



Provincia di GROSSETO

# Coordinamento Provinciale degli Sportelli Unici per le Attività Produttive

Manuale operativo per gli endoprocedimenti di  
competenza dell'Azienda U.S.L. n° 9



Sportello Unico della Prevenzione

Versione 2.6  
16 Aprile 2007



## Indice degli argomenti

---

<b>1. Lo Sportello Unico per le Attività Produttive</b>	<b>pag. 2</b>
• Che cos'è	
• I rapporti con l'Azienda sanitaria locale	
• L'ASL informa.	
<b>2. Come procedere per avviare un'attività produttiva</b>	<b>pag. 6</b>
• Procedimento semplificato	
• Procedimento autocertificato	
• Dichiarazione di inizio attività	
• Registrazione e riconoscimento comunitario	
• Comunicazione	
• Parere preventivo	
<b>3. I procedimenti che coinvolgono l'Azienda Sanitaria Locale</b>	<b>pag. 10</b>
• Quali sono	
• Guida all'elaborazione della relazione tecnica	pag. 11
Parte A. Principi generali	pag. 12
Parte B. Tariffe	pag. 13
Parte C. Elaborati grafici	pag. 14
Parte D. Contenuti della relazione tecnica	pag. 16
Parte E. Contenuti minimi per tipologia di attività produttiva	
▪ Attività soggette a registrazione	pag. 20
▪ Attività soggette a riconoscimento	pag. 22
▪ Attività soggette a procedimento semplificato, DIA, particolari regolamenti comunitari, pareri preventivi	pag. 24



## 1. Lo Sportello Unico per le Attività Produttive (S.U.A.P.)

La finalità dello Sportello Unico per le Attività Produttive, comunemente definito S.U.A.P., è quella di garantire la semplificazione delle procedure amministrative a carico dell'imprenditore e il rispetto dei tempi necessari per ottenere le varie autorizzazioni da parte degli enti pubblici coinvolti nel procedimento unico.

Schematizzando lo sportello unico ha come scopo principale quello di offrire servizi di tipo:

- **amministrativo**, relativi cioè al complesso delle autorizzazioni;
- **informativo e promozionale**, poiché raccoglie e diffonde le informazioni sulle normative in vigore riguardanti lo svolgimento di attività economiche, le modalità di accesso alle agevolazioni a disposizione, la struttura produttiva del territorio comunale e della Regione di appartenenza.

Lo sportello unico svolge anche un ruolo di:

- **garante della trasparenza** dell'iter procedimentale riferito a ciascuna domanda di autorizzazione di nuovi insediamenti produttivi;
- **referente, con l'obiettivo di semplificare i rapporti tra imprese e amministrazioni pubbliche**, consentendo alle imprese stesse di trattare in un solo ufficio tutte le complesse procedure correlate ai nuovi insediamenti produttivi, dal momento che esso è incardinato nell'unità organizzativa che assume la responsabilità dei procedimenti;
- **promotore delle politiche di sviluppo** (comunitarie, nazionali e regionali) cui possono partecipare in modo integrato governo locale, regionale, camere di commercio, ordini professionali e associazioni di categoria.

---

*L'Azienda USL N°9 di Grosseto*

Nel caso che l'esercizio dell'attività produttiva sia subordinata ad autorizzazioni di competenza sanitaria lo Sportello Unico per le Attività Produttive coinvolge l'Azienda USL N°9 richiedendo



l'espressione di pareri o, ad esempio, la verifica delle autocertificazioni prodotte.

In particolar modo l'Azienda USL n°9 di Grosseto ha nominato in ogni zona-sociosanitaria il proprio **referente SUAP**. Il referente SUAP di Dipartimento prende in carico la pratica ed ha la responsabilità del rispetto dei termini per l'invio al SUAP del parere o degli atti comunque richiesti. **E' il responsabile del procedimento di competenza del Dipartimento di Prevenzione ai sensi della L.241/90.**

Ha il compito di garantire, inoltre, l'espressione interdisciplinare del parere e di coordinare in un unico procedimento i pareri qualora questi siano rilasciati dalle singole strutture organizzative del Dipartimento (veterinaria, igiene pubblica o igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro).

Referenti Azienda USL 9 per gli Sportelli Unici per le Attività produttive

<b>Zona 1 - Colline Metallifere</b>	<b>Zona 2 - Colline Dell'Albegna</b>
Comuni di: Massa Marittima, Scarlino, Follonica, Montieri, Monterotondo Marittimo, Gavorrano	Comuni di Capalbio, Manciano, Pitigliano, Sorano, Monte Argentario, Magliano in Toscana, Isola del Giglio, Orbetello.
<b>Referente</b> <b>Prof. Pietro Catalano</b> Via Risorgimento 8, 58024 Massa Marittima Tel. 0566/909.422 Fax 0566/909.416 E-mail: p.catalano@usl9.toscana.it	<b>Referente</b> <b>Dr. Rodolfo Amati</b> Via volontari del Sangue, 58015 Orbetello Tel: 0564/869427 Fax: 0564/863.059 r.amati@usl9.toscana.it
<b>Zona 3 - Amiata</b>	<b>Zona 4 - Area Grossetana</b>
Comuni di: Roccalbegna, Santa Fiora, Castell'Azzara, Seggiano, Castel Del Piano, Semproniano, Arcidosso, Cinigiano.	Comuni di: Comuni di Grosseto, Castiglione della Pescaia, Scansano, Campagnatico, Civitella Paganico, Roccastrada.
<b>Referente</b> <b>Dr.ssa Tosca Papalini</b> Via Degli Olmi, 58031 Arcidosso Tel 0564/966.458 Fax 0564/966.458 E-mail: t.papalini@usl9.toscana.it	<b>Referente</b> <b>Dr Paolo Madrucci</b> Via Cimabue 109, 58100 Grosseto Tel. 0564/485.650 Fax 0564/485.661 E-mail: p.madrucci@usl9.toscana.it



---

### *L'ASL informa*

Nel portale della Provincia di Grosseto possono essere rintracciate tutte le informazioni relative all'avvio di attività produttive. Lo Sportello Unico per le Attività Produttive provinciale è raggiungibile all'indirizzo: <https://suap.provincia.grosseto.it>

Inoltre, per avere ulteriori informazioni relative alle materie sanitarie, il Dipartimento della Prevenzione dispone dello Sportello Unico della Prevenzione (SUP) in ogni sede territoriale. Attraverso il SUP è possibile entrare in contatto con le singole strutture e i professionisti del Dipartimento per sciogliere ogni dubbio relativo a:

- Applicazione di norme e regolamenti
- Requisiti tecnici, igienico-sanitari e procedurali delle attività produttive-

Modalità di accesso, sedi ed orari, recapiti telefonici sono consultabili sul sito dell'Azienda USL n°9 all'indirizzo <http://www.usl9.toscana.it>

Le imprese e i professionisti possono inoltre richiedere, attraverso il SUAP del proprio comune, il parere preventivo su progetti (il parere viene rilasciato previo pagamento dei diritti di istruttoria).



## 2. Come procedere per avviare un'attività produttiva

- Procedimento ordinario
- Procedimento autocertificato
- Dichiarazione di inizio attività (DIA)
- Registrazione e riconoscimento
- Comunicazione di inizio attività
- Parere preventivo

La normativa<sup>1</sup> stabilisce che **"il procedimento amministrativo in materia di autorizzazione all'insediamento di attività produttive è unico"** e che **"l'istruttoria ha per oggetto in particolare i profili urbanistici, sanitari, della tutela ambientale e della sicurezza"**.

Il DPR 447/98, come modificato dal DPR 440/00, dispone che l'intero procedimento sia affidato agli Sportelli Unici per le Attività Produttive ai quali gli interessati si rivolgono per tutti gli adempimenti previsti dalla legge.

Pertanto tutte le domande, volte al legittimo esercizio di una qualsiasi attività produttiva, devono essere incluse nell'unica procedura gestita dallo Sportello Unico per le Attività Produttive.

Le altre amministrazioni pubbliche (denominati "enti terzi") delle quali il SUAP può avvalersi non possono rilasciare al singolo utente nessun tipo di atto, parere o nulla osta anche a contenuto negativo. Eventuali atti di enti terzi devono essere sempre ricondotti all'interno del procedimento unico comunale e rilasciati dal SUAP, pena la loro nullità.

**Il DPR 447/98 prevede due tipologie di procedimento: semplificato e mediante autocertificazione.**

In molti casi<sup>2</sup> è possibile sostituire le autorizzazioni con la presentazione di una Dichiarazione di Inizio Attività (DIA)

### **Procedimento semplificato**

<sup>1</sup> D.Lgs. 112/98, art. 25,

<sup>2</sup> "nei casi in cui l'esercizio di un'attività privata sia subordinata ad autorizzazione, licenza, abilitazione, nullaosta, permesso o altro atto di consenso comunque denominato l'atto di consenso si intende sostituito da una denuncia di inizio attività" (Art 19 L. 241/90 e successive modifiche). Per un elenco delle attività interessate dalla DIA consultare lo Sportello Unico per le Attività Produttive del proprio comune



Il procedimento semplificato prevede che il cittadino presenti una domanda al SUAP il quale invita ogni amministrazione a far pervenire i pareri, nulla osta o atti di consenso comunque denominati (art. 4 D.P.R. 447/98) entro i termini previsti.

Il Dipartimento di Prevenzione esprime il parere di competenza entro il termine massimo di 90 giorni (\*) dal ricevimento della domanda da parte del SUAP (salvo procedura VIA) e partecipa alla eventuale conferenza dei servizi convocata dal responsabile del procedimento.

**(\*) Per i comuni aderenti al Coordinamento Provinciale SUAP<sup>3</sup> i tempi di risposta sono stati fissati in 67 giorni per effetto della convenzione sottoscritta. Detti tempi, comunque, risultano ulteriormente ottimizzati ed accorciati:** Il rapporto instaurato con i singoli SUAP, infatti, ha permesso di ottimizzare i flussi documentali e migliorare l'assistenza alle imprese.

---

### **Procedimento mediante autocertificazione**

Questa tipologia di procedimento prevede l'autocertificazione, da parte dei professionisti congiuntamente ai titolari dell'impresa, della conformità dei progetti alle singole prescrizioni contemplate dalle norme (art. 6 D.P.R. 447/98).

E' previsto il ricorso all'autocertificazione anche per gli aspetti inerenti la sicurezza degli impianti, la tutela sanitaria e ambientale. In questo caso il Dipartimento di Prevenzione ha il compito di verificare, allo stato degli atti, la conformità dell'autocertificazione alla normativa vigente per le materie di competenza.

**La durata dell'intero procedimento è di 60 giorni o di 45 per le strutture semplici** di cui alla delibera C.R. n. 248 del 21/09/99. Entro tali termini il Dipartimento della Prevenzione può esprimersi in merito ai contenuti dell'autocertificazione. Decorso il termine massimo di 60 o 45 giorni, la realizzazione del progetto si intende autorizzata in conformità alle autocertificazioni prodotte (silenzio assenso).

---

### **Attività soggette a DIA**

Ai sensi dell'art.19 della L. 241/90, fatto espressamente salvo dall'art.6 comma 15 del DPR 447/98, nel caso in cui l'esercizio di una attività privata

---

<sup>3</sup> Comuni di: Roccalbegna, Santa Fiora, Castell'Azzara, Seggiano, Castel Del Piano, Semproniano, Arcidosso, Cinigiano, Capalbio, Manciano, Pitigliano, Sorano, Monte Argentario, Magliano in Toscana, Isola del Giglio, Massa Marittima, Scarlino, Follonica, Montieri, Monterotondo Marittimo, Gavorrano Grosseto, Scansano, Roccastrada.



sia soggetto ad atti autorizzativi di qualunque natura il cui rilascio dipende esclusivamente dall'accertamento della sussistenza di determinati requisiti stabiliti dalla legge, l'autorizzazione si intende sostituita da una denuncia di inizio attività (DIA).

**La DIA abilita il soggetto che la presenta all'esercizio immediato dell'attività**, ad esclusione di quelle fattispecie per le quali la legge ne preveda una **efficacia differita** ad un termine espressamente stabilito.

Ricevuta la DIA il SUAP provvede a trasmetterla al Dipartimento di Prevenzione per le verifiche di competenza.

Le modalità di verifica variano a seconda che la DIA esaurisca o meno gli atti autorizzatori dell'intero procedimento unico piuttosto che un singolo procedimento interno. Nel caso che l'attività sia avviata la verifica delle autocertificazioni prodotte può essere effettuata anche attraverso un sopralluogo.

La modulistica per la DIA è redatta e concordata con le amministrazioni comunali tenendo conto dei criteri regionali ove presenti.

---

### **Registrazioni e riconoscimenti comunitari**

I regolamenti comunitari hanno negli anni introdotto specifiche procedure autorizzative nel campo della sicurezza alimentare. L'obiettivo dell'uniformità territoriale, della tracciabilità degli alimenti, della valutazione del rischio e della centralità dell'attività produttiva hanno determinato uno spostamento dalle procedure autorizzative in senso classico a quelle centrate sul cittadino/imprenditore e sulla sua capacità di elaborare soluzioni tecniche in piena autonomia.

Il regolamento di attuazione del Presidente della Giunta regionale Toscana 40/R del 1° agosto 2006<sup>4</sup> ha stabilito le procedure per la registrazione e il riconoscimento.

#### **Riconoscimento**

Gli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale e gli esercizi di commercio la cui finalità principale non è la fornitura diretta di alimenti al consumatore finale sono sottoposti alla procedura di riconoscimento comunitario<sup>5</sup>. Il riconoscimento è effettuato con **provvedimento del Responsabile SUAP del comune** dove è situato lo stabilimento, previo **parere favorevole della ASL, entro 90 giorni** dalla presentazione della

---

<sup>4</sup> DPGR 40/R del 1° agosto 2006 Regolamento di attuazione del regolamento CE 852/2004 "Igiene dei prodotti alimentari" e CE 853/2004 "Igiene alimenti di origine animale" – BURT n°27 del 10.8.2006

<sup>5</sup> Vedi art 5 DPGR 40/R/2006





domanda. Allo stabilimento viene assegnato un numero di riconoscimento unico nel territorio comunitario.

La documentazione da allegare alla domanda è stata stabilita con apposita delibera<sup>6</sup> della Giunta Regionale Toscana

### Registrazione

Sono soggetti a registrazione tutti gli stabilimenti del settore alimentare che eseguono una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita ai quali non si applica il regolamento CE 853/2004.

La procedura di registrazione consiste semplicemente nella **presentazione di una dichiarazione di inizio attività (DIA)**

Le attività di produzione primaria, trasporto, distribuzione, vendita e cessione di alimenti, compresa la sola somministrazione di alimenti senza preparazione, **possono iniziare immediatamente** (DIA ad efficacia immediata)

Le attività di deposito all'ingrosso, trasformazione, preparazione e somministrazione **possono iniziare dopo trenta giorni** dalla presentazione della DIA (DIA ad efficacia differita) o a seguito di eventuale sopralluogo di verifica della ASL.

Agli stabilimenti è comunicato il numero di registrazione.

---

### Comunicazione

Nel caso di variazioni di attività registrate i titolari degli stabilimenti o i soggetti che le esercitano comunicano al comune la variazione dei dati identificativi, la cessione o la cessazione dell'attività, le modifiche al ciclo produttivo e/o alle strutture.

---

### Parere Preventivo

Nel caso in cui un'impresa, già nella fase di progettazione di un investimento, desideri conoscere l'esatta natura degli adempimenti da assolvere, **può chiedere allo Sportello un parere preventivo, cioè una pronuncia sulla conformità dei progetti preliminari, nella fattispecie con la normativa igienico-sanitaria.** Lo Sportello, acquisito il parere dell'Azienda. U.S.L., si pronuncia senza che ciò pregiudichi la definizione dell'eventuale successivo procedimento amministrativo.

---

<sup>6</sup> Delibera giunta regionale n°371 del 15.4.2002 "approvazione dello schema di protocollo d'intesa tra regione toscana ed ANCI-Federsanità relativo alle procedure per il rilascio di autorizzazioni e/o riconoscimenti comunitari di competenza dei comuni"



**Sportello SUAP della Provincia di Grosseto**

Il parere è rilasciato nel minor tempo possibile e comunque nel termine di 30 gg. dalla data della richiesta; sono fatti salvi i sub-procedimenti per i quali la legge o il regolamento prevedono termini diversi. L'interessato, in qualunque momento e salvo il pagamento dei diritti di istruttoria qualora previsti, può rinunciare al parere preventivo e presentare la domanda unica.



### 3. I procedimenti che coinvolgono l'Azienda USL N°9

- Guida all'elaborazione della documentazione

---

#### *Guida all'elaborazione della documentazione*

Per semplificare le procedure relative all'esercizio di attività per le quali è richiesto il coinvolgimento dell'Azienda USL N°9, il Dipartimento della Prevenzione ed il Coordinamento Provinciale SUAP hanno elaborato delle linee guida per facilitare le imprese e i professionisti nella predisposizione della documentazione tecnica da presentare allo Sportello Unico per le Attività Produttive.

**Nel caso di avviamento di un'attività** alla domanda unica predisposta dal SUAP dovrà essere **allegata una relazione tecnica** e degli **elaborati grafici** *il cui grado di complessità sarà proporzionale alla rilevanza dell'attività che si intende avviare.*

La Guida all'elaborazione della Relazione tecnica si compone di cinque parti :

- **Parte A.** Principi generali.
- **Parte B.** Tariffe
- **Parte C.** Caratteristiche degli elaborati grafici da presentare
- **Parte D.** Contenuti della relazione tecnica.
- **Parte E.** Elenco diviso per tipologia di attività

Per semplificare l'elaborazione della documentazione da presentare, **la Parte E indica** per ogni tipologia di attività **il contenuto minimo della relazione tecnica e degli elaborati grafici.**



---

## **Parte A - Principi Generali**

La relazione e gli elaborati grafici a corredo devono essere redatti tenendo presente che il materiale prodotto dovrà essere “valutato” dal Dipartimento della Prevenzione della Azienda USL n°9 e quindi da soggetti il cui mandato istituzionale è quello di **verificare che l’attività produttiva non offra rischi per la salute pubblica, per i lavoratori e per la sanità animale.**

Pertanto il contenuto della relazione, le indicazioni in essa riportate, tutti i momenti progettuali rappresentati, dovranno evidenziare le misure tecniche, organizzative e simili per eliminare o ridurre al minimo i rischi sopracitati.

**Le indicazioni fornite dovranno essere quindi utilizzate come un promemoria** da seguire modulando il livello di dettaglio e di approfondimento che si riterrà opportuno raggiungere in funzione della consistenza dell’attività, delle tipologie e dell’entità dei rischi.

La relazione, redatta secondo le linee guida specifiche, raccoglierà le informazioni secondo quei livelli di dettaglio e approfondimento che il tecnico riterrà opportuno raggiungere.

***Poiché è praticamente impossibile poter formulare indirizzi per ogni possibile tipologia di attività produttiva, le nostre indicazioni e suggerimenti di redazione potranno risultare, a secondo dei casi, non sufficienti e/o esaustivi, o risultare ridondanti: lo sforzo del redattore di relazioni illustrative e/o elaborati grafici, sia esso il titolare della gestione e/o il/i professionista/i dovrà essere quello di “adattare” al meglio le indicazioni in funzione della tipologia e consistenza dell’attività.***

Questa metodologia è stata concepita e proposta da questo Dipartimento allo scopo di:

- indicare al SUAP le informazioni di cui, in generale, il Dipartimento dell’Azienda USL n° 9 ha bisogno per potersi esprimere nel merito qualora coinvolto in un sub-procedimento;
- fornire, al contempo, al SUAP uno strumento cartaceo da far redigere all’Utenza interessata affinché questa possa, al meglio, esplicitare e illustrare la sua proposta progettuale;
- semplificare il numero e il contenuto dei moduli necessari per i diversi procedimenti di competenza dell’Azienda USL n°9;
- semplificare la compilazione dei moduli da parte dell’utenza soprattutto per le strutture relativamente più semplici.



**L'iter del procedimento avrà modo di concludersi positivamente** e in tempi brevi SOLO A QUESTE CONDIZIONI:

- che l'Utenza interessata elabori la documentazione nel massimo rispetto delle indicazioni contenute nelle linee guida;
- che gli elaborati grafici siano completi, rappresentativi ed esaustivi della consistenza delle strutture e dell'attività;
- che i suddetti elaborati e relazioni a corredo diano dimostrazione di coerenza con la normativa vigente.

---

### **Parte B - Tariffe**

L'espressione dei pareri da parte del Dipartimento della Prevenzione è sottoposto al pagamento dei diritti di istruttoria. Le tariffe, fissate con decreto regionale, sono adeguate al 1° luglio di ogni anno secondo i parametri stabiliti dall'ISTAT.

Il tariffario è consultabile presso il portale SUAP della Provincia all'indirizzo: <https://suap.provincia.grosseto.it>

E' importante tenere presente che la presentazione delle dichiarazioni di inizio attività (DIA) o le comunicazioni non sono sottoposte al pagamento di diritti in favore della Azienda USL N°9 - Dipartimento della Prevenzione.



C) Gli elaborati grafici	
C.1) Localizzazione dell' insediamento	<p><b>C.1.1)</b> produrre una planimetria aggiornata dell'insediamento (minimo in scala 1/2000) rappresentativa degli insediamenti limitrofi per un raggio di m. 500 <u>qualora trattasi di insediamento industriale, artigianale o ad esso assimilabile, localizzato in zona urbana o extraurbana, dotato o caratterizzato da almeno uno dei seguenti elementi:</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>presunta significativa emissione rumore in ambiente esterno</li><li>emissioni in atmosfera soggette a DPR 203/88</li><li>impianto autonomo di trattamento reflui da processo produttivo</li><li>insediamento a struttura "non semplice" (v. elenco di cui al combinato disposto artt.27 D.Lgs. 112/98 e 1 e 4 DPR 447/98)</li><li>attività classificata quale insalubre di I classe di cui all'elenco del D.M. 02/09/94 (V. G.U. S.G. n° 220 del 20/09/94)</li></ol> <p>(in via generale potranno non essere sufficienti le indicazioni di piano per determinare gli insediamenti limitrofi e la loro tipologia e natura, <u>pertanto si dovranno individuare con la stessa lettera e/o numero tutti i limitrofi appartenenti alla stessa tipologia e allegare una specifica legenda illustrativa)</u></p> <p><b>C.1.2) Qualora non ricorrano gli estremi di cui al punto precedente (C.1.1)</b> produrre tavola planimetrica in formato minimo A4 e in scala 1/2000 con la localizzazione centrata dell'insediamento e degli insediamenti limitrofi con le indicazioni di P.R.G. o strumento urbanistico analogo</p>
C.2) rappresentazione dell'insediamento (le strutture)	<p><b>C.2.1. strutture esterne e similari</b> produrre elaborato planimetrico che rappresenti (se ricorrente) anche tutta l'area non coperta, ma comunque di pertinenza dell'insediamento, indicante:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>la viabilità esterna per accedere alla stessa</li><li>la viabilità interna all'area di appartenenza</li><li>la localizzazione e la recinzione della suddetta area e gli accessi</li><li>la localizzazione dei punti luce per l'illuminazione esterna</li><li>l'eventuale tracciato di elettrodotti aerei (indicando tensione di esercizio e altezza dal suolo) soprapassanti o passanti in vicinanza, la localizzazione nell'area di pertinenza o nelle immediate vicinanze di altre fonti di inquinamento elettromagnetico (ripetitori telefonici) con indicazione della loro altezza dal suolo</li><li>il tracciato della linea d'approvvigionamento idrico potabile</li><li>il tracciato delle fogne pubbliche o del sistema smaltimento reflui di tipo civile autonomo con localizzazione e indicazione del corpo ricettore finale</li></ol> <p><b>C.2.2) rappresentazione dell'insediamento e/o dei locali d'interesse (locali chiusi o simili)</b> produrre pianta e, se indicativi, prospetti e sezioni dei locali chiusi e/o delle zone coperte, almeno in scala 1/100 <b>debitamente quotati e riportanti:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>destinazioni d'uso locale per locale (i locali dovranno essere numerati)</li><li>quote dimensionali dei locali (larghezza, lunghezze, altezze)</li><li>dimensione (altezza e larghezza) delle ante delle porte intese quali vie di fuga in luogo sicuro</li><li>verso di apertura delle suddette</li><li>dimensioni delle superfici illuminanti trasparenti (finestre, porte, lucernari e simili) e indicazioni, locale per locale, del rapporto areoilluminotecnico</li><li>dimensioni delle scale fisse</li><li>rappresentazione di eventuali canne fumarie</li><li>La descrizione di eventuali impianti di condizionamento / climatizzazione / ricambio d'aria.</li></ol>
Ogni altro sistema illustrativo (p.es. tabella con riferimento ai locali numerati in pianta) potrà essere altrettanto idoneo, purché il sistema adottato dia le stesse informazioni soprarichieste	



**Nota:** si fa presente che le varie norme per la corretta progettazione dei luoghi di lavoro sia chiusi, ma anche all'aperto, sono da ricercare in vari articoli del DPR 303/56 e anche nel DPR 547/55.

In data 29/01/03 la R.T. ha pubblicato nel bollettino n° 5 parte seconda, un allegato B (indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e ambienti di lavoro) particolarmente utili per la progettazione di nuove strutture e per gli adeguamenti di vecchie.

Si tenga inoltre presente che i regolamenti comunali possono aver previsto e normato alcune specifiche attività e i locali di lavoro in cui possono essere svolte.

<b>C.3) elaborati grafici utili per comprendere la consistenza dell'attività</b>	<p>In funzione dell'attività, meglio descritta in relazione, dovranno essere prodotti:</p> <p><b>C.3.1) Arredi.</b> pianta e/o sezioni dei locali (chiusi e/o delle zone esterne agli stessi) <b>“arredate”</b> da cui si possano evincere: <b>la collocazione e gli ingombri delle attrezzature (macchinari e/o impianti), dei banchi di lavoro, delle zone adibite a magazzini, dei depositi in genere ecc. ecc.</b> (servono per comprendere se è stata posta attenzione alla razionalizzazione tecnica del ciclo in termini di sicurezza per la mobilità del personale)</p> <p><b>C.3.2) Impianti</b> elaborati grafici relativi ad una più puntuale <b>rappresentazione di tutti quegli impianti che hanno un preciso scopo di salvaguardia della sicurezza dei lavoratori</b> (es. non esaustivo: strutture atte ad evitare cadute dall'alto o investimenti, localizzazione dei punti luce artificiale e di sicurezza), <b>della salute dei lavoratori</b> (es. non esaustivo: sistemi di abbattimento rumore, sistemi e/o impianti per la salubrità dell'aria quali aerazioni artificiali, captazione alla fonte di agenti nocivi ), <b>della salute pubblica o della salubrità dei preparati, degli alimenti e delle lavorazioni.</b></p>
	<p><b>Nota</b> Come si vede si stanno dando indicazioni nel presupposto che sia necessario fornire al Dipartimento della prevenzione la maggior quantità possibile di informazioni su un'ipotetica proposta progettuale di un insediamento che deve nascere completamente ex novo.</p> <p><b>Qualora la proposta progettuale dovesse riguardare un intervento parziale</b> (es. ristrutturazione e/o ampliamento di attività già in essere), potrà non essere necessario rappresentare (con elaborati grafici) e descrivere (nella relazione) la totalità dell'insediamento, si piuttosto la parte soggetta a modifiche e trasformazioni purché queste non siano causa di “peggioramento” di tutto ciò che non è soggetto a ristrutturazione o ampliamento né comporti, come conseguenza, un'insufficienza di quanto non oggetto di intervento.</p> <p>Va da sé, che in questi casi, dovranno essere prodotti elaborati grafici dello stato attuale.</p>

**D) La relazione tecnica****Nota generale**

La relazione deve essere **debitamente firmata dal Titolare gestore dell'attività (oltre che dai tecnici professionisti eventualmente incaricati dal titolare)**, descriverà e puntualizzerà meglio quanto non evincibile dagli elaborati grafici cui, necessariamente deve fare riferimento.

<b>D.1) Consistenza dell'attività</b>	<p><b>D.1.1) elenco delle maestranze previste:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ operai n° M e n° F</li> <li>▪ soci lavoratori n° M e n° F</li> <li>▪ apprendisti n° M e n° F</li> <li>▪ impiegati n° M e n° F</li> <li>▪ altri (specificare) n° M e n° F</li> </ul> <p>ORARIO DI LAVORO: indicare se normale, su due turni, su tre turni</p>	<p><b>Nota:</b></p> <p>La normativa prevede che alle maestranze debbano essere messi a disposizione servizi igienico assistenziali. Questi dovranno essere chiaramente individuabili negli elaborati grafici.</p>
	<p><b>D.1.2) descrizione del ciclo lavorativo:</b> (V. anche nota 2)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Cosa si produce (o che servizi si offrono)</li> <li>2) Con quali <b>materie prime</b></li> <li>3) Con <b>quali attrezzature</b></li> <li>4) Quante maestranze vengono contemporaneamente adibite alla stessa mansione</li> <li>5) Eventuali marchi depositati</li> <li>6) Le procedure di sanificazione nel caso di rischi di tipo infettivo.</li> </ol>	





### **D.1.3) Misure a difesa dai rischi**

**Nota** Si riporta a seguire, per comodità, un elenco, non esaustivo, delle cause di nocività tipiche degli ambienti di lavoro che possono creare rischi per i lavoratori con conseguenze dannose, anche gravissime, per la loro integrità fisica e la loro salute.

Si raccomanda di non sottovalutare le attività normalmente considerate “minori”: anche per queste, **ritenere che il “rischio sia zero” è, ovviamente errato.**

- esposizione ad attrezzature o luoghi a rischio infortunio
- esposizione a polveri, fumi e nebbie, gas e vapori
- esposizione a fonti di rumore
- esposizione ad attrezzature, luoghi, utensili vibranti
- esposizione ad umidità, alte o basse temperature
- esposizione ad onde elettromagnetiche
- esposizione a radiazioni ionizzanti
- esposizione ad agenti biologici
- esposizioni ad agenti chimici e/o cancerogeni - mutageni
- esposizione a videoterminalimovimentazione manuale dei carichi
- esposizione ad altro sopra non ricompreso

si dovranno indicare, per ogni causa di nocività di cui sopra, ragionevolmente prevedibile e significativa:

### **D.1.4) le misure tecniche, organizzative e/o procedurali previste per ridurre al minimo i rischi**

si fa un es. esplicativo:

esposizione a polvere di legno (cancerogena) tipico delle falegnamerie: le misure tecniche da adottare consistono nell'acquistare macchine utensili dotate di possibilità di aspirazione della polvere alla fonte, alle stesse verrà applicata una condotta aspirante che convoglierà le polveri in apposito abbattitore raccogliatore ecc. ecc., le misure organizzative potrebbero consistere nello stabilire giorni specifici della settimana in cui si eseguono solo lavorazioni “polverose”, misura procedurale potrebbe essere quella che ogni settimana si procede ad una verifica sulla efficienza dell'aspirazione, magari misurando la velocità dell'aria in corrispondenza del punto di captazione.

- Nel caso dell'esempio e/o in similari **gli elaborati grafici rappresenteranno la collocazione e ingombro delle macchine e dell'impianto di aspirazione**, e la **relazione** si soffermerà ad illustrare le misure organizzative e procedurali, **ma specificherà numericamente alcuni fondamentali parametri dell'impianto**, per es. la V. (in m/sec) dell'aria in corrispondenza del punto di captazione.



#### **D.1.4) Altre misure a difesa di altri rischi specifici**

La relazione descriverà, indicherà, garantirà e gli elaborati grafici rappresenteranno, se rappresentabili:

- 1) la natura dei materiali usati in parete e copertura
- 2) la natura dei pavimenti, anche dei servizi igienico assistenziali (con particolare rif. alle loro caratteristiche di non scivolosità intrinseche)
- 3) per quali punti della L. 689/59 e/o D.M. 16/02/82 l'attività rientra nell'obbligo del C.P.I. (informando se, in merito, è stato richiesto parere al Comando dei Vigili del Fuoco)
- 4) misure tecniche/organizzative/procedurali contro il rischio d'incendio (se l'attività prevista non è fra quelle rientranti nei punti di cui sopra) specificando quali sono le sostanze a rischio incendio o esplosione che entrano nel ciclo lavorativo, in che quantità vengono detenute e rappresentando la loro localizzazione ( depositi o ambienti)
- 5) potenzialità totale in Kcal/h o Kw di generatori di calore, impianti cucina e simili, natura del combustibile, sua quantità in deposito e ubicazione del deposito
- 6) per quali impianti tecnologici (V. ad es. impianto elettrico, impianto a difesa dalle scariche atmosferiche, impianti a pressione , impianti ascensore e simili) è prevista specifica progettazione fornendo almeno i dati di progetto essenziali
- 7) la tipologia degli infissi (porte e finestre) e la loro facile e sicura manovrabilità e pulibilità (V. ad es. wasistas, lucernari, porte scorrevoli ecc.)
- 8) la tipologia dei mezzi di trasporto materiali (V. in particolare muletti e simili)
- 9) la tipologia e caratteristiche di attrezzature di sollevamento (gru argani e simili)

#### **D.1.5) Compatibilità con e dall'esterno**

La relazione darà inoltre le seguenti informazioni e/o garanzie se non altrimenti evincibili dagli elaborati grafici e se ricorrenti:

- 1) sulle caratteristiche della localizzazione
- 2) sui limiti di rumore, quali emissione ed immissione assoluti e differenziali previsti per la zona in cui è previsto l'insediamento (zonizzazione) e se è stata fatta la valutazione preventiva di "clima acustico" ai sensi della L.R. 89/98
- 3) sulle caratteristiche di potabilità dell'acqua, se approvvigionamento diverso da quello tramite acquedotto pubblico, e la quantità (in mc/giorno) che la fonte d'approvvigionamento è in grado di garantire (vedi specifiche B.1.7 – B.1.8)
- 4) sulla tipologia dei rifiuti non assimilabili a quelli urbani e il loro modo di smaltimento
- 5) sulla tipologia delle emissioni in atmosfera per le quali è prevista autorizzazione ai sensi del DPR 203/88 con almeno indicazioni di massima sul sistema di abbattimento
- 6) Emissioni in atmosfera:  
relazione tecnica descrittiva delle tipologie di emissioni:
  - degli impianti di trattamento fumi installati,
  - degli edifici presenti in un raggio di m.10 ove vi siano affacci, quali balconi, finestre, lucernari, ecc. di locali deputati alla permanenza di persone.
- 7) sulle caratteristiche fondamentali del sistema di smaltimento autonomo (se ricorrente) delle acque nere di tipo civile e suo corpo ricettore finale
- 8) sulla tipologia dei reflui derivanti dal ciclo produttivo, con almeno indicazioni di massima sulla tipologia del sistema depurante
- 9) sull'esistenza o meno di elettrocondotti aerei indicandone tensione d'esercizio e altezza dal suolo o di altre fonti di inquinamento elettromagnetico presso l'insediamento (V., in particolare, ripetitori telefonici)

#### **D.1.6) Parere preventivo per mezzo di trasporto di alimenti**

- gli estremi di identificazione del veicolo,
- indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinare il veicolo,
- indicazione dei luoghi ove di norma l'impresa ricovera il veicolo ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.
- dichiarazione della Ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge
- Gli estremi della attestazione ATP rilasciata dalla Motorizzazione Civile



	<b>D.1.7) Approvvigionamento di acqua potabile non da pubblico acquedotto:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ presentazione della certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua, rilasciata da non oltre 90 giorni, da parte delle U.F. di Igiene e Sanità Pubblica.</li></ul>
	<b>D.1.8) approvvigionamento di acqua non potabile:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ relazione tecnica descrittiva della fonte di approvvigionamento e dell'utilizzo dell'acqua non potabile,</li><li>▪ analisi chimiche e microbiologiche dell'acqua,</li><li>▪ planimetria che indichi le reti idriche separate dell'acqua potabile e di quella non potabile.</li></ul>

## Note

### Nota n°1. - Servizi igienico-assistenziali

I servizi igienico-assistenziali consistono, essenzialmente in : gabinetti, lavandini, spogliatoi, docce, locali di riposo, mense, dormitori.

E' il titolare della gestione dell'attività che deve valutare , in funzione della consistenza della stessa la tipologia necessaria e la quantità.

qui si vuol solo puntualizzare che:

- nelle tipologie di attività molto semplici, in via minimale, devono essere messi a disposizione dei lavoratori gabinetti e lavabi
- il n° dei gabinetti e dei lavabi deve essere "sufficiente"
- i gabinetti devono essere divisi per sesso se i lavoratori sono oltre il n° 10 e uno o più di essi è di sesso diverso dagli altri
- gli spogliatoi, se necessari e/o previsti, devono essere arredati e divisi per sesso se i lavoratori sono oltre il n° 5 e uno o più di essi è di sesso diverso dagli altri
- le docce, se necessarie e/o previste, devono essere preferibilmente, salvo organizzazione in turni, divise per sesso, ma comunque devono risultare in locali separati dagli altri servizi e consentire una facile usufruibilità di accesso al vestiario (é evidente che non potranno essere allocate all'interno dei gabinetti, mentre è tollerabile all'interno di ampio vano spogliatoio)
- tutti servizi igienico assistenziali debbono avere la possibilità di essere riscaldati nel periodo invernale

### Nota n° 2. (attività di preparazione e somministrazione cibi e/o bevande)

Le presenti linee guida sono state redatte solo per l'utenza che intende usufruire del procedimento semplificato e sono linee guida che intendono dare indicazioni all'utenza anche di tipo progettuale allorché l'attività proposta non rientra tra quelle già normate.

Fra le attività già normate (V. delibera R.T. 273/94) rientrano tutte quelle attività che prevedono preparazione e somministrazione di cibi o bevande (RISTORAZIONE, MENSE, PIZZERIE e simili) .

Poiché la suddetta delibera indica quindi parametri dimensionali e caratteristiche precise per ogni tipologia di attività che rientri nel campo di applicazione della stessa, a questi parametri e a queste caratteristiche si dovrà far necessariamente ricorso nel progettare e quindi illustrare l'attività .

### Nota n° 3. (si veda anche art. 11 DPR 303/56 come modif. all'art. 33 del D.Lgs. 626/94) – Temperatura alte e basse

La "climatizzazione" dei locali e quindi la necessità di impianto e/o attrezzature allo scopo, deve essere oggetto di valutazione da parte del gestore titolare dell'attività, la norma non richiederebbe, sempre e comunque la "climatizzazione" soprattutto nel caso in cui risulti non "conveniente" modificare la temperatura di tutto l'ambiente.

Si ritiene comunque l'obbligatorietà di prevedere difese dalle alte e basse temperature con sistemi di riscaldamento e/ o raffreddamento soprattutto per quelle attività lavorative di tipo statico e sedentario (V. ad es. uffici e simili) nonché, come già detto in nota 1, per i servizi igienico-assistenziali).



## Registrazione

	Attività produttiva	Documentazione MINIMA <sup>7</sup> (per i modelli <a href="https://suap.provincia.grosseto.it">https://suap.provincia.grosseto.it</a> )		
		Modello N°	Relazione Tecnica	Elaborati Grafici
1.	<b>Produzione primaria, trasporto, distribuzione, vendita e cessione di alimenti, compresa la sola somministrazione di alimenti senza preparazione</b> (Registrazione) – DIA ad efficacia immediata (Reg. CE 852/04 – DPGR Toscana 40/R/2006)	<a href="#">SAN 01</a>	D.1.1 D.1.2 D.1.5	C.2.2 C.3.1 C.3.2
2.	<b>Attività di deposito all'ingrosso, trasformazione, preparazione e somministrazione di alimenti</b> (Registrazione) – DIA ad efficacia differita (Reg. CE 852/04 – DPGR Toscana 40/R/2006)	<a href="#">SAN 02</a>	D.1.1 D.1.2 D.1.5	C.2.2 C.3.1 C.3.2
3.	(Comunicazione) – Attività già registrate. <b>Variazioni</b> significative per le <b>attività di deposito all'ingrosso, trasformazione, preparazione, somministrazione, distribuzione, vendita, produzione primaria, trasporto e cessione di alimenti</b>	<a href="#">SAN 03</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo
4.	Esercizio di <b>vendita</b> al dettaglio di carni e prodotti a base di <b>carne</b> (Registrazione) – DIA ad efficacia immediata (Reg. CE 852/04 – DPGR Toscana 40/R/2006)	<a href="#">SAN 01</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo
5.	Esercizio di <b>vendita</b> al dettaglio di carni e prodotti a base di <b>carne con annesso laboratorio</b> (Registrazione) – DIA ad efficacia differita (Reg. CE 852/04 – DPGR Toscana 40/R/2006)	<a href="#">SAN 02</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo
6.	Esercizio di <b>vendita</b> al dettaglio di <b>prodotti della pesca</b> (Registrazione) – DIA ad efficacia immediata (Reg. CE 852/04 – DPGR Toscana 40/R/2006)	<a href="#">SAN 01</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo
7.	Esercizio di <b>vendita</b> al dettaglio di <b>prodotti della pesca con annesso laboratorio</b> (Registrazione) – DIA ad efficacia differita (Reg. CE 852/04 – DPGR Toscana 40/R/2006)	<a href="#">SAN 02</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo

<sup>7</sup> Le indicazioni fornite dovranno essere quindi utilizzate come un promemoria da seguire modulando il livello di dettaglio e di approfondimento che si riterrà opportuno raggiungere in funzione della consistenza dell'attività, delle tipologie e dell'entità dei rischi.



## Sportello SUAP della Provincia di Grosseto

	Attività produttiva	Documentazione MINIMA <sup>7</sup> (per i modelli <a href="https://suap.provincia.grosseto.it">https://suap.provincia.grosseto.it</a> )		
		Modello N°	Relazione Tecnica	Elaborati Grafici
8.	Esercizio di <b>Supermercato con macelleria e/o pescheria</b> e annessi laboratori (Registrazione) – DIA ad efficacia differita (Reg. CE 852/04 – DPGR Toscana 40/R/2006)	<a href="#">SAN 02</a>		
9.	Esercizio di <b>Supermercato con macelleria e/o pescheria</b> senza laboratori (Registrazione) – DIA ad efficacia immediata (Reg. CE 852/04 – DPGR Toscana 40/R/2006)	<a href="#">SAN 01</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo
10.	Autorizzazione Esercizio di <b>Rosticceria</b> - gastronomia (Registrazione) – DIA ad efficacia differita (Reg. CE 852/04 – DPGR Toscana 40/R/2006)	<a href="#">SAN 02</a>	D.1.1 D.1.2 D.1.5	C.2.2 C.3.1 C.3.2
11.	Esercizio di produzione e vendita di <b>gelati, yogurt e prodotti similari</b> (Registrazione) – DIA ad efficacia differita (Reg. CE 852/04 – DPGR Toscana 40/R/2006)	<a href="#">SAN 02</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo
12.	Esercizio di vendita di <b>gelati, yogurt e prodotti similari</b> (Registrazione) – DIA ad efficacia immediata (Reg. CE 852/04 – DPGR Toscana 40/R/2006)	<a href="#">SAN 01</a>		
13.	Esercizio di <b>deposito</b> all'ingrosso di <b>prodotti di Origine Animale</b> (escluso i riconoscimenti comunitari) (Registrazione) – DIA ad efficacia differita (Reg. CE 852/04 – DPGR Toscana 40/R/2006)	<a href="#">SAN 02</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo
14.	Esercizio di <b>produzione</b> e confezionamento di <b>miele</b> (Registrazione) – DIA ad efficacia differita (Reg. CE 852/04 – DPGR Toscana 40/R/2006)	<a href="#">SAN 02</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo
15.	<b>Vendita ambulante</b> di <b>carni fresche</b> , prodotti della <b>pesca</b> e di <b>gastronomia</b> (Registrazione) – DIA ad efficacia immediata (Reg. CE 852/04 – DPGR Toscana 40/R/2006)	<a href="#">SAN 01</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo
16.	<b>Vendita ambulante</b> di <b>carni fresche</b> , prodotti della <b>pesca</b> di <b>gastronomia con trasformazione e preparazione di alimenti</b> (Registrazione) – DIA ad efficacia differita (Reg. CE 852/04 – DPGR Toscana 40/R/2006)	<a href="#">SAN 02</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo



## Riconoscimenti comunitari

	Attività produttiva	Documentazione MINIMA <sup>8</sup> (per i modelli <a href="https://suap.provincia.grosseto.it">https://suap.provincia.grosseto.it</a> )		
		Modello N°	Relazione Tecnica	Elaborati Grafici
17.	Esercizio di macellazione, sezionamento, deposito frigorifero di <b>carni fresche bovine , equine, suine e ovi caprine</b> (Riconoscimento Comunitario) (D.Lgs. 286/94)	<a href="#">SAN 05</a> <a href="#">SAN 06</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo
18.	Esercizio di macellazione, sezionamento, deposito frigorifero di <b>carni di volatili da cortile</b> (Riconoscimento Comunitario) (Reg CE 853/04)	<a href="#">SAN 05</a> <a href="#">SAN 06</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo
19.	Esercizio di macellazione, sezionamento, deposito frigorifero di <b>carni di coniglio, di selvaggina allevata e di ratiti</b> (Riconoscimento Comunitario) (Reg CE 853/04)	<a href="#">SAN 05</a> <a href="#">SAN 06</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo
20.	Esercizio di lavorazione e di sezionamento di carni di <b>selvaggina cacciata</b> (Riconoscimento Comunitario) (Reg CE 853/04)	<a href="#">SAN 05</a> <a href="#">SAN 06</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo
21.	Esercizio di produzione di <b>carni macinate</b> e di <b>preparazioni di carni</b> (Riconoscimento Comunitario) (Reg CE 853/04)	<a href="#">SAN 05</a> <a href="#">SAN 06</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo
22.	Esercizio di trasformazione e lavorazione di <b>prodotti a base di carne</b> ( salumi crudi, salumi cotti, conserve di carne, estratti di carne, paste alimentari farcite con carne, prodotti di gastronomia contenenti carne) (Riconoscimento Comunitario) (Reg CE 853/04)	<a href="#">SAN 05</a> <a href="#">SAN 06</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo
23.	Esercizio di produzione, lavorazione e deposito frigorifero dei prodotti della <b>pesca</b> (Riconoscimento Comunitario) (Reg CE 853/04)	<a href="#">SAN 05</a> <a href="#">SAN 06</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo
24.	Esercizio di spedizione, di depurazione di <b>molluschi eduli lamellibranchi</b> (Riconoscimento Comunitario) (Reg CE 853/04)	<a href="#">SAN 05</a> <a href="#">SAN 06</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo
25.	Esercizio di produzione e lavorazione di <b>ovoprodotti</b> (Riconoscimento Comunitario) (Reg CE 853/04)	<a href="#">SAN 05</a> <a href="#">SAN 06</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo

<sup>8</sup> Le indicazioni fornite dovranno essere quindi utilizzate come un promemoria da seguire modulando il livello di dettaglio e di approfondimento che si riterrà opportuno raggiungere in funzione della consistenza dell'attività, delle tipologie e dell'entità dei rischi.



Sportello SUAP della Provincia di Grosseto

	Attività produttiva	Documentazione MINIMA <sup>8</sup> (per i modelli <a href="https://suap.provincia.grosseto.it">https://suap.provincia.grosseto.it</a> )		
		Modello N°	Relazione Tecnica	Elaborati Grafici
26.	Esercizio di trattamento termico di raccolta, di standardizzazione di trasformazione di stagionatura e di porzionatura di latte e prodotti a base di latte ( <b>formaggi, latticini, gelati, yogurt, ecc.....</b> ) <b>(Riconoscimento Comunitario)</b> (Reg CE 853/04)	<a href="#">SAN 05</a> <a href="#">SAN 06</a>	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo



**Procedimenti semplificati, pareri preventivi, altri regolamenti comunitari,  
Dichiarazioni di inizio attività**

	Attività produttiva	Documentazione MINIMA <sup>9</sup> (per i modelli <a href="https://suap.provincia.grosseto.it">https://suap.provincia.grosseto.it</a> )		
		Modello N°	Relazione Tecnica	Elaborati Grafici
27.	Autorizzazione <b>Esercizio</b> di trasformazione, magazzinaggio di <b>sottoprodotti di origine animale e di produzione di alimenti per animali da compagnia</b> (Regolamento CE 1774/2002)	SAN 04	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo
28.	Esercizio di <b>trasporto di sottoprodotti di origine animale</b> (Regolamento CE 1774/2002)	SAN 07	Seguire quanto Indicato nel modulo	
29.	Esercizio di <b>stalla di sosta animali, di stazioni di monta, di canili e di deposito e vendita</b> animali da cortile (art.17 DPR 320/54, DPR 196/96, D.LGS 146/2001, legge 30/99, DM 19/07/2000 n° 403, DM 13/01/94 n° 372, Legge R.T. 43/95 e 28/91)	SAN 08	Seguire quanto Indicato nel modulo	
30.	Esercizio di <b>ambulatorio medico veterinario</b> clinica veterinaria privata – casa di cura veterinara – ospedale veterinario (Delibera G.R.T. 17/04/2000 n° 501)	SEV 01	Seguire quanto Indicato nel modulo	
31.	Stabilimenti di <b>produzione mangimi</b> (Regolamento CE 183/2005)	SAN 16 SAN 17 SAN 18 SAN 19 SAN 20	Seguire quanto Indicato nel modulo	
32.	<b>Agriturismo</b> (solo ospitalità, escluso quindi tutto ciò che riguarda gli alimenti) – Procedimento Semplificato (LR 30 del 23/06/2003)	--	<b>D.1.1 D.1.2 D.1.5</b>	<b>C.2.2</b>
33.	<b>Acconciatore/estetista</b> Dichiarazione di inizio attività	DIA	<b>D.1.1 D.1.2 D.1.5</b>	<b>C.2.2 C.3.1</b>
34.	<b>Parere preventivo</b> insediamento produttivo industriale ed artigianale (LR Toscana n°1/2005)	--	E' necessario predisporre una relazione tecnica completa di <b>tutti i punti indicati nella parte D</b>	E' necessario predisporre gli allegati grafici indicati <b>nella parte C</b>
35.	Autorizzazione apertura ed esercizio di <b>strutture sanitarie private</b> (procedimento semplificato)	SPI 01 e segg.	Seguire quanto Indicato nel modulo	Seguire quanto Indicato nel modulo

<sup>9</sup> Le indicazioni fornite dovranno essere quindi utilizzate come un promemoria da seguire modulando il livello di dettaglio e di approfondimento che si riterrà opportuno raggiungere in funzione della consistenza dell'attività, delle tipologie e dell'entità dei rischi.





	Attività produttiva	Documentazione MINIMA <sup>9</sup> (per i modelli <a href="https://suap.provincia.grosseto.it">https://suap.provincia.grosseto.it</a> )		
		Modello N°	Relazione Tecnica	Elaborati Grafici
36.	<b>Funghi</b> (Dichiarazione di inizio attività) Vendita di funghi epigei spontanei in sede fissa e su area pubblica	Presentare la DIA autocertificando il possesso dei requisiti, la conformità al: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Art 14 della Legge 23/8/1993 n°352 e successive modificazioni</li> <li>▪ alla L.R. n°16 del 22/3/1999</li> </ul>		
		DIA	--	--
37.	<b>Alberghi – RTA (residenze turistico alberghiere)</b> (Dichiarazione di inizio attività)	Presentare la DIA autocertificando il possesso dei requisiti, la conformità al: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ alla L. 05/03/1990 n.46 per gli impianti installati (elettrico, gas, termoidraulico, ecc.),</li> <li>▪ alla L.R. 23/03/2000 n.42 e succ. modificazioni</li> <li>▪ al D.P.G.R. del 23/04/2001 n.18/R,</li> <li>▪ al Regolamento Edilizio Comunale.</li> <li>▪ Art 231 e 232 R.D. 27/7/34 n°1265</li> </ul>		
		DIA		
38.	<b>Affittacamere (relativamente alla solo ospitalità senza preparazione e somministrazione alimenti e bevande)</b>	Presentare la DIA autocertificando il possesso dei requisiti, la conformità al: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ alla L. 05/03/1990 n.46 per gli impianti installati (elettrico, gas, termoidraulico, ecc.),</li> <li>▪ alla L.R. 23/03/2000 n.42 e succ. modificazioni</li> <li>▪ al D.P.G.R. del 23/04/2001 n.18/R,</li> <li>▪ al D.M. 05/07/1975,</li> <li>▪ al Regolamento Edilizio Comunale.</li> <li>▪ Art 231 e 232 R.D. 27/7/34 n°1265</li> </ul>		
		DIA	D.1.1 D.1.5	C.2.2
39.	<b>Casa per ferie – Ostello – Residence – Casa appartamento vacanza (relativamente alla solo ospitalità senza preparazione e somministrazione alimenti e bevande ove consentita)</b>	Presentare la DIA autocertificando il possesso dei requisiti, la conformità al: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ alla L. 05/03/1990 n.46 per gli impianti installati (elettrico, gas, termoidraulico, ecc.),</li> <li>▪ al D.M. 05/07/1975,</li> <li>▪ alla L.R. 23/03/2000 n.42 e succ. modificazioni al D.P.G.R. del 23/04/2001 n.18/R, al Regolamento Edilizio Comunale.</li> </ul>		
		DIA	D.1.1 D.1.5	C.2.2
40.	<b>Campeggio – Villaggio turistico</b>	Presentare la DIA autocertificando il possesso dei requisiti, la conformità al: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ alla L. 05/03/1990 n.46 per gli impianti installati (elettrico, gas, termoidraulico, ecc.),</li> <li>▪ alla L.R. del 23/03/2000 n.42 e succ. modificazioni al D.P.G.R. del 23/04/2001 n.18/R.</li> </ul>		
		DIA	D.1.1 D.1.5	C.2.2 C.3.1 C.3.2
41.	<b>Stabilimento balneare</b>	Presentare la DIA autocertificando il possesso dei requisiti, la conformità al: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ alla L. 05/03/1990 n.46 per gli impianti installati (elettrico, gas, termoidraulico, ecc.),</li> <li>▪ alla L.R. del 23/03/2000 n.42 e succ. modificazioni al D.P.G.R. del 23/04/2001 n.18/R.</li> </ul>		
		DIA	D.1.1 D.1.5	C.2.2.



Sportello SUAP della Provincia di Grosseto

	Attività produttiva	Documentazione MINIMA <sup>9</sup> (per i modelli <a href="https://suap.provincia.grosseto.it">https://suap.provincia.grosseto.it</a> )		
		Modello N°	Relazione Tecnica	Elaborati Grafici
42.	Palestra	Presentare la DIA autocertificando il possesso dei requisiti, la conformità al: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ alla L. 05/03/1990 n.46 per gli impianti installati (elettrico, gas, termoidraulico, ecc.),</li><li>▪ alla L.R. 31/08/2000 n.72,</li><li>▪ al Regolamento Regionale 07/06/1999 n.2,</li><li>▪ al Regolamento Edilizio Comunale,</li></ul>		
		DIA	D.1.1 D.1.5	C.2.2 C.3.2 C.3.1
43.	Mezzi di trasporto di animali vivi	Presentare la DIA autocertificando il possesso dei requisiti		
		DIA Mezzi di trasporto		