LINEE GUIDA PER LA REDAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE TECNICA FINALIZZATA AL RILASCIO DI PARERE SU PROGETTO PER LA REALIZZAZIONE DI STABILIMENTI ASSOGGETTATI AL RICONOSCIMENTO

Di seguito sono indicate le linee guida che devono seguire i tecnici, i progettisti, i consulenti delle imprese, per la documentazione tecnica e le planimetrie necessarie per il rilascio del parere di competenza del Servizio Veterinario della ASL**.**

Le linee guida per la redazione della documentazione tecnica sono articolate in due sezioni:

1. la prima riguardante la cartografia tecnica (planimetrie, ecc.)

2. la seconda riguardante la relazione tecnica.

La trattazione dei punti indicati nelle sezioni seguenti non è vincolante nel caso in cui la normativa principale di riferimento (Regolamenti Ce n. 852/04 e n. 853/04) richiede il requisito solo *"ove necessario"*. Tuttavia, l'esclusione totale o parziale del requisito deve trovare nella relazione tecnica un esplicito riferimento con motivazione.

SEZIONE 1

a) Planimetria in scala 1:100 o altra scala più appropriata in relazione alle dimensioni dello stabilimento e comunque non superiore a 1:200, con relativa legenda degli ambienti e computo delle superfici. L'elaborato planimetrico dovrà riportare:

- la disposizione planimetrica di tutte le risorse necessarie allo svolgimento delle lavorazioni (**Layout funzionale)** che comprende, coerentemente con il sistema produttivo e il flusso delle materie prime e dei prodotti finiti, la progettazione e il posizionamento degli spazi, la dislocazione dei reparti, dei depositi, delle macchine e degli impianti, dei posti di lavoro nelle aree lavorative, inclusi, ove sia il caso, gli uffici ed i servizi aziendali relativi;
- i punti di deposito delle materie prime;
- i punti di deposito materiali di confezionamento/imballaggio;
- i punti di deposito dei materiali di pulizia e disinfezione
- i punti di stoccaggio dei sottoprodotti di origine animale/rifiuti;
- i servizi igienici;
- gli spogliatoi del personale;
- Se esistenti, dovranno essere individuate e descritte le aree esterne pertinenti l'impianto con particolare riferimento al circuito di movimentazione dei mezzi di trasporto e/o al ricovero/parcheggio degli stessi.

b) Planimetria in scala 1:100 o altra scala più appropriata in relazione alle dimensioni dello stabilimento e comunque non superiore a 1:200, riportante:

- la rete di adduzione idrica con indicazione dei punti di erogazione dell'acqua per le operazione di lavaggio degli ambienti, i punti di lavaggio degli alimenti, i punti di lavaggio delle attrezzature ed i punti di lavaggio delle mani;
- la rete di raccolta e deflusso acque reflue;
- i punti di emissione in atmosfera;

c) Planimetria della rete fognaria riportante la rete fognaria bianca, la rete fognaria nera, i sistemi di trattamento adottati, l'individuazione del pozzetto ufficiale di prelevamento.

SEZIONE 2

Relazione tecnica con la quale si illustri:

- il ciclo di produzione (arrivo materiale, stoccaggio, prelievo magazzino, lavorazioni, assemblaggio, finiture, confezionamento, imballaggio e spedizione, possibilmente indicando il numero di lavoratori che intervengono, le materie prime trattate ed i prodotti utilizzati nel ciclo produttivo, i macchinari usati ecc.);
- la capacità produttiva massima, in ragione giornaliera/ settimanale/mensile;
- numero massimo di personale per turno di lavoro;
- l'eventuale stagionalità delle lavorazioni;
- per ciascun vano, l'altezza utile media ed il rapporto della superficie aeroilluminate;
- descrizione della tipologia di illuminazione;
- la tipologia e le caratteristiche dei materiali costituenti i piani di lavoro destinati al contatto con alimenti;
- la tipologia e le caratteristiche dei materiali di rivestimento delle pareti e dei pavimenti;
- le strutture per la disinfezione degli attrezzi di lavoro che utilizzano acqua a temperatura non inferiore a 82°C o un sistema alternativo con effetto equivalente;
- la ventilazione dei locali di lavorazione (naturale e/o artificiale), riportando il volume di ricambio orario in caso di ventilazione meccanica e, per i locali di sezionamento delle carni, il sistema di assicurazione della temperatura massima ambientale (12°C) o di effetto equivalente;
- i sistemi di protezione igienica dei varchi di uscita e/o ingresso merci;
- i sistemi atti ad evitare l'intrusione di insetti;
- l'approvvigionamento idrico;
- lo scarico idrico: Indicare la tipologia di recapito;
- la produzione e lo smaltimento di sottoprodotti di origine animale e di rifiuti;
- le attività o gli impianti fonti di rumore;