

N.B.  
Allegare attestazione  
di avvenuto pagamento  
dei diritti di cui al tariffario SUAP

AL COMUNE DI PALERMO  
Settore Servizi alle Imprese - Sportello Unico  
Via Ugo La Malfa n.34 - 90146 Palermo

e-mail : suapfacile@cert.comune.palermo.it

**SEGNALAZIONE CERTIFICATA INIZIO ATTIVITÀ (S.C.I.A.)**

Ai sensi dell'art. 19, L. 241/90, come sostituito dall'art. 49, co. 4bis, della L. 122/10

**ESERCIZIO DI COMMERCIO AL DETTAGLIO DI VICINATO**  
ai sensi della L.r. 28/99 e s.m.i.; del d.lgs. 59/2010

**IL/LA SOTTOSCRITTO/A**

Cognome	[REDACTED]				Nome	[REDACTED]						
C.F.	[REDACTED]											
Luogo di nascita:	Comune	Provincia	Stato	Cittadinanza	[REDACTED]							
Residenza:	[REDACTED]											
	Via/Piazza, ecc.											
Comune e provincia	[REDACTED]											

**DICHIARA (artt. 46 e 47, Dpr 445/2000)**

Di essere:  Titolare di Ditta Individuale  Rappresentante legale della società  
 Altro

*Da compilare in caso di società*

C.F.	[REDACTED]											
Ragione sociale	[REDACTED]											
Comune	[REDACTED]											
Sede	[REDACTED]											
Via, piazza	[REDACTED]											
E-m@il	[REDACTED]											

**S E G N A L A L'INIZIO DELL'ATTIVITÀ RELATIVA A**

- A** APERTURA NUOVO ESERCIZIO
- B** APERTURA PER SUBINGRESSO
- C** VARIAZIONI
  - C1** Trasferimento di sede
  - C2** Ampliamento fino a 200 Mq
  - C3** Ampliamento fino al 20% della superficie già occupata
  - C4** Riduzione di superficie di vendita
  - C5** Variazione del settore merceologico
- D** CESSAZIONE DI ATTIVITA'

*A tal fine, il/la sottoscritto/a, consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali stabilite dalla legge per le false attestazioni e le mendaci dichiarazioni, la formazione e/o l'uso di atti falsi, sotto propria responsabilità (artt. 75-76, D.P.R. 445/2000),*

**D I C H I A R A QUANTO SPECIFICATO NELLE SEGUENTI SEZIONI:**

Spazio riservato all'ufficio

Protocollo	Note
------------	------

**COMUNE DI PALERMO (PA) SPORTELLO UNICO ATTIVITA' PRODUTTIVE**

[REDACTED]

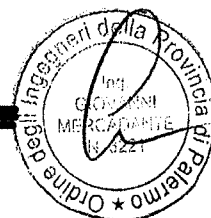
Richiesta Autorizzazione Unica Bar Buvette Teatro Massimo (PA)

**RELAZIONE TECNICA**

Palermo, li 07/04/2016

Il Tecnico:

[REDACTED]



Si distinguono due aree: la prima da destinarsi alla somministrazione che si identifica con il locale buvette propriamente detto, la sala del caffè e gli spazi esterni; la seconda da destinarsi alla preparazione che si identifica nel locale retrostante la buvette.

Considerati i vincoli imposti alla monumentalità del sito, così come da parere preventivo richiesto ed approvato dalla Soprintendenza ai Beni Culturali di Palermo, la buvette così come la sala del caffè sono oggetto di interventi di manutenzione ordinaria e di arredo, mentre l'area preparazione è stata resa conforme agli standard di igiene in vigore per gli ambienti destinati alla preparazione di alimenti.

### **3. Area esterna**

Gli spazi esterni, dotati di tavolini, sedie ed ombrelli e delimitati da vasi con piante ornamentali, si trovano posizionati nel lato destro del prospetto principale del Teatro Massimo, di fronte l'ingresso di accesso alla zona bar. I tavoli, completi di sedie, sono posizionati di fronte l'ingresso in modo tale da lasciare libero un adeguato corridoi per il passaggio dell'utenza e del personale di servizio ai tavoli.

In totale sono presenti nove tavoli da quattro posti ciascuno sul lato destro rispetto all'ingresso e sei tavoli da sei posti cadauno sul lato sinistro rispetto l'ingresso. Per ciascun lato sono presenti tre ombrelloni.

### **4. Interventi sui locali**

La struttura in muratura portante dell'immobile ha imposto non pochi vincoli alle modifiche da realizzarsi limitando gli stessi.

Tutte le pareti dei locali di lavorazione sono state dotate di contropareti interne ad orditura metallica e singolo rivestimento in lastre in gesso idrorepellente per ambiente umidi, completate con rivestimenti realizzati con piastrelle smaltate di colore chiaro sino ad una altezza di 2.20 m dal calpestio ed oltre con materiale di tinteggiatura, idrorepellente e sanizzabile, per meglio individuare le tracce di sporco e per rendere agevoli le operazioni di lavaggio, pulizia e, ove necessario, i trattamenti disinfestanti.

I piani di calpestio, sono realizzati con pavimentazione impermeabile, anti scivolo, di elevata durezza e resistenza ai carichi di esercizio; dotati di scarichi a pavimento dimensionati e strutturati secondo necessità e raccordati con l'impianto di smaltimento dei reflui.

Per soddisfare le prescrizioni vigenti sono stati realizzati gli ambienti spogliatoio per il personale realizzando divisori ad orditura metallica e rivestimento in lastre in gesso idrorepellente per ambiente umidi, completate con rivestimenti realizzati con piastrelle



smaltate di colore chiaro sino ad una altezza di 2.20 m dal calpestio ed oltre con materiale di tinteggiatura.

I servizi igienici dedicati al personale annessi agli spogliatoi, sono stati interamente rifatti, distinti per sesso e dotati di lavabo, vaso in ceramica, distributore di sapone liquido e di asciugamani di carta da cestinare dopo l'uso e di acqua calda corrente. Gli stessi sono opportunamente preceduti da un antibagno.

I servizi igienici dedicati al pubblico, con ingresso dalla buvette, sono stati interamente rifatti, distinti per sesso e dotati di lavabi, vaso in ceramica, distributore di sapone liquido e di asciugamani di carta da cestinare dopo l'uso e di acqua calda corrente. Gli stessi sono opportunamente preceduti da un antibagno.

Il volume dei locali, che presenta un'altezza interna all'intradosso pari a ml. 3,60 ca., risulta funzionalmente diviso nelle seguenti aree:

- Sul fronte, all'ingresso dall'esterno, l'area "Bookshop" con l'esposizione del merchandising, tavoli e sedie;
- Adiacente alla prima la buvette arredata con un banco per l'esposizione e la vendita dei prodotti e gli arredi per l'intrattenimento degli avventori;
- Nel retro si trovano la zona preparazione, il servizio igienico e lo spogliatoio per il personale ed un locale adibito a deposito;

## **5. Interventi sugli impianti tecnologici**

L'edificio in cui è inserita l'attività è dotato di tutti gli impianti meccanici ed elettrici necessari allo svolgimento dell'attività primaria.

Da questi sono derivati gli allacci di utenza per le necessità di esercizio dell'attività di ristorazione. L'impianto idrico nei locali di servizio ha inizio dal punto locale di consegna; la distribuzione interamente rifatta con la posa di tubazioni in multistrato e collettori di distribuzione raggiunge tutte le attrezzature e le utenze previste.

L'impianto di scarico, interamente rifatto, è separato in due reti distinte uno civile ed uno produttivo.

L'impianto civile raccorda per gravità tutti gli scarichi provenienti dai servizi igienici, del personale e del pubblico, ad un pozzetto di raccolta posto alla quota più bassa e da qui recapita nella rete fognaria del complesso.

I reflui provenienti dall'attività produttiva sono raccolti in un'unica rete e convogliati alla conduttura fognaria esterna passando attraverso un pozzetto di campionamento collocato prima della consegna dei reflui alla rete fognaria locale.

L'impianto elettrico, necessario per l'alimentazione di tutte le attrezzature produttive e per l'illuminazione dei locali, è stato interamente realizzato su progetto esecutivo redatto da tecnico abilitato tenendo conto delle vigenti norme di sicurezza.

L'impianto elettrico è suddiviso in zone secondo le esigenze delle apparecchiature alimentate e della tipologia d'uso ed installazione.

La distribuzione è realizzata con condotte principali e secondarie in vista e sotto traccia.

I quadri di alimentazione, distribuzione e di zona sono equipaggiati con interruttori magnetotermici differenziali ad alta sensibilità per i circuiti di potenza, per i circuiti prese ed i circuiti illuminazione. L'impianto di terra è stato realizzato congiuntamente all'impianto elettrico e collegato al disperdente esistente; ad esso saranno collegate tutte le carcasse degli apparecchi utilizzatori e tutte le altre masse metalliche onde realizzare una corretta equipotenzialità.

L'illuminazione naturale degli ambienti è integrata con apparecchi di illuminazione artificiale in quantità e posizione tali da offrire nei vari punti di lavoro valori di illuminamento adeguati ed uniformi. Negli ambienti di lavoro e nel deposito tutti i corpi illuminati sono di tipo stagno con grado di protezione IP55 o superiore.

E' stato realizzato l'impianto di illuminazione di emergenza con plafoniere autonome dotate anche di pittogrammi indicativi le vie di esodo.

L'aerazione degli ambienti o settori operativi, in base ad esigenze imposte da cicli di lavorazione, è assicurata da un impianti di ventilazione meccanica controllata, onde realizzare condizioni microclimatiche favorevoli.

Tutti gli apparati tecnologici (elettroventilatori, filtri ecc.) necessari a tale impianto sono montati all'interno nella zona di servizio.

Sugli apparecchi di rinvenimento sono state collocate idonee cappe a flusso laminare in acciaio inox, con risvolto interno perimetrale per la raccolta della condensa e filtri antigrasso asportabili e sistema di abbattimento degli odori, montate ad una altezza, rispetto al piano di calpestio tale da non costituire motivo di impedimento o pericolo per il personale, sporgenti almeno 20 cm oltre il perimetro del sottostante piano di cottura, direttamente collegate ai sopra indicati impianti di estrazione.

Per ogni ulteriore particolare si rimanda agli elaborati grafici allegati.



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Si precisa inoltre che i frigoriferi presenti all'interno dei locali sono tutti dotati di un display per rilevamento temperatura e di allarme in caso di mal funzionamento.

Per ogni riferimento si rimanda agli elaborati grafici allegati.

### **7. Descrizione dei percorsi e del ciclo produttivo**

I percorsi di collegamento tra i settori di lavoro in relazione alla specifica destinazione sono organizzati e dimensionati in modo tale da razionalizzare e semplificare l'iter dei prodotti da lavorare, assemblare e servire, con spazi idonei alla movimentazione dei prodotti alimentari ed evitando sovraffollamento del personale nei luoghi di lavorazione.

La dislocazione delle attrezzature e degli arredi e la loro tipologia è tale da garantire una facile ed adeguata pulizia.

La razionale organizzazione del flusso produttivo è compiuta negli spazi e nel tempo al fine di evitare difficoltà nelle fasi di produzione e di contaminazioni crociate.

E' stata realizzata una ordinata disposizione dei reparti e degli impianti ed una organizzazione del lavoro che assicura, nel rispetto del criterio della marcia in avanti degli alimenti (diagramma flusso produttivo), una non interferenza del circuito pulito / sporco che viene gestita effettuando le operazioni in tempi differenti.



Il ciclo produttivo dell'attività svolta dalla Ditta in questo locale riguarda:

- Composizione e somministrazione di piatti di gastronomia e rosticceria
- Il rinvenimento e la somministrazione di prodotti pronti di gastronomia, da forno e rosticceria;
- La composizione di piatti di gastronomia con prodotti semilavorati
- La preparazione e la somministrazione di caffè;
- Somministrazione di bevande, prodotti dolciari e gelati

Le procedure del ciclo produttivo sono espletate nel rispetto del Piano di Autocontrollo e buona prassi igienica, redatto secondo il metodo HACCP nel rispetto delle norme del

“Pacchetto Igiene” della Comunità Europea “Sistemi di Gestione per l’Autocontrollo basato sui principi dell’HACCP”, che rappresenta la metodologia più diffusa per la valutazione dei rischi e dei pericoli connessi alla sicurezza igienica di processi e prodotti, stabilendo opportune e appropriate misure di controllo.

Il ciclo produttivo è qui di seguito elencato:

1. Qualifica fornitore
2. Ricezione prodotti
3. Stoccaggio
4. Preparazione
5. Conservazione a temperatura controllata (prodotti freschi/ refrigerati)
6. Riscaldamento
7. Composizione
8. Mantenimento in attesa di somministrazione
9. Somministrazione
10. Eliminazione rifiuti
11. Sanificazione degli ambienti e delle attrezzature
12. Monitoraggio e lotta agli agenti infestanti

#### **8. Qualifica fornitore e ricezione merci**

La qualificazione di un fornitore abitualmente avviene indirettamente attraverso:

- analisi documentale, attestante la regolarità degli adempimenti in materia igienico sanitaria inerenti l’autocontrollo ed il possesso delle autorizzazioni previste dalla legge, mediante l’acquisizione di documentazione da parte del fornitore;

- l’analisi della qualità del prodotto/servizio fornito e della conformità ai requisiti cogenti o volontari applicabili, in relazioni alla analisi degli esiti di conformità delle forniture di prova;

Le operazioni di ricezione dei prodotti e dei materiali di consumo e governo prevedono controlli visivi e documentali della merce da acquisire.

La qualità dei prodotti viene controllata visivamente ed valutandone l’integrità, il colore, lo stato di cottura, l’odore.

Il controllo delle temperature dei prodotti da mantenere a temperature refrigerate avviene con termometro a sonda.

Qualora uno dei prodotti presentasse un’anomalia od un difetto di produzione viene immediatamente restituito ed indicato in bolla di trasporto.

L'offerta dei prodotti è ampia e diversificata, infatti comprende alimenti dolci e salati, caldi o freddi, idonei alla preparazione e/o composizione e/o al consumo nelle diverse fasce orarie della giornata.

### **9. Stoccaggio**

Le derrate da non sottoporre a temperatura controllata ed i prodotti di consumo e governo vengono conservati nel locale deposito.

I prodotti destinati alla conservazione a temperature di refrigerazione vengono conservati negli appositi frigo.

I prodotti per la sanificazione sono conservati in appositi armadio distante dalle derrate alimentari. Stoccaggio a temperatura controllata

I prodotti pronti a breve conservazione vengono conservati in banchi termostatati a temperatura controllata.

I prodotti lavorati destinati alla composizione vengono mantenuti a temperatura refrigerata in appositi armadi frigo.

I prodotti di rosticceria, gastronomia e pasticceria da colazione hanno una self life giornaliera, per cui eventuali rimanenze vengono immessi nei rifiuti a fine giornata.

I prodotti di pasticceria come torte, crostate, cassate etc., che hanno una self life di circa tre giorni, se non consumati entro i termini di self life sono destinati ai rifiuti.

Le temperature di conservazione sono quelle previste dalla normativa vigente.

Tutta la fase di ricezione e stoccaggio avviene in tempi separati rispetto agli orari di lavorazione e vendita.

### **10. Preparazione semilavorati**

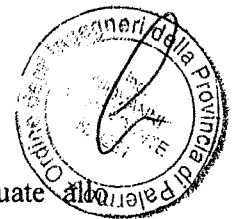
La preparazione viene effettuata in tavoli di acciaio e con attrezzature adeguate allo svolgimento delle operazioni.

Sono previste le preparazioni di prodotti ortofrutticoli, carni, farinacei, lattiero, caseari ed ittici.

I semi lavorati da sottoporre a temperature controllata verranno conservati nelle apposite attrezzature per il mantenimento delle temperature in attesa di cottura e/o composizione.

### **11. Cottura**

I prodotti semilavorati che devono essere completati con un breve ciclo di riscaldamento ad alta temperatura vengono disposti nel forno a convezione e/o su piastre ad induzione.





Nel locale sono dislocati tavoli in acciaio, lavelli, ed attrezzature varie destinate al supporto delle operazioni come da planimetria allegata.

### **12. Rinvenimento di prodotti pronti/semilavorati refrigerati**

I prodotti alimentari pronti / semilavorati e refrigerati provenienti da fornitore esterno da servire caldi sono rinvenuti prima della loro somministrazione con l'utilizzo di un forno a convezione e/o di un forno a microonde, utilizzati a secondo delle quantità e tipologia di prodotto da rinvenire.

### **13. Composizione prodotti di gastronomia**

Per quei piatti che prevedono una particolare composizione utilizzando i prodotti semilavorati forniti dal produttore e/o prodotti in sito, sono previsti ad uso esclusivo due tavoli armadiati in acciaio.

La composizione prevede anche l'utilizzo di prodotti lattiero caseari, di salumeria, ittici e di ortofrutta già lavorati e pronti all'uso consegnati da fornitore qualificato e/o affettati in loco con apposita macchina o con taglio manuale.

### **14. Composizione panini, tramezzini e similari**

E' prevista la composizione (farcitura) di panini, tramezzini e similari, che verrà effettuata utilizzando prodotti lattiero caseari, di salumeria, ittici e di ortofrutta.

Alcuni prodotti verranno sottoposti ad affettatura con apposita macchina o con taglio manuale.

La farcitura dei panini verrà effettuato su due tavoli d'acciaio con alzatina.

I panini ed i similari pronti per la vendita e somministrazione vengono conservati nel banco refrigerato.

Il bar è altresì dotato di una piastra elettrica per la tostatura ed il riscaldamento.

### **15. Altre preparazioni da bar**

I frullatori per la preparazioni di frullati, gli spremi agrumi per la preparazione di spremute e la macchina del caffè per la preparazione di caffè, cappuccini, etc. ed i preparatori di ghiaccio completano le attrezzature destinate alla somministrazione.

## **16. Somministrazione**

E' prevista una somministrazione al banco con possibile consumo immediato nella zona Buvette dotata di piani di appoggio con sgabelli.

E' prevista altresì la somministrazione al tavolo con personale della COT, nell'area buvette, nella sala del caffè e nella zona esterna limitrofa alla stessa, dotate di tavoli e sedie per un numero di circa 130 posti a sedere.

## **17. Servizi igienici destinati al pubblico**

All'interno del locale sono disponibili i servizi igienici destinati al pubblico. Ad un primo servizio igienico si accede dall'area bar/buvette ed esso è composto da:

- N. 2 lavabi, ciascuno dotato di rubinetti con apertura manuale;
- N. 2 vasi sanitari posti in due ambienti attigui e fra di essi separati per la separazione delle utenze uomo/donna.

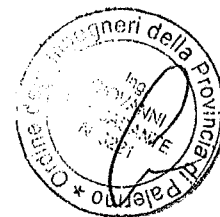
I servizi igienici destinati ai clienti con ridotta mobilità sono realizzati nell'ambito dei percorsi disabili all'interno dell'attività teatrale ed in particolare si utilizzerà il bagno ubicato sul lato limitrofo all'ingresso degli uffici di Piazza Verdi lato Nord-Ovest, con porte ad apertura verso l'esterno ed all'interno del quale sono presenti le seguenti dotazioni:

- Lavabo ergonomico per disabili;
- Impugnatura di sicurezza per disabili;
- Vaso per disabili;
- Specchio per disabili;
- Campanello d'allarme.

## **18. Servizi per il personale**

Dall'interno del locale cucina entrando sulla destra si accede ai locali destinati al personale. Essi consistono di due locali spogliatoio, uno per il personale di sesso maschile ed uno per il personale di sesso femminile, entrambi dotati di armadietti. Oltre agli spogliatoi sono presenti due locali di servizi igienici per il personale ciascuno completo di vaso e lavabo, ed uno di essi fornito di doccia. Per garantire l'acqua calda per uso sanitario si è dotato i servizi di scaldabagno elettrico. A servizio di questi locali vi è un serbatoio posto in posizione rialzata dotato di asta di livello, di scarico di fondo per la pulizia e di scarico di sovrappieno.

I rubinetti dei servizi sono dotati di azionamento pedale per garantire la massima igiene.



## **19. Spogliatoi**

All'interno dell'area servizi sono collocati due locaci destinati a spogliatoi per il personale completi di armadietti con serratura.

## **20. Eliminazione rifiuti**

L'attività è provvista di cestini e contenitori porta sacco per i rifiuti che con cadenza regolare, durante l'arco della giornata, vengono controllati; se rinvenuti colmi i sacchi vengono richiusi e rimossi e ripristinati con nuovo.

I rifiuti assimilabili agli urbani, raccolti e chiusi in sacchi in plastica saranno trasportati all'esterno per il conferimento alla raccolta Comunale secondo le regole di raccolta vigenti nel quartiere.

## **21. Pulizia e sanificazioni**

Le moderne tecniche di sanificazione sono il risultato di quattro diverse operazioni igieniche che vanno eseguite secondo una sequenza ben definita:

- Eliminazione rifiuti grossolani
- Detersione - risciacquo
- Disinfezione - risciacquo
- Asciugatura

I prodotti sanificanti utilizzati corrispondono agli standard previsti per garantire al massimo l'igienicità dei locali e delle attrezzature e la sicurezza degli alimenti somministrati durante tutta le fasi di processo così come previsto nel Piano di Autocontrollo.

All'interno del locale spogliatoio del personale è presente un armadio per il deposito dei materiali di pulizia.

## **22. Attività di monitoraggio e lotta agli agenti infestanti**

Le attività di disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione, saranno effettuate periodicamente da Ditta specializzata ed autorizzata, con tutti gli accorgimenti tecnici per preservare l'ambiente e prevenire ogni possibile contaminazione.

### 23. Analisi e controllo dei rischi

Le operazioni tutte sono sottoposte ad attività di controllo in itinere ai processi ed alla fine, i controlli sono tali da verificare i risultati delle operazioni compiute prima della somministrazione.

Tali processi sono infatti:

- Governati da Procedure che ne dettagliano opportunamente i vari aspetti gestionali,
- Affidati a personale addestrato e qualificato;
- Realizzati utilizzando apparecchiature di lavoro e di controllo idonee;
- Realizzati in sintonia con le disposizioni cogenti applicabili (piano di autocontrollo).

Attraverso indagini conoscitive aventi per oggetto le normative cogenti applicabili, attività svolte, personale, strutture ed attrezzature, esiti analitici in sede di verifica microbiologica, documentazione di qualifica dei fornitori, [REDACTED] è addivenuta ad una stima del rischio di esposizione ai fattori di pericolo per la sicurezza e la salubrità del prodotto alimentare. Tale operazione complessa ha condotto ai risultati formalizzati nel Piano di autocontrollo ove, per ciascuna fase di processo in relazione a condizioni di:

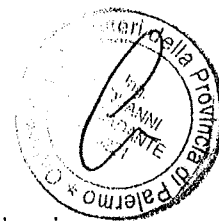
- Assenza di rischio
- Presenza di rischio
- Presenza di esposizione controllata

Sono state individuate misure preventive e correttive idonee finalizzate alla eliminazione o riduzione del rischio, limiti critici di accettabilità (secondo le normative o, in mancanza di adeguata legislazione, alle buone pratiche di produzione), misure di controllo.

Il piano di autocontrollo è soggetto a revisione in presenza di novità sostanziali in sede di analisi dei rischi ovvero in relazione ad aggiornamenti della documentazione o delle registrazioni di riferimento.


I rischi considerati dall'[REDACTED] sono di triplice natura:

- Rischio fisico; ovvero il rischio connesso alla presenza di corpi estranei nell'alimento a causa di contaminazioni esterne (personale, attrezzature, materie prime) durante il processo di produzione.



- Rischio biologico; categoria di rischio connesso alla qualità microbiologica e sanitaria degli alimenti a causa di contaminazioni primarie o secondarie durante il processo di produzione.
- Rischio chimico; tale rischio è quello connesso alla presenza, nell'alimento o nei materiali destinati al diretto contatto con gli alimenti, di sostanze chimiche indesiderate, in ottemperanza alle normative cogenti applicabili per tipologia di prodotto.

L'analisi dei rischi condotta nel contesto del processo aziendale considerato, evidenzia, secondo lo schema analitico di seguito riportato, il procedimento per l'identificazione dei CP e CCP in relazione alle fasi di processo ed a parametri igienici considerati.

In relazione all'analisi dei rischi ed al controllo dei punti critici eseguita nel proprio contesto produttivo, la  a cura del Responsabile dell'autocontrollo ed in collaborazione con laboratorio di analisi accreditato e delle autorità sanitarie preposte alla vigilanza, pianifica ed esegue attività di verifica microbiologica per valutare l'efficacia delle procedure applicate a garanzia igienica degli alimenti prodotti.

Il "Piano di verifica microbiologica" definisce:

- Oggetto del campionamento
- Parametri di ricerca
- Limiti critici di accettabilità
- Frequenze di campionamento
- Numero dei campioni

La pianificazione comprende attività di verifica diversificate in relazione agli aspetti fondamentali del processo alimentare:

- La qualità igienica forniture materie prime
- La sicurezza alimentare
- L'igiene di processo

Il Piano di verifica determinato prende in considerazione tre criticità fondamentali per il servizio stesso:

- Prodotti finiti
- Attrezzature e locali
- Personale

Su questi tre elementi si sviluppa il piano di verifica al fine di garantire la sicurezza igienica del servizio e la sicurezza alimentare dei prodotti di consumo.

In ossequio alle disposizioni di legge ed in relazione ai rischi connessi alla qualità igienico-sanitaria dell'acqua impiegata nelle attività di processo, è stabilita una verifica periodica di tale alimento nelle diverse utenze interne di erogazione.

I limiti di accettabilità considerati sono quelli stabiliti dal laboratorio di analisi accreditato e secondo la normativa cogente (Reg CE 2073/05 e Reg. CE 1441/07). Controlli finali vengono eseguiti in continuo dagli operatori in linea in ordine a: - Assenza di corpi estranei negli alimenti

- Integrità delle confezioni o delle stoviglie
- Temperature
- Aspetto

#### **24. Tracciabilità (e rintracciabilità) dei prodotti alimentari**

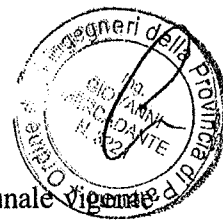
Essa viene gestita, nel rispetto della vigente normativa Reg. CE 178/02 e della salute dei propri Utenti. Se si dovesse rendere necessario bloccare una particolare derrata alimentare in quanto è stata rilevata una non conformità, sono attive tutte le procedure per predisporre le attività concernenti l'isolamento ed il blocco della derrata.

#### **25. Gestione della Documentazione**

Tutta la documentazione viene gestita e conservata a disposizione per controlli e verifiche presso i locali dell'attività.

#### **26. Orario e giorni di apertura**

Gli orari di apertura e chiusura dell'attività rispetteranno il Regolamento Comunale **Vigonno** per tali esercizi commerciali.



#### **27. Personale impiegato**

Il personale impiegato destinato alla produzione ed alla somministrazione (banco/tavoli) e vendita (cassa), è previsto in un numero presumibile a 7 con turnazione.

#### **28. Approvvigionamento e riserva idrica**

La distribuzione idrica potabile è assicurata da un impianto sotto traccia, allacciato alle rete idrica interna del "Complesso Monumentale Teatro Massimo", detta rete è alimentata dalla rete pubblica comunale.

Inoltre è previsto un serbatoio di 300 litri con autoclave installato nel bagno del personale uomo in alto accanto al motore della cappa.

### **29. Smaltimento dei rifiuti liquidi e solidi**

Lo smaltimento dei reflui prodotti avviene per gravità attraverso una rete di raccolta interna situata sotto la pavimentazione dei locali.

Detta rete giunge ad un pozzetto di ispezione sito all'interno dei locali connesso a sua volta alla fognatura dinamica interna del plesso.

Per il deposito temporaneo dei rifiuti solidi urbani prodotti sono utilizzate pattumiere munite di coperchio sollevabile con comando a pedale.

I sacchi una volta pieni e accuratamente chiusi vengono trasferiti all'esterno dell'area di attività lavorativa e conferiti nei cassonetti dei rifiuti solidi urbani, secondo gli orari previsti dal Regolamento Comunale e dall'Azienda.

### **30. Emissione in atmosfera**

Durante la fase di riscaldamento dei prodotti alla piastra e al forno i vapori sono captati dalla cappe di aspirazione sovrastante.

La ditta ai fini delle emissioni in atmosfera, non è soggetta ad autorizzazione ai sensi della L.203/88 e s.m.i.

Il DPR 25/07/91 la classifica infatti tra le attività ad inquinamento poco significativo.

Il sistema di depurazione dell'aria è realizzato con struttura in pannelli di acciaio zincato suddivisa in tre sezioni disposte nel verso del flusso d'aria ed in particolare:

- Sezione prefiltrante a secco;
- Sezione di adsorbimento solventi;
- Sezione ventilante.

Nel punto seguente si riporta una descrizione più dettagliata dell'impianto.

### **31. Sistema di areazione/ventilazione**

Tale sistema è composto da un sistema combinato per l'estrazione dell'aria dai locali cucina e per l'immissione d'aria, in modo tale da garantire un adeguato ricircolo dell'aria all'interno dell'ambiente.

L'impianto di estrazione è costituito da un depuratore d'aria a carboni attivi dotato di ventilatore centrifugo ad alta portata. Tale apparecchio è realizzato con una struttura in

pannelli di acciaio zincato pressopiegato, suddiviso in tre sezioni disposte nel verso del flusso d'aria composte da una prima sezione prefiltrante a secco, una sezione intermedia di adsorbimento, e posta alla fine la sezione ventilante, dotata di ventilatore centrifugo della porta di 3000 mc/h di aria.

L'impianto di immissione aria nel locale cucina, compenserà l'aria in estrazione delle cappe e della linea presente nella zona lavaggio e nella zona laboratorio, inoltre tale linea immetterà aria nel locale deposito in modo da garantire anche in questa stanza un ricambio d'aria.

L'impianto è costituito da una canalizzazione circolare per l'immissione dell'aria nei vari locali, di un elettro-ventilatore centrifugo cassonato, con portata di 3500 mc/h, e da un gruppo filtrante per garantire la filtrazione a norma di legge, con un filtro di tipo a tasca con efficienza pari all'85%.

La norma UNI 10339, per impianti aeraulici, in riferimento alle locali cucine richiede un volume di area di estrazione ed immissione pari a 16,5 mc/s mq, equivalenti a 59,4 mc/h mq. Essendo la zona adibita a cucina di estensione pari a circa 50 mq la portata d'aria richiesta è pari a 2970 mc/h, valore inferiore a quelli di esercizio dei ventilatori centrifughi installati sia nella linea di immissione che della linea di estrazione, motivo per cui risultano soddisfatti i limiti normativi imposti.

### **32. Locali seminterrati**

Non sono presenti locali seminterrati.

### **33. 31.Valutazione di Impatto Ambientale (V.I.A.)**

Si attesta che per l'attività in oggetto non necessita di redigere il documento di Valutazione di Impatto Ambientale (V.I.A.)

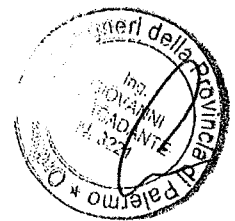
### **34. Attività insalubre**

Si attesta che l'attività in oggetto non rientra tra le attività dichiarate insalubri.

### **35. Antincendio**

L'attività viene svolta all'interno del Teatro Massimo che è dotato da parte del Comando dei Vigili del Fuoco di Palermo di un parere di conformità in deroga favorevole con determinate condizioni rilasciato con prot. 223 in data 05.01.2010.

Le opere recentemente eseguite non vanno ad inficiare il predetto parere dei Vigili del Fuoco.





Pertanto l'attività non necessita di un certificato antincendio specifico in quanto fa parte del Teatro Massimo.

Con ciò, ritenendo di aver adempiuto all'incarico affidatogli, il sottoscritto dichiara e rassegna la presente relazione tecnica.

Palermo, lì 07/04/2016