

## ***PARERI PREVENTIVI: INDICAZIONI***

PREMESSA: Il parere preventivo del servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) è una prestazione fornita al privato al fine di consentire la realizzazione di attività industriali, commerciali e artigianali alimentari.

Tale parere non discende come obbligo normativo, non è vincolante, la sua finalità è esclusivamente una valutazione igienico-sanitaria e prescinde da qualsiasi riferimento normativo e giuridico di altra natura.

Il parere consiste in una valutazione su progetto o, in alternativa, anche con sopralluogo.

I requisiti sono diversificati a seconda della tipologia e della collocazione dell'attività.

Si precisa inoltre:

1. Il parere preventivo prescinde da qualsiasi valutazione urbanistica ed edilizia che si demanda alle Amministrazioni competenti.
2. Nell'allestimento dei locali e delle attrezzature si devono osservare le normative sull'igiene degli alimenti e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro.
3. Il parere sul rispetto del Decreto Ministero LL. PP. n. 236/ 1989 (accessibilità per utenti diversamente abili) è demandato ai competenti Uffici Comunali.
4. Per attività che necessitano del Certificato Prevenzione Incendi, la competenza è dei Comandi Provinciali dei Vigili del Fuoco.

## ***MODALITA' DI RICHIESTA:***

Al fine dell'ottenimento, necessita presentare allo scrivente Servizio:

1. Domanda con imposta di bollo (ex DPR n. 642/1972 art. 3 Tariffa parte prima, e risoluzione ministeriale n. 401891 del 22/04/1976), datata e firmata, che riporti l'indirizzo dove si desidera sia recapitato il parere; (vedi allegato).
2. Planimetrie in originale, datate, in duplice copia, dello stato di fatto e di progetto; ove necessario integrate con le tavole comparative con i colori convenzionali e sezioni significative.

Tali planimetrie vanno firmate e timbrate dal professionista, e devono riportare scala di riferimento, altezze, destinazione d'uso dei locali, computo delle superfici fenestrate apribili, schemi di impianti di espulsione fumi e/o

di aerazione artificiale, schema dell'impianto scarichi, layout delle attrezzature.

3. Relazione tecnica che contempli:

- a. descrizione dell'attività che si intende svolgere e del ciclo di lavorazione;
- b. numero di addetti impiegati;
- c. descrizione dei locali , impianti ed attrezzature;
- d. quantitativo degli alimenti che si intendono commercializzare o quantità pasti prodotti, ecc. a seconda della tipologia dell'attività (per attività industriali, centri cottura, ingrosso, ecc.)
- e. breve esposizione sulle modalità di trattamento degli alimenti e dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione degli alimenti.

1. 4. - Attestazione di pagamento di euro 92,40 per parere con valutazione solo su progetto; **tale cifra può arrivare ad un importo superiore per attività di grande superficie secondo tariffario Regionale, per le quali si chiederà integrazione.**

- Attestazione di pagamento di euro 170,40 per parere con valutazione anche con sopralluogo.

Il pagamento va effettuato tramite Conto Corrente Postale n. 18006304 intestato ad AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA SERVIZIO TESORERIA. Causale: parere preventivo SIAN nome ditta e indirizzo.

Qualora la documentazione presentata non sia completa, sarà richiesta ulteriore integrazione.

***NORMATIVA di RIFERIMENTO:***

1. Reg. CE n. 852 /2004;
2. Reg. CE n. 853 /2004;
3. DPR n. 327/1980;
4. D.Lgs n. 81/2008;
5. Circolare n. 13/1997 Regione Veneto;
6. Regolamenti Locali Edilizi e Regolamenti Locali d' Igiene degli Alimenti dei Comuni di pertinenza di questa Azienda U.L.S.S;
7. D.M. Interni 12/04/96;
8. Altre normative relative alle varie fattispecie e in generale alla sicurezza degli impianti.

Tutte le attività devono rispettare quanto previsto in tema di:

- autorizzazione allo scarico dei reflui;
- certificazioni di sicurezza degli impianti idrico-sanitari, elettrici e a gas;

- prevista comunicazione all'ISPESL di messa a terra degli impianti elettrici;
- certificazione relativa agli impianti di superamento di dislivelli (ascensori, servo scala, piattaforma elevatrice, montacarichi) secondo quanto previsto dalla L. 46/90, dalle norme UNI CIG e dalla normativa di riferimento specifica;
- certificazione di rispondenza al D.M. Interni 12/04/96, o Certificato Prevenzione Incendi, ove necessari;
- La certificazione di agibilità rilasciata dall'Amministrazione Comunale legittima l'immobile e assicura la certificazione degli impianti.

Le attività del food sono fondamentalmente le seguenti:

1. VENDITA AL DETTAGLIO di Alimenti e bevande;
2. DEPOSITO ALL'INGROSSO di alimenti e bevande;
3. CENTRI COTTURA DI MENSE COLLETTIVE CON O SENZA VEICOLAZIONE DEI PASTI;
4. LABORATORI ARTIGIANALI DI PANIFICAZIONE,
5. LABORATORI ARTIGIANALI DI GELATERIA,
6. LABORATORI ARTIGIANALI DI GASTRONOMIA;
7. LABORATORI ARTIGIANALI DI PASTICCERIA;
8. LABORATORI ARTIGIANALI DI PIZZERIA E/O KEBAB;
9. ALTRI LABORATORI ALIMENTARI ARTIGIANALI;
10. INDUSTRIE ALIMENTARI di produzione Alimenti e bevande;
11. PUBBLICI ESERCIZI TIPO BAR;
12. PUBBLICI ESERCIZI DI RISTORAZIONE;
13. CHIOSCHI DI VENDITA E/O SOMMINISTRAZIONE;
14. BANCHI DI VENDITA;
15. AUTOMEZZI DI PREPARAZIONE/VENDITA ALIMENTI E BEVANDE;
16. FIERE e SAGRE TEMPORANEE di vendita, somministrazione alimenti e bevande.

In linea generale tutte le attività che preparano e somministrano alimenti devono possedere:

1. CUCINA O LABORATORIO;
2. DEPOSITO MATERIE PRIME;
3. SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE ADDETTO;
4. SERVIZI IGIENICI DEDICATI AL PERSONALE ADDETTO;
5. ZONA O DEPOSITO PER COLLOCARE MATERIALI, ATTREZZATURE E PRODOTTI PER L'IGIENE E LA SANIFICAZIONE;
6. OVE NECESSARIO, ZONA O LOCALE PER LA DETENZIONE DEI RIFIUTI FINO AL LORO ASPORTO, ove non attivo il conferimento di rifiuti in contenitori pubblici;
7. ADEGUATE DIMENSIONI DI PASSAGGI, CORRIDOI DI TRANSITO PER PERMETTERE IL CORRETTO ACCESSO E TRANSITO DI PERSONE E MERCI;
8. SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO NEI PUBBLICI ESERCIZI.

Zelarino Venezia li

Al Sig. Direttore  
Del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
Dipartimento di Prevenzione  
P.le San Lorenzo Giustiniani 11/d  
30174 Zelarino Venezia

Oggetto: Richiesta di parere preventivo.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

Residente a \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

Chiede un parere preventivo su - progetto \_\_\_\_ - progetto e sopralluogo \_\_\_\_

sui locali siti a \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ da adibire a \_\_\_\_\_

Le comunicazioni vanno inviate al seguente indirizzo:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Allega:

1. Planimetria in duplice copia dello stato di fatto e di progetto, firmata e timbrata dal professionista, datata, riportante scala di riferimento, altezze, destinazione d'uso dei locali, computo delle superfici fenestrate apribili, schemi di impianti di espulsione fumi e/o di aerazione artificiale, schema dell'impianto scarichi.
2. Relazione tecnica che contempli: - descrizione dell'attività che si intende svolgere e del ciclo di lavorazione, - descrizione dei locali, impianti ed attrezzature, - modalità di trattamento degli alimenti e dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione degli alimenti, - quantitativo degli alimenti che si intendono commercializzare /quantità pasti prodotti, ecc. a seconda della tipologia dell'attività.
3. Attestazione di pagamento di **euro 93.17 per parere solo su progetto**
4. Attestazione di pagamento di **euro 171.82 per parere su progetto con sopralluogo.**

**Il pagamento va effettuato tramite Conto Corrente Postale n. 18006304 intestato ad AZIENDA U.L.S.S. 12 VENEZIANA SERVIZIO TESORERIA**

**Qualora la documentazione presentata non sia completa, sarà richiesta ulteriore integrazione.**