzature utilizzate, degli alimenti, del ciclo di lavorazione, delle modalità di trattamento degli alimenti e dei sistemi scelti per assicurarne la salubrità e la conservazione, dell'approvvigionamento idrico, delle modalità di allontanamento dei vapori e fumi, delle emissioni in atmosfera, dei sistemi di smaltimento dei rifiuti liquidi e solidi (decreto legislativo n. 152/2006 e decreto legislativo n. 22/97) e dei sottoprodotti di origine animale, ai sensi del regolamento CE n. 1774/2002, nonché degli adempimenti antincendio ed in materia di sicurezza dei lavoratori.

In fig. 1 è riportato lo stralcio catastale con l'individuazione del lotto interessato dal progetto in oggetto

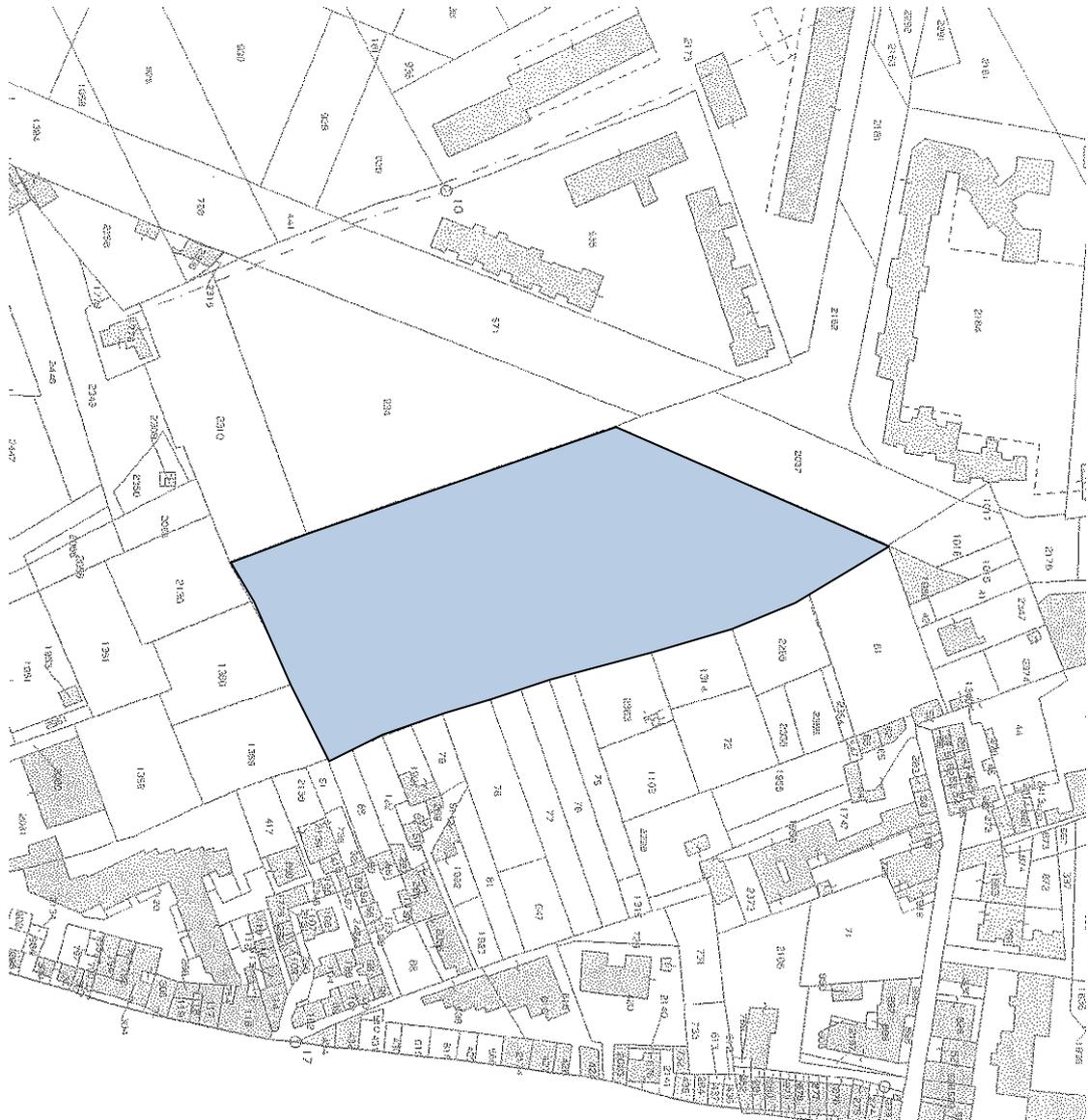


fig.1 : stralcio catastale Foglio n.84 - Particella n. 2038 con indicazione del lotto oggetto di intervento

Nel suddetto lotto insistono aree destinate secondo il vigente strumento urbanistico alle seguenti destinazioni:

- IC2 edifici per il tempo libero;
- S2 scuola dell'obbligo;
- V4 aree attrezzate a parco.

L'intervento , prevedendo la realizzazione di una struttura commerciale su aree diversamente destinate, è in variante rispetto alle previsioni del PRG vigente.

Nella fig.2 è riportato lo stralcio del PRG vigente con la indicazione delle zone interessate dall'intervento.

Mentre nella successiva fig.3 è riportato lo stralcio aerofotogrammetrico con l'individuazione del lotto.

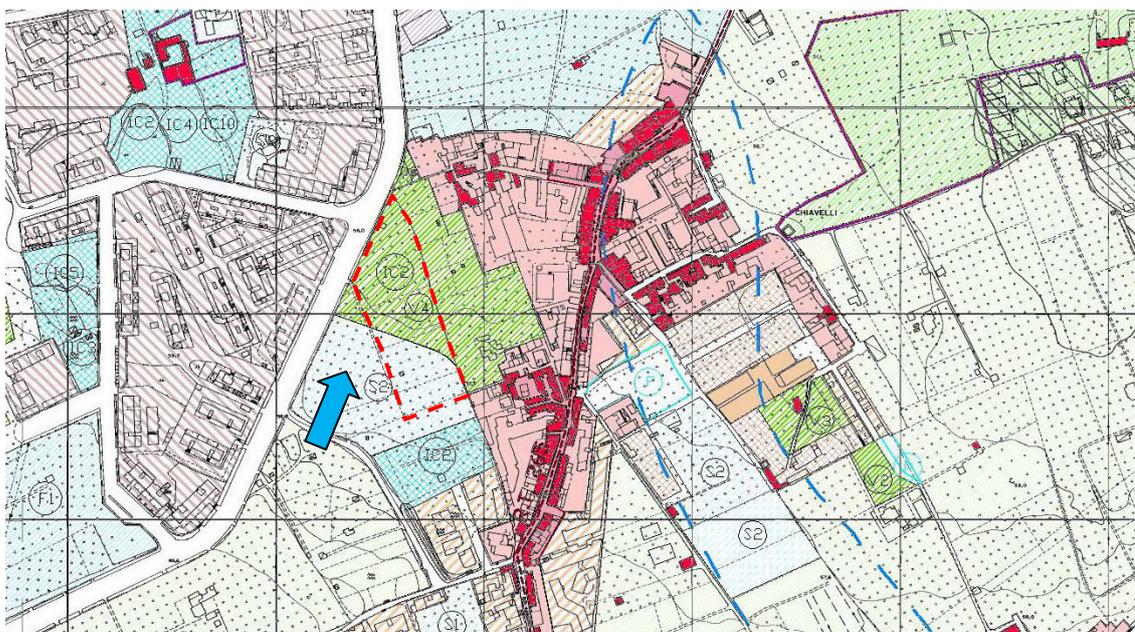


fig.2 : stralcio PRG con indicazione del lotto oggetto di intervento (tratteggio in rosso indicato da freccia blu)

La superficie destinata ad **attività commerciali**, oggetto della presente relazione, incluse aree a verde e parcheggi è di mq 4.811,51 .

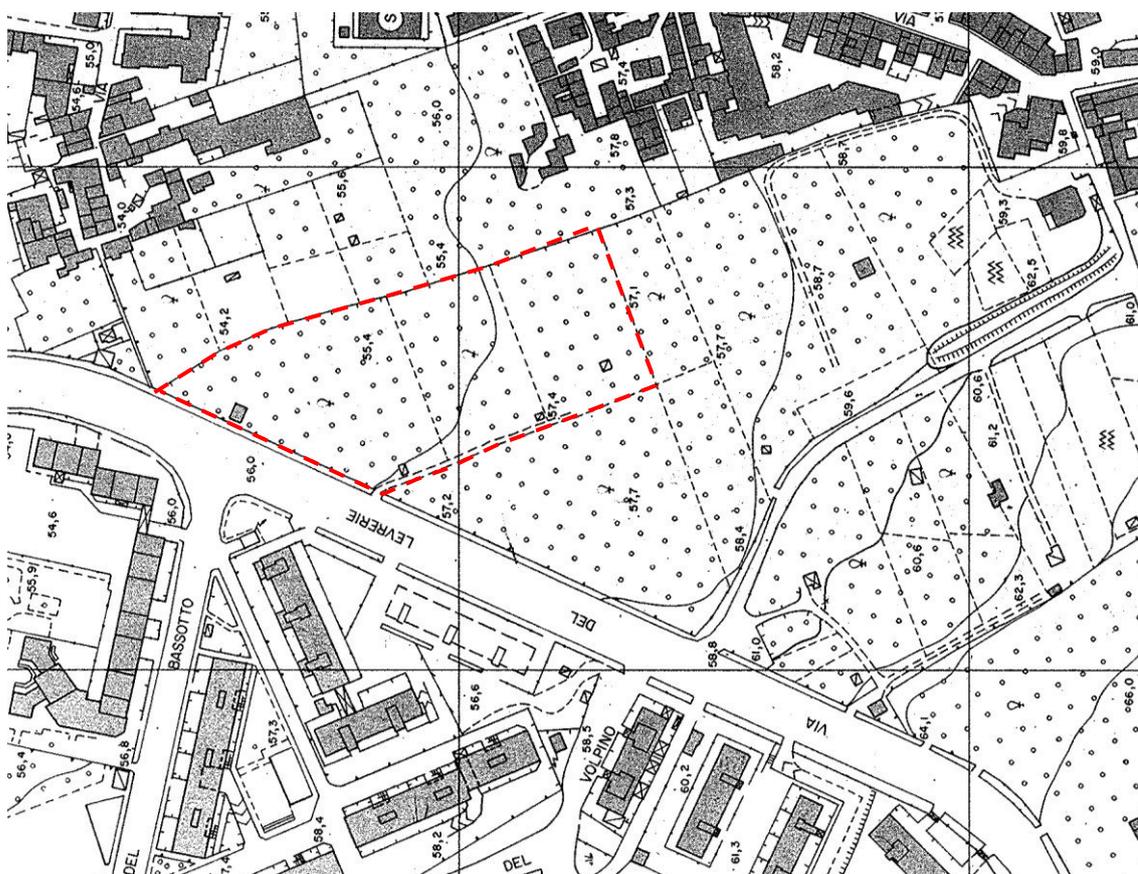


fig.3 : stralcio aerofotogrammetrico con indicazione del lotto oggetto di intervento (tratteggio in rosso) mq 11.458

5 Descrizione dell'intervento

L'intervento oggetto del PRUSST n.64 prevede la suddivisione del lotto in 4 lotti distinti destinati ad attività differenti come mostrato in fig.4.

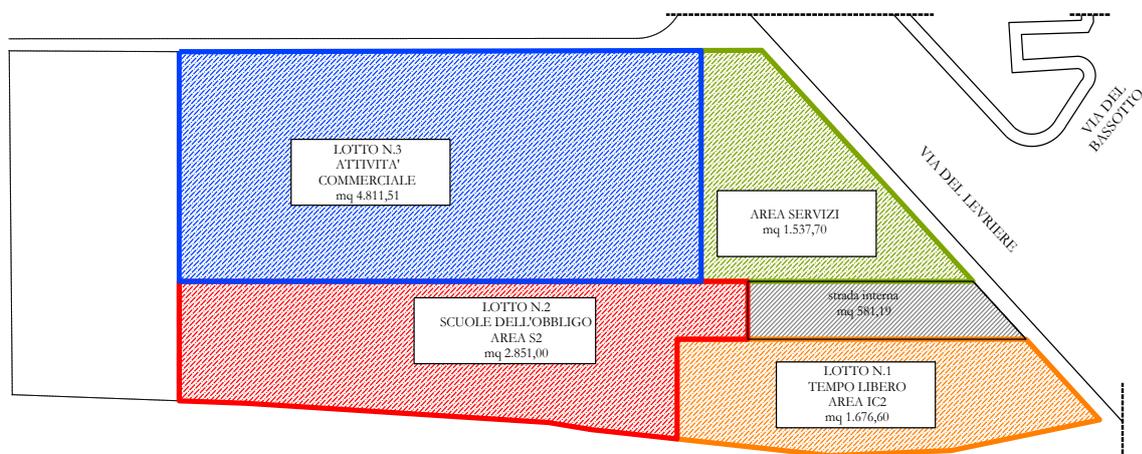


fig.4 : suddivisione dei lotti

L'intervento di cui alla presente relazione interessa la struttura da edificare nel lotto n.3, campito in blu, esteso mq 4.811,51, destinato ad occupare un edificio da destinare a media struttura di vendita di prodotti alimentari e non, realizzata con struttura in c.a. ad una sola elevazioni fuori terra, fondazioni in c.a. a plinti isolati a bicchiere con piano di appoggio del magrone a quota ml - 2,15 rispetto al piano di calpestio dei locali, pilastri in c.a. prefabbricati posti in opera all'interno dei bicchieri di fondazione con cls a ritiro compensato con classe di resistenza C32/40, travi a doppia pendenza ($p=10\%$) in c.a. e c.a.p., copertura a due falde inclinate con altezza alla linea di gronda di ml 4,80.

L'edificio avrà forma pressocchè rettangolare con dimensioni dei lati di ml 25,74 x 62,50 per una superficie coperta di mq 1.676,36.

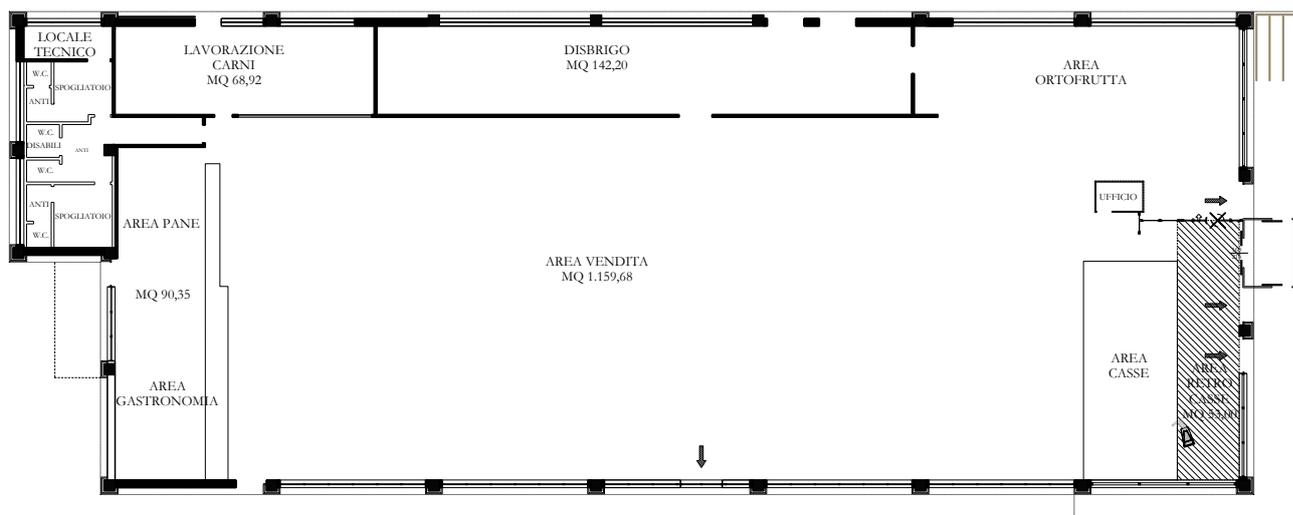


fig.5 : planimetria della struttura

A completamento dell'opera sarà realizzato un piano di carico sul lato lungo della struttura dotato di rampa e area carico/scarico ed un'ampia area esterna adibita ad area a verde e parcheggio in conformità ai minimi stabiliti dalle vigenti normative in relazione alle attività cui è destinato ciascun lotto (art.5 DM 1444/68 - DPR 11/07/2000 - L.122/89).

Il piano di carico, posto alla stessa quota del piano di calpestio dei locali, sarà sopraelevato di ml 1,15 rispetto alla quota a valle della rampa.

L'accesso al lotto avverrà direttamente dalla Via del Levriere dalla quale si avrà accesso all'ampia area attrezzata con parcheggi a servizio dell'attività commerciale, mentre un secondo accesso, sempre sulla Via del Levriere sarà ad uso esclusivo dei mezzi per il trasporto delle merci.

Nei predetti locali adibiti a vendita al dettaglio di prodotti alimentari e non, saranno esercitate tipologie di vendita di prodotti sfusi e confezionati di origine vegetale e animale, sia in regime di temperatura controllata (salumi, latticini, prodotti surgelati e congelati, frutta e verdura) sia conservabili a temperatura ambiente (farinacei, legumi, frutta secca, dolci, bevande alcoliche e non, etc.), con inserimenti del reparto ortofrutta e del reparto carni confezionate previa lavorazione. Il segmento merceologico si conclude con la presenza di detersivi, prodotti per l'igiene intima e di altri prodotti non alimentari di vario genere.

Le zone interne dell'edificio saranno coerentemente suddivise, secondo le normative vigenti, sulla base delle esigenze commerciali dell'azienda che ivi andrà ad impiantarsi. In particolare il fabbricato sarà suddiviso nei seguenti ambienti:

- hall di ingresso;
- area vendita;
- zona transito merce giornaliera;
- n.2 spogliatoi per il personale con annessi servizi igienici;
- n.2 servizi igienici per il pubblico di cui 1 per disabili;
- zona confezionamento gastronomia e relative celle;
- zona confezionamento carni rosse e bianche e relative celle.

6_Locale vendita

L'area di vendita, di forma pressochè rettangolare, pavimentata e controsoffittata, si estende per una superficie di mq 1159,68 comprensiva del reparto ortofrutta.

L'intera superficie sarà controsoffittata con pannelli in lana di roccia in classe di reazione al fuoco Euroclasse A1 secondo la norma EN 13501-1, rivestiti sulla faccia apparente da un velo di vetro colore bianco, tinta unita, finitura liscia e sulla faccia opposta da un velo di vetro naturale.

Le dimensioni del pannello sono 600x600mm, spessore 40mm.

La pavimentazione dell'area vendita, così come delle aree successivamente descritte quali l'area disbrigo, dei servizi e degli spogliatoi, sarà realizzato esclusivamente con piastrelle in gres porcellanato 20x20 cm sp. 14mm di prima scelta.

Il rivestimento della zona ortofrutta sarà eseguito fino ad un'altezza di cm 180 da pavimento finito, realizzato con piastrelle sp. 7mm.

Il rivestimento della zona vetrine (retrocassa fronte immobile) sarà eseguito fino ad una altezza di cm 60 a scacchiera con le stesse piastrelle utilizzate per la pavimentazione.

Il rivestimento della zona servizi (bagni, antibagni) sarà eseguito fino ad un'altezza di cm 220 dal pavimento finito, realizzato con piastrelle bianche opache 20x20 cm.

Il rivestimento delle zone reparti (lavorazione carni, macelleria, gastronomia), sarà realizzato fino ad una altezza di cm 240 dal pavimento finito, con piastrelle bianche opache 20x20 cm sp. 7mm.

Lungo tutte le pareti dell'area vendita sarà realizzato un battiscopa costituito da una fila di piastrelle posate a scacchiera, dello stesso tipo di quelle della pavimentazione.

La superficie finestrata dell'area adibita alla esposizione ed alla vendita dei prodotti, comprensiva degli spazi adibiti ad usi diversi ma dalla prima non separati da tramezzature, pannellature, vetrate, etc., (nello specifico area retro casse e area banco gastronomia) ed il corrispondente rapporto aeroilluminante sono riportati nella successiva tabella n. 1.

Le uscite di sicurezza, sia come numero che come disposizione, sono tali da garantire l'esodo in sicurezza del pubblico e del personale in caso di necessità ad evacuare i locali.

Nel locale di vendita sono presenti le seguenti attrezzature:

- Scaffalatura in ferro per la vendita di tipo self-service marca CEFLA, verniciata con vernice epossidica;
- Bancarelle ortofrutta marca Be4 dim. 1210x1120xH450;
- Banco frigorifero per salumi-latticini del tipo self-service di metri lineari 24,00, circa, in grado di garantire una temperatura di conservazione compresa tra 0° C e +4° C, marca DE RIGO EURO LAWAN 1130 H 2160;
- Banco frigorifero per orto-frutta del tipo self-service di metri lineari 5,00, in grado di garantire una temperatura di conservazione compresa tra 0° C e +4° C, marca DE RIGO EURO LAWAN 1130 H 2160;
- Banco frigorifero carni del tipo self-service da metri lineari 6,25 ad una temperatura di conservazione tra 0° C e +2° C, marca DE RIGO NICOBAR LS 3M1
- Murale frigorifero carni del tipo self-service da metri lineari 3,75 ad una temperatura di conservazione tra 0° C e +2° C, marca DE RIGO EUROLAWAN 1130 M1 HF
- N. 2 pozzetti shiraz LATTICINI self-service da metri lineari 1,92, dove i prodotti perfettamente confezionati vengono conservati ad una temperatura compresa tra 0° C e -2° C, marca ARNEG;
- N. 14 pozzetti gelati-surgelati self-service da metri lineari 2,10, ove i prodotti perfettamente confezionati vengono conservati ad una temperatura compresa tra -20° C e -24° C, marca AHT modello Paris;
- N. 2 pozzetti gelati-surgelati self-service da metri lineari 1,85, ove i prodotti perfettamente confezionati vengono conservati ad una temperatura compresa tra -20° C e -24° C, marca AHT modello Paris;
- Carrelli spesa Wanzl EL 180
- N. 5 banchi cassa marca Metalsistem modello geobasic D4RT 4500 SX;
- N. 5 registratori di cassa System modello TEC;
- N. 1 Transpallet elettrico JUNGHEINRICH EJE 118;
- N. 2 Transpallet manuale JUNGHEINRICH AM22.

E' inoltre previsto , nelle immediate vicinanze dell'uscita dal locale lavorazione, un lavamani con rubinetteria non manuale.

Tutte le apparecchiature, che consentono di mantenere una temperatura controllata, sono munite di termometro esterno e di relativo display digitale.

Tutti i banchi frigoriferi sopra citati sono alimentati da una centrale scroll composta da:

1. Marcatura secondo la direttiva PED 97/23/CE;
2. Ricevitore di liquido conforme alla direttiva PED 97/23/CEE con le seguenti caratteristiche:
 - Filtro deidratante a cartuccia/e intercambiabile con rubinetti d'intercettazione;
 - Indicatore spia livello liquido serbatoio e segnalatore elettronico allarme mancanza gas del tipo esente-manutenzione;
 - Indicatore passaggio liquido prima del filtro con segnalazione di umidità;
 - Cuffia insonorizzante per ogni compressore;
 - Sistema di distribuzione olio autolivellante;

- Olio poliestere;
 - Collettore di aspirazione di ampio diametro;
 - Trasduttori di pressione (alta e bassa);
 - Telaio in acciaio verniciato con resine poliestere;
 - Telaio compressori montato su antivibranti a molla isolato dalla struttura principale;
 - Tubazioni di mandata, aspirazione ed equalizzazione olio con antivibrante;
 - Filtro aspirazione montato internamente alla macchina;
 - Cofanatura completa con materassino isolante acustico a doppia lamina di piombo o equivalente;
 - Isolamento acustico particolarmente curato con chiusura delle feritoie passaggio cavi, tubi e chiusura spazi tra lamiera;
 - Manometri HP e LP controllo pressione D=60mm;
 - Appoggio macchina su cuscinetti di gomma per evitare il contatto ferro pavimento;
 - Rubinetti di mandata aspirazione e liquido montati direttamente sulla centrale;
- n° 1 Condensatore remoto marca ECO mod. KCE85D2.

L'area vendita, ovvero un'attività di esposizione e vendita di generi alimentari, è assimilabile per tipologia ad un ordinario supermercato alimentare. La vendita si svolge lungo la citata area vendita attraverso la percorrenza delle utenze fornite di carrelli porta spesa, lungo i percorsi determinati tra le scaffalature recanti i prodotti citati. La distribuzione dei prodotti all'interno dell'area vendita è chiaramente desumibile dal layout del punto vendita allegato alla presente.

All'interno dell'area vendita, in prossimità delle casse, è ubicato un box ufficio il cui utilizzo si configura come occasionale e non come postazione di lavoro fissa.

7_Locale disbrigo/deposito

Posizionato sul lato maggiore del fabbricato, in adiacenza all'area di vendita si estende per una superficie di mq 142,20.

Le pavimentazioni sono dello stesso tipo descritto per l'area vendita mentre le pareti verranno tinteggiate con idropittura lavabile per interni.

All'interno del suddetto vano, in una zona defilata da quella ove insiste il movimento e lo stazionamento temporaneo delle merci, si trova un'area dove viene posta la lavapavimenti e l'armadietto (con serratura e relativa chiave) contenente detersivi, secchi, stracci e scope per la pulizia dei locali.

La superficie finestrata del locale ed il corrispondente rapporto aeroilluminante sono riportati nella successiva tabella n. 1.

8_Locali di servizio (wc e spogliatoi)

I servizi igienici per il pubblico e gli spogliatoi, divisi per sesso, avranno un accesso da un disimpegno comunicante con l'area vendita.

Gli spogliatoi ed ogni servizio igienico privo di aperture finestrate o comunque con rapporti areanti inferiori ai minimi prestabiliti, saranno dotati di valvole per l'estrazione forzata dell'aria, poste a soffitto con estrattore elettrico capace di assicurare n.10 ricambi/ora.

La pavimentazione è perfettamente complanare usando lo stesso tipo di ceramica del locale di vendita.

Le murature divisorie saranno in cartongesso e successiva pittura lavabile; nei servizi e negli spogliatoi viene posato un rivestimento in ceramica smaltata fino a 2,20 m di altezza.

I locali di servizio sono controsoffittati con le stesse modalità dell'area vendita.

9_Locale lavorazioni carni preconfezionate

Il locale, che si estende per una superficie pari a mq 68,92, è posizionato a ridosso della zona vendita, in prosecuzione alla zona disbrigo merci. Questo sarà collegato alla zona vendita, oltre che

da un normale infisso per l'accesso, anche da un varco a parete posizionato ad altezza di cm.120 da pavimento finito, alto cm.120.

Sarà rivestito con piastrelle 20x20cm fino ad altezza di cm.240 da pavimento.

Il raccordo tra pavimentazione e rivestimento sarà realizzato con l'inserimento, dopo la posa della pavimentazione, di idonei profili a sguscio concavo in acciaio inox, applicati con silicone, al fine di ottenere pavimentazioni assolutamente anti-annidamento batteriologico.

Sono presenti le seguenti attrezzature:

- n. 04 tavoli in acciaio inox con alzatina, cm. 200x70xH85;
- n. 04 tavoli in acciaio inox senza alzatina, cm. 180x70xH85;
- n. 01 tavolo in acciaio inox con alzatina, armadiato cm. 200x70xH85;
- n. 02 ceppi in polietilene da cm. 70x70xH85;
- n. 01 lavatoio inox 2 vasche e gocciolatoio armadiato cm. 180x70xH85;
- n. 02 tritacarne inox F32;
- n. 01 bidone portarifiuti con apertura a pedale in acciaio inox;
- n. 01 carrello inox a due ripiani;
- n. 01 carrello inox per 15 teglie;
- n. 02 affetta carne FILAT TC-370;
- n. 01 confezionatrice da banco FOX INOX 500;
- n. 01 bilancia BS 112 marca Bizerba;
- n. 01 hamburgatrice manuale H/94;
- n. 01 sterilizzatore per coltelli UV-A;
- n. 01 scaffalatura in polipropilene per cella carni bianche e rosse;
- n. 01 confezionatrice automatica marca Automac;
- n. 02 bilancia meccanica;
- n. 01 insaccatrice idraulica
- n. 01 cella carni rosse cm. 323x290 e n. 01 cella carni bianche cm. 323x185, realizzate in pannelli isotermici iniettati con poliuretano espanso autoestinguente con profili di contenimento ed allineamento pannelli realizzati in materiali plastici ad alta resistenza; spigoli arrotondati e gancio per fissaggio pannelli (costituito da una scatola esterna stampata in tecnopolimeri, tale da assicurare impermeabilità assoluta, resistenza alla corrosione ed alla trazione).
- E' previsto , nelle immediate vicinanze dell'uscita dal locale lavorazione, un lavamani con rubinetteria non manuale.

ciclo di lavorazione

MATERIE PRIME

Carni e frattaglie di bovino adulto, vitello, suino, ovicaprine, avicunicole e equine.

STOCCAGGIO

Gli operatori, dopo aver espletato le procedure aziendali (verifica dei pesi, dei colli, dei documenti, delle temperature, ecc.), smistano le merci nelle apposite celle frigorifere a temperature compresa fra 0°C e+4°C.

I prodotti posti negli imballi vengono privati dell'imballaggio e appesi ad appositi ganci all'interno della cella 1.

BOVINO ADULTO E VITELLO

Le carni provengono al punto vendita:

- a) preconfezionate da vendere;
- b) mezzene, quarti.

LAVORAZIONI

Le carni al punto vendita b) vengono lavorate in un locale annesso alla vendita.

La lavorazione consiste nell'eliminazione dell'imballo primario e nella toelettatura del taglio anatomico.

EQUINO

Le carni provengono al punto vendita:

- a) preconfezionate da vendere, mezzene o tagli anatomici ricoperti da fogli protettivi per alimenti in imballi primari di cartone non sigillati.

LAVORAZIONI

Le carni vengono lavorate in un locale annesso alla vendita.

La lavorazione consiste nell'eliminazione dell'imballo primario e nella toelettatura del taglio.

Tutte le lavorazioni verranno effettuate con attrezzature ad esclusivo utilizzo della specie equina.

PREPARAZIONE DI CARNE MACINATA

Dopo essere state macinate, le carni preparate vengono poste nel banco frigorifero per la vendita sfusa su richiesta del cliente oppure vengono (in sequenza):

- porzionate in vassoi di polistirolo;
- incartate ed etichettate con apposita macchina automatica;
- poste nel banco macelleria per la vendita self-service.

SUINO E OVICAPRINO

Le carni al punto vendita provengono:

- a) preconfezionate;
- b) preconfezionate da vendere previo frazionamento (suino);
- c) in tagli anatomici ricoperti da fogli protettivi per alimenti in imballi primari di cartone non sigillati, in mezzene o animali interi.

LAVORAZIONI

Le carni di cui al punto a) (ad esempio salsicce, spiedini, ecc.) vengono lavorate nel locale lavorazione, porzionate, preincartate, etichettate ed immediatamente poste nel banco refrigerato per la vendita. Tutti gli ingredienti utilizzati per le suddette lavorazioni saranno reperiti presso lo stesso punto vendita.

Le carni di cui ai punti b) e c) vengono lavorate su appositi tavoli all'interno del laboratorio e successivamente vendute porzionate, incartate, etichettate e poste immediatamente nel banco macelleria.

AVICUNICOLO

Le carni provengono al punto vendita:

- a) preconfezionate;
- b) preconfezionate da vendere previo frazionamento;
- c) in carcasse completamente sviscerate posti in imballi primari per alimenti. Le carni sono protette da fogli per alimenti.

LAVORAZIONI

Le carni di cui al punto a) vengono poste nei banchi frigoriferi per la vendita self-service. Le carni di cui ai punti b) e c), ad esempio spiedini di tacchino, ecc., vengono vendute porzionate, incartate, etichettate e poste immediatamente nel banco macelleria.

10_Area pane e gastronomia

L'area adibita alla lavorazione del pane ed alla Gastronomia è in diretta comunicazione con l'area vendita ed è separata da questa dai soli banchi espositivi. La suddetta area si estende per mq 90,35 ed avrà le pavimentazioni dello stessa tipologia dell'area vendita e le pareti rivestite con piastrelle 20x20cm fino ad altezza di cm.240 da pavimento. Il raccordo tra pavimentazione e rivestimento

sarà realizzato con l'inserimento, dopo la posa della pavimentazione, di idonei profili a sguscio concavo in acciaio inox, applicati con silicone, al fine di ottenere pavimentazioni assolutamente anti-annidamento batteriologico. Saranno posati su tutto il perimetro del locale e pure negli spigoli e negli angoli verticali del locale stesso fino ad un'altezza di cm 240. Si prevede un controsoffitto in lastre di cartongesso tinteggiato bianco come per l'area vendita.

L'area sarà dotata delle seguenti attrezzature:

- n. 01 tavoli in acciaio inox con alzatina, armadiato cm. 160x70xH85;
- n. 01 lavatoio inox singola vasca cm. 70x50xH85;
- n. 01 forno mod. Euromat 64 S IS600E (5+10 teglie);
- n. 01 cappa aspirante mod. ALH 64 long – per forno Euromat 64;
- scaffalatura in polipropilene per cella surgelati;
- scaffalatura in polipropilene per cella SA.FO;
- n. 01 carrello inox per 15 teglie;
- n. 02 bascula meccanica;
- n. 01 cella SA.FO cm 303x263;
- n. 01 cella surgelati cm. 303x263;
- n. 02 tavoli in acciaio inox senza alzatina, armadiato cm 180x70xH85;
- n. 01 banco gastronomia L= cm 625;
- n. 01 banco gastronomia L= cm 312;
- n. 01 banco refrigerato cm 250x87xH256;
- n. 04 mobili con antine L= cm 66,50;
- n. 01 affettatrice orizzontale;
- n. 01 affettatrice verticale;
- n. 01 grattugia;
- n. 03 bilancia etichettatrice;
- n. 01 confezionatrice automatica marca Automac.

I lavelli saranno con comandi a pedale e sarà inoltre predisposto uno scarico a pavimento posizionato al centro del locale.

Il forno presente e del tipo a convezione, questo sarà dotato di una cappa aspirante, con filtro a carboni attivi, con condensatore di vapore integrato, pertanto non si prevede alcuna emissione di fumi ne nell'ambiente ne in atmosfera.

Il vapore prodotto, una volta condensato, viene convogliato nella condotta di raccolta acque condense.

L'illuminazione e l'aerazione del locale è garantita dal collegamento diretto con la zona vendita e dagli infissi esterni.

ciclo di lavorazione pane

Tutti i tipi di pane, sia comune che speciale, verranno prodotti quotidianamente presso il reparto panificazione. I prodotti forniti da piattaforma verranno conservati nelle apposite celle frigo e all'occorrenza scongelati e cotti in forno ad alimentazione elettrica.

Il prodotto viene momentaneamente stoccato, in ceste bianche lavabili e sanificabili, a cura del personale del punto vendita che procederà alla sistemazione dello stesso, all'interno dell'espositore pane preposto.

I prodotti previsti possono essere delle seguenti categorie:

- Pane;
- Pizze;
- Focacce;

- Altri prodotti assimilabili.

Il pane surgelato viene consegnato direttamente dal CEDI Surgelati della Società Operativa, presso il Punto Vendita con una frequenza quotidiana. Il pane viene consegnato in colli.

Il ricevimento merci e lo scarico avvengono nella zona Disbrigo del punto vendita e la merce viene subito trasferita in Cella surgelati presente all'interno del Reparto di Doratura Pane. Lo stoccaggio avviene ad una temperatura di -18°C .

La merce rimane in Cella surgelati fino al momento dell'impiego per la produzione e comunque non oltre la data di durabilità massima indicata sulla confezione originale.

All'avvio della produzione l'operatore provvede all'apertura dei cartoni per prelevare il quantitativo di merce necessario.

Qualora il cartone non venga esaurito nella giornata lavorativa in corso, sosta in Cella surgelati soltanto fino al giorno successivo, poiché nell'arco di 2 giornate lavorative si va a smaltimento dei colli aperti.

L'operatore procede poi alla cottura del pane nel forno elettrico per circa 20 minuti a circa 180°C , al termine della quale il pane, posto sulle teglie di cottura, può eventualmente essere lasciato raffreddare ponendo queste teglie sul Carrello porta-teglie di acciaio mantenuto nel laboratorio di cottura a temperatura ambiente per un massimo di 5 minuti.

Al termine del raffreddamento l'operatore procede al confezionamento del pane in un sacchetto carta con finestra e alla relativa chiusura con legaccio adesivo.

Quindi viene posto in vendita in un espositore a libero servizio per il cliente.

Eventuali confezioni che dovessero avanzare a fine giornata di vendita vengono smaltite attraverso lo smaltimento urbano di zona.

Inoltre, con la pasticceria secca si intendono prodotti da forno i cui componenti principali sono: farina, burro, margarina, uova, zucchero, mandorle, nocciole, ecc.

In tale categorie si individuano:

- Crostate;
- Torte;
- Brioches;
- Lingue di gatto;
- Pasticcini alle mandorle;
- Sfoglie;
- Altri prodotti assimilabili

ciclo di lavorazione gastronomia

Tutti i prodotti da affettare (prosciutti crudi, salami, coppe, pancette stagionate, bresaole, speck e altri prodotti assimilabili) saranno ricevuti interi allo stato sfuso o come semilavorati confezionati sottovuoto o atmosfera protettiva, e dopo una manipolazione, atti a prepararli al taglio, sono conservati nel banco frigorifero e venduti affettati nelle apposite vaschette in atmosfera modificata. Alcuni prodotti come i formaggi freschi a pasta filata (mozzarella, crescenza, tomini, caprini, formaggi erborinati) dopo l'apertura del contenitore o della confezione originaria, saranno porzionati e preincartati, in contenitori adeguati per la vendita confezionata.

All'interno dell'area vendita vi è un box ufficio adibito a punto telefono-fax per le comunicazioni esterne. La conduzione è di tipo aziendale e vi è personale dipendente nel numero di dieci persone, di cui sei a tempo pieno e quattro part-time.

All'interno dello spogliatoio, contrassegnato in pianta planimetrica, vi è il quadro elettrico a servizio del punto vendita, gli armadietti in metallo per i dipendenti, come si evince dalla pianta planimetrica allegata alla presente.

Il locale presenterà un impianto di illuminazione lungo i corridoi realizzato con lampade a neon 1+1X58 su binari civili. Oltre a questo vi saranno plafoniere 1X18 con batterie tampone per le luci d'emergenza che si integreranno a neon dotati di inverter distribuiti opportunamente lungo il canale civile.

Il microclima dell'ambiente di lavoro viene garantito dalla buona aerazione e illuminazione naturale dei locali grazie alla presenza di ampie finestre e vetrate, inoltre la temperatura interna può essere regolata meccanicamente dall'impianto di climatizzazione e condizionamento composto da sei apparecchi a pompa di calore a tetto, distribuiti in modo omogeneo all'interno dell'area vendita. L'impiantistica di illuminazione e distribuzione elettrica sarà realizzata nel rispetto delle norme C.E.I. di settore e della legge n. 37/2008.

11 Impianti del fabbricato

Impianto idrico sanitario

L'impianto di adduzione dell'acqua all'interno del fabbricato comprende la formazione delle linee di distribuzione di acqua calda e fredda, realizzate con tubo fusiotherm all'interno del fabbricato, diametro DN 25, compreso l'attacco ai diversi apparecchi previsti nei servizi igienici e nel magazzino. E' inoltre prevista una linea di adduzione dell'acqua che alimenta un rubinetto di rifornimento, nella zona vendita, come da indicazioni degli elaborati grafici.

Gli apparecchi sanitari, da posizionare all'interno dei locali come da indicazioni progettuali, saranno realizzati in porcellana dura vetrificata di colore bianco, senza difetti e cavillature.

Sono previsti i seguenti accessori:

a) Lavabo in porcellana vetrificata bianca, completo di colonna di sostegno, rubinetto con erogatore e comandi a pedale per acqua calda e fredda o come prescritto da autorità competente, sifone in materiale plastico con piletta cromata e rubinetti sottolavabo. La quota parte di tubazione di adduzione idrica a partire dal punto di consegna sarà eseguita con tubazione in polipropilene tipo Niron, isolata con guaina in estruso.

b) Vaso WC a cacciata a parete in porcellana vetrificata bianca, completo di: cassetta da incasso tipo Geberit, da lt.10 di colore bianco, sedile con coperchio in materiale plastico. La quota parte di tubazione di adduzione idrica a partire dal punto di consegna sarà eseguita con tubazione in polipropilene tipo Niron, isolata con guaina in estruso di pvc.

I servizi per disabili saranno dotati di apparecchi sanitari con caratteristiche a norma. Comprenderanno:

c) Lavabo in porcellana vetrificata bianca omologato per disabili, completo di: gruppo miscelatore con comando a leva allungata, sifone in materiale plastico con piletta cromata e rubinetti sottolavabo. La quota parte di tubazione di adduzione idrica a partire dal punto di consegna sarà eseguita con tubazione in polipropilene tipo Niron, isolata con guaina in estruso.

d) Vaso WC a cacciata a parete in porcellana vetrificata bianca, omologato per disabili, completo di: cassetta interna tipo Geberit, da lt.10 colore bianco con comando pneumatico e sedile con coperchio in materiale plastico. La quota parte di tubazione di adduzione idrica a partire dal punto di consegna sarà eseguita con tubazione in polipropilene tipo Niron, isolata con guaina in estruso di pvc.

Nel locale lavorazione carni, nel locale pane e gastronomia e nel transito merci sono previsti i seguenti accessori:

e) Lavelli in acciaio inox su mobile gruppo miscelatore con comando a pedale, sifone in materiale plastico con piletta cromata e rubinetti sottolavabo. La quota parte di tubazione di adduzione idrica a partire dal punto di consegna sarà eseguita con tubazione in polipropilene tipo Niron, isolata con guaina in estruso.

La produzione d'acqua calda, limitata ai servizi igienici, ed ai reparti serviti sarà effettuata con due pompe di calore elettriche tipo ARISTON mod. NOUS EVO 110.

Le tubazioni di scarico dell'acqua all'interno del fabbricato sono state realizzate in PVC con anello a tenuta, di sezione circolare e diametro esterno 125 mm, per lo scarico dei servizi igienici e di diametro 80 mm, per lo scarico della lavapavimenti, dei lavelli (sia dei servizi che del locale lavorazione carni e pane) e dei banchi frigo, sino al collegamento con i pozzetti esterni.

I percorsi sono stati scelti in modo da minimizzare le tratte sotto area vendita e locale disbrigo.

Impianto di climatizzazione

L'impianto di climatizzazione è costituito da condizionatori a pompa di calore, d'aria a cassetta, collocati nel controsoffitto in numero sufficiente a garantire durante il periodo invernale le temperature ottimali e nel periodo estivo una temperatura di 5-6 °C inferiore rispetto a quella esterna e comunque mai superiore a 25°C.

I condizionatori d'aria sono stati distribuiti nell'area vendita privilegiando la zona casse e lasciando libera la zona dei frigoriferi.

Le unità esterne motocondensanti sono dotate di una batteria di scambio e di un compressore tipo Scroll. Dette unità, una per ogni unità interna, sono collocate in copertura, minimizzando le percorrenze delle tubazioni.

La regolazione dell'impianto avverrà tramite sistema di controllo centralizzato che raccoglierà i dati rilevati dalle sonde in campo regolando il funzionamento delle macchine in relazione alla programmazione delle temperature e degli orari.

Le modalità di sanificazione degli ambienti, consentiranno di eliminare una parte notevole di microrganismi le cui cellule e spore potrebbero trovare condizioni favorevoli alla loro sopravvivenza ed alla loro proliferazione.

La sanificazione consta di due fasi in successione (detersione e disinfezione), un'efficace disinfezione presuppone sempre un'accurata detersione, nel caso in esame, trattandosi di ambienti poco insudiciati, le due fasi saranno eseguite a mezzo di macchina lavapavimenti elettrica.

Le operazioni di pulizia inizieranno subito dopo la chiusura al pubblico, per evitare l'essiccamento di residui sulle superfici e consisteranno in:

- asportazione meccanica dei residui più grossolani;
- primo risciacquo con acqua per eliminare i residui più solubili (grassi bassofondenti) detersione
- secondo risciacquo con acqua;
- disinfezione tramite detergente disinfettante antibatterico (seguendo le indicazioni del produttore per la diluizione);
- risciacquo con acqua, quando necessario.

- asciugatura

12_Impianti del piazzale

Fognature acque bianche ed acque nere

Gli scarichi, prodotti dal fabbricato nel suo insieme, saranno assimilabili a quelli di tipo civile (ai sensi dell'art.2 del D.P.R. 227/2011 in quanto rientrano in quelli previsti nella tab.2 All.A) pertanto non sono stati predisposti sistemi di depurazione degli stessi; gli unici accorgimenti riguardano trattamenti di desaponificazione degli scarichi eseguiti, anche se non imposti dalla normativa.

Gli scarichi prodotti sono convogliati all'interno di un pozzetto di pre-immissione, posto all'interno della proprietà e da qui, per gravità, allacciati alla fognatura dinamica comunale presente in via Del Levriere.

La rete di raccolta delle acque meteoriche dell'edificio è costituita da: gronda in cls e pluviali in PVC. Alla loro base, immediatamente, a ridosso dei pilastri, sono posti in opera dei pozzetti d'ispezione in cls prefabbricato delle dimensioni interne di cm 30x30, dotati di chiusino in ghisa sferoidale carrabile.

I pozzetti sono collegati tra loro da tubazioni in PVC, con diametri come da elaborati grafici. Le tubazioni saranno opportunamente raccordate ai pozzetti con malta cementizia, poste su letto di sabbia e successivamente rinfiaccate con conglomerato cementizio fino ad un terzo del loro diametro.

La rete di raccolta delle acque nere e saponate proveniente dall'interno dei servizi igienici, dai locali pane e gastronomia, carne e magazzino, è costituita da: tubazioni in PVC, con diametro adeguatamente calcolato.

Le acque di sanificazione provenienti dalla griglia di scarico della lavapavimenti, e dalle griglie a pavimento dei reparti, prima dell'immissione in fognatura subiscono un trattamento tramite un pozzetto desaponificatore.

Per quanto riguarda lo smaltimento acque meteoriche del piazzale le stesse sono raccolte tramite dei pozzetti (dim. 40x40 cm), dotati di caditoia in ghisa, e delle griglie in corrispondenza degli accessi.

Il numero delle caditoie è stato calcolato in ragione delle precipitazioni medie del luogo.

Le acque raccolte sul piazzale saranno immesse anch'esse nella condotta fognaria di via Del Levriere.

Si prevede una quantità di reflui, complessivamente immessi in pubblica fognatura, pari a max 680 mc l'anno, tali quantità immesse sono compatibili con l'attuale rete fognaria presente sulla via Del Levriere.

13_Connotati igienico sanitari

Isolamento termico

In particolare per le pareti è stato previsto un rivestimento a cappotto con pannelli in polistirene espanso di 8 cm di spessore .

Misure contro l'ingresso di insetti e di animali

Riguardo tale aspetto , nell'edificio saranno adottati tutti gli accorgimenti tecnici atti all'intrusione di insetti, ratti, piccioni ed animali in genere, in particolare:

- i fori di aerazione e per il passaggio delle condutture relative agli impianti del locale tecnico, sottotetto, etc. saranno sbarrati con reti a maglie fitte;
- le condutture di scarico uscenti dai muri non presenteranno forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura;
- sarà assicurata la perfetta tenuta delle fognature nell'attraversamento delle murature;
- i cavi elettrici, telefonici e televisivi saranno posti in canalizzazioni stagne.

14_ Rapporti aeroilluminati

Per ciò che concerne i rapporti aeroilluminanti dei singoli ambienti è sempre verificata il rapporto di 1/8, in particolare i risultati ottenuti in relazione alle dimensioni planimetriche degli ambienti ed alle aperture vetrate verso l'esterno, sono riportati nella tabella n.1.

destinazione	S.U. mq	Hi ml	superfici vetrate		
			num.	ml	ml
vendita	1159,68	4,80	1	x 6,64	x 1,20 = mq 7,97
			1	x 7,97	x 1,20 = mq 9,56
			1	x 7,58	x 3,50 = mq 26,53
			1	x 1,4	x 3,50 = mq 4,90
			1	x 5,69	x 2,90 = mq 16,50
			5	x 7,97	x 1,20 = mq 47,82
			1	x 1,80	x 2,25 = mq 4,05
			1	x 1,20	x 2,25 = mq 2,70
gastronomia	90,35	4,8	1	x 4,07	x 1,2 = mq 4,88
			1	x 3,5	x 1,2 = mq 4,20
area retro casse	53,00		1	x 7,58	x 3,50 = mq 26,53
			1	x 7,97	x 2,90 = mq 23,11
sommano S.U.		1303,03	sommano areazione effettiva		MQ 178,76
S.U./8 =		162,88	areazione effettiva		> 1/8

destinazione	S.U. mq	Hi ml	superfici vetrate		
			num.	ml	ml
deposito/disbrigo	142,2	4,80	1	x 8,29	x 1,20 = mq 9,95
			1	x 8,29	x 1,20 = mq 9,95
			1	x 3,00	x 2,00 = mq 6,00
			1	x 1,50	x 2,25 = mq 3,38
sommano S.U.		142,2			MQ 29,27
S.U./8 =		17,78	areazione effettiva		> 1/8

destinazione	S.U. mq	Hi ml	superfici vetrate		
			num.	ml	ml
lavorazione carni	68,92	4,8	1	x 2,31	x 1,20 = mq 2,77
			1	x 4,07	x 1,20 = mq 4,88
			1	x 2,10	x 2,00 = mq 4,20
sommano S.U.		68,92			MQ 11,86
S.U./8 =		8,62	areazione effettiva		> 1/8

tab.1 : superfici dei locali e relative superfici di areazione - rapporti aeroilluminanti

15_Aerazione e climatizzazione dei locali

Tutti i locali, saranno dotati di serramenti esterni che garantiscano i ricambi d'aria necessari, ed in mancanza di aperture, di aspiratori.

Sarà realizzato un impianto di climatizzazione estiva/invernale costituito da condizionatori d'aria monosplit, con unità interne del tipo a cassetta a 4 vie installate nel controsoffitto, ed unità esterne dotate di compressore Scroll ad alta efficienza; gas refrigerante R410A.

Le unità esterne saranno posizionate sulla copertura del fabbricato, internamente alla veletta, minimizzando le percorrenze delle tubazioni. Gli scarichi per la condensa prodotti dalle unità interne, saranno convogliati, tramite tubazioni in polietilene, fino all'esterno del fabbricato.

Nel dimensionamento estivo delle unità è stata considerata una differenza di temperatura massima di 6°C tra la temperatura dell'aria interna ed esterna; La zona disbrigo non sarà climatizzata.

illuminazione dei locali

L'illuminazione interna sarà contemporaneamente sia naturale che artificiale. L'interno della sala vendita godrà ampiamente della luce naturale, questa sarà in ogni caso integrata da un impianto di luce artificiale, più che adeguatamente dimensionato per meglio rispondere alle esigenze commerciali di illuminazione dei prodotti in vendita e alla destinazione generale del locale. Negli ambienti di servizio la quantità di luce naturale sarà trascurabile, l'illuminazione necessaria sarà garantita una ottimale illuminazione di tipo artificiale. La zona disbrigo avrà un'illuminazione naturale e anch'esso sarà dotato di un impianto di illuminazione artificiale.

16_ Approvvigionamento idrico

L'approvvigionamento idrico avverrà tramite allacciamento alla rete idrica comunale. A servizio dell'immobile, ai fini igienici, sarà realizzata una riserva idrica in materiale plastico adeguatamente dimensionata, idonea a mantenere acqua potabile. La stessa sarà dotata di un impianto autoclave, collegato all'impianto idrico, con lo scopo di alimentare quest'ultimo e di svuotare la stessa al fine di procedere alle periodiche operazioni di pulizia.

L'impianto idrico rifornirà, ma con un sistema preferenziale, le vasche di accumulo relative all'impianto antincendio (autonomo dal precedente).

17_ Smaltimento acque nere

Gli scarichi prodotti saranno assimilabili a quelli di tipo civile (ai sensi del comma 2 dell'art.7 della L. R. 37/85; ed assimilabili a civile, saranno convogliati all'interno di pozzetti di pre-immissione, posti all'interno della proprietà e, da qui, convogliati alla fognatura dinamica comunale in Via del Levriere.

18_ Accessibilità all'area ed al fabbricato. (L.13/89 e ss.mm.ii.)

L'accesso all'area a parcheggio e quindi all'attività commerciale avverrà, come accennato in precedenza, dalla via Del Levriere sia per il pubblico che per i mezzi pesanti secondo due accessi indipendenti.

Al fine del rispetto delle normative in materia di abbattimento delle barriere architettoniche (L.13/89 e ss.mm.ii.), l'accesso al fabbricato sarà complanare tra piazzale e zona vendita. Tutti i percorsi non presenteranno ostacoli ed avranno un passaggio minimo di 90 cm.

L'impianto antincendio sarà dotato di rilevatore ottico-acustico che indirizzi anche i non vedenti in corrispondenza dell'uscita di sicurezza più vicina.

E' prevista la realizzazione di un bagno per il pubblico predisposto per i disabili, le cui dimensioni e le apparecchiature igienico-sanitari, saranno realizzate nel rispetto della normativa su citata e dotato di:

- n°1 Impugnatura di sostegno a muro lunghezza 90cm
- n°1 Impugnatura di sostegno a muro lunghezza 110cm
- n°1 Maniglione ad impugnatura ribaltabile

19_ Descrizione dell'attività e dei rischi lavorativi

Descrizione dell'attività

L'esercizio commerciale è adibito alla vendita al pubblico di generi alimentari e non alimentari, quali a titolo esemplificativo e non limitativo: prodotti alimentari (compreso surgelati, latticini,

formaggi freschi, latte fresco, frutta e verdura confezionata, frutta e verdura sfusa, gastronomia, prodotti pronti a cuocere, carne fresca in confezione originale e pesce fresco in confezioni originali), articoli per l'igiene della casa e della persona, articoli per lo sport ed il tempo libero, piante e fiori, casalinghi, oggettistica, etc.

Il personale previsto per il corretto funzionamento della filiale è costituito da 4/6 addetti e un direttore che si occuperanno di gestire l'intera attività commerciale.

L'attività prevede manipolazioni di carni all'interno della struttura anche se limitate all'imbustamento ed alla collocazione nei banchi frigo.

Invece non prevede manipolazione per la frutta e la verdura confezionata e/o sfusa.

La merce viene quotidianamente consegnata da automezzi autorizzati per il trasporto di alimenti e previa operazioni di scarico viene immediatamente trasferita in sala vendita. La merce sosta nel magazzino per il tempo strettamente necessario alle operazioni di scarico.

Rischi lavorativi specifici

Gli addetti sono suddivisi in "responsabili del punto vendita" e "non responsabili del punto vendita", questi ultimi si alternano nella mansione di addetto alla cassa ed al punto vendita (sistemazione della merce in arrivo presso l'area disbrigo e, successivamente, nelle apposite scaffalature dell'area vendita e di provvedere alla pulizia e riordino dei locali alla chiusura). Anche il responsabile del punto vendita, oltre ad avere il compito di curare i rapporti con la clientela e di provvedere a tutte le mansioni d'ufficio (raccolta fatture per merci in arrivo, presenziare a operazioni di consegna merci, gestione delle telefonate, ecc.), opererà, negli spazi di tempo disponibili, allo stesso modo degli altri tre addetti sia alla cassa che alla gestione merci.

In relazione all'attività descritta, i rischi specifici per i lavoratori risultano essere limitati a quelli relativi alla movimentazione manuale dei carichi oltre a quelli derivanti dall'uso di macchine e attrezzature quali transpallet manuali e/o elettrici. Altri fattori di rischio presenti appartengono alla famiglia del rischio chimico (detersivi) e a quella del rischio incendio (pressatura ed eliminazione dei cartoni di confezionamento delle merci).

Momento specifico a cui occorre porre particolare attenzione ai fini della sicurezza sui luoghi di lavoro (già previsto e regolamentato da modalità di esecuzione interne alla filiale in termini di procedura operativa al fine di neutralizzare le interferenze esterne quali la presenza di clienti, personale non autorizzato o intralcio alla viabilità) è l'operazione dello scarico merci; è un'operazione che avviene all'esterno (quindi soggetta a un maggior numero di possibili interferenze) ed è un momento di interazione fra gruppi di lavoro differenti con macchine e attrezzature differenti (personale della filiale e autotrasportatori, transpallett e ribalta oleodinamica).

In merito all'attività di compattazione e smaltimento dei confezionamenti delle merci è anch'essa regolamentata da procedure operative interne alla filiale al fine di neutralizzare eventuale presenza di personale non autorizzato o errato funzionamento delle attrezzature (manutenzione periodica della macchina e dei dispositivi di sicurezza propri della stessa). Il rischio incendio è generato dalla concentrazione di materiale combustibile, maggiore rischio assente all'interno della filiale in quanto essa è dotata di adeguati dispositivi di segnalazione e rilevamento.

Saranno resi disponibili per i dipendenti, per tutte le altre lavorazioni, dei Dispositivi di Protezione Individuali da utilizzare per lo svolgimento di specifiche operazioni o mansioni loro assegnate quali guanti protettivi contro le abrasioni per le operazioni di carico-scarico merci e trasporto all'interno del deposito temporaneo o della sala vendita, scarpe antinfortunistica, otoprotettori, mascherine a protezione dell'apparato respiratorio per le operazioni di pulizia onde evitare l'inalazione di sostanze chimiche dannose.

L'attività della filiale prevede anche il confezionamento di carne fresca che, conservata come semipreparata in celle frigorifere, dovrà essere suddivisa in porzioni, confezionata e collocata all'interno dei banchi frigoriferi presenti all'interno della sala vendita. Queste operazioni avvengono all'interno di un laboratorio con accesso separato dagli altri ambienti della filiale, ambiente

rispondente alle norme igieniche specifiche per tale ambiente di lavoro (superfici lavabili, illuminazione adeguata, dotazione di strumentazioni per il taglio, peso e confezionamento a norma e mantenute in perfetto stato di funzionamento).

L'attività del punto vendita prevede anche la vendita del pane. Il pane surgelato viene consegnato direttamente dal CEDI Surgelati della Società Operativa, presso il Punto Vendita con una frequenza quotidiana. Il pane viene consegnato in colli.

Il ricevimento merci e lo scarico avvengono nella zona Disbrigo del punto vendita e la merce viene subito trasferita in Cella surgelati presente all'interno del Reparto di Doratura Pane. Lo stoccaggio avviene ad una temperatura di -18°C .

La merce rimane in Cella surgelati fino al momento dell'impiego per la produzione e comunque non oltre la data di durabilità massima indicata sulla confezione originale.

All'avvio della produzione l'operatore provvede all'apertura dei cartoni per prelevare il quantitativo di merce necessario.

Qualora il cartone non venga esaurito nella giornata lavorativa in corso, sosta in Cella surgelati soltanto fino al giorno successivo, poiché nell'arco di 2 giornate lavorative si va a smaltimento dei colli aperti.

L'operatore procede poi alla cottura del pane nel forno elettrico per circa 20 minuti a circa 180°C , al termine della quale il pane, posto sulle teglie di cottura, può eventualmente essere lasciato raffreddare ponendo queste teglie sul Carrello porta-teglie di acciaio mantenuto nel laboratorio di cottura a temperatura ambiente per un massimo di 5 minuti.

Al termine del raffreddamento l'operatore procede al confezionamento del pane in un sacchetto carta con finestra e alla relativa chiusura con legaccio adesivo.

Quindi viene posto in vendita in un espositore a libero servizio per il cliente.

Eventuali confezioni che dovessero avanzare a fine giornata di vendita vengono smaltite attraverso lo smaltimento urbano di zona.

Così come per le operazioni esterne di carico e scarico merci e compattazione dei confezionamenti delle merci anche in questo settore di attività della filiale sono state predisposte procedure specifiche (HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points - sistema di autocontrollo nel settore della produzione e confezionamento degli alimenti) al fine di eliminare le fonti di rischio sia per il personale interno che per l'utente finale che deve avere la certezza di acquistare merce in perfetto stato di conservazione e confezionato a perfetta regola d'arte. In questa area di lavoro i DPI forniti ai lavoratori avranno caratteristiche specifiche per le lavorazioni eseguite e per i rischi presenti (taglio, esposizione alle basse temperature, agenti organici).

CONCLUSIONI

A conclusione della presente relazione, redatta ai sensi della normativa specifica per le attività commerciali (L.R. 28/1999), si ritiene di aver ampiamente descritto, assieme alla globalità degli elaborati tecnici presentati, le caratteristiche dell'intervento e la sua conformità alle norme vigenti in materia urbanistica, ambientale, sanitaria e di sicurezza sul lavoro. L'attività si ritiene pertanto conforme e non in contrasto con le normative vigenti, i regolamenti comunali e le esigenze sociali e di sviluppo del territorio.

Il Tecnico