



Questa guida è offerta a tutti gli agricoltori che vogliono raccogliere la sfida di produrre alimenti di ottima qualità mantenendo costi accessibili per i consumatori, senza aumentare l'impronta ecologica delle coltivazioni sul sistema ambientale circostante. È possibile fare ciò aprendo le porte della propria azienda con un punto di vendita diretta, mostrando i luoghi e i sistemi di produzione, instaurando rapporti di conoscenza e fiducia fra produttore e consumatore, riducendo i costi e l'inquinamento dovuti ai lunghi trasporti e ai tanti passaggi delle filiere tradizionali. Questi sono i vantaggi che spingono a seguire la via della vendita diretta. Ecco quindi un manuale con il quale è possibile orientarsi al meglio nell'adempimento degli aspetti amministrativi e di quelli riguardanti l'igiene e la sicurezza nei luoghi di lavoro e la sicurezza degli alimenti. Lo scopo di questa pubblicazione è quello di informare per semplificare, offrendo un contributo valido agli agricoltori che operano con impegno per il proprio territorio, dentro e fuori le aree protette del Lazio.

Filiberto Zaratti

Assessore all'Ambiente e Cooperazione
tra i Popoli della Regione Lazio

Indice

Introduzione	3
Adempimenti amministrativi per l'apertura di un punto vendita aziendale	5
1. Cos'è la vendita diretta	5
2. Da chi può essere effettuata la vendita diretta	5
3. Diversi modi per svolgere attività di vendita diretta	5
4. Procedure per l'apertura del punto vendita	6
5. Cosa si può vendere	7
6. Esposizione dei prodotti ed etichettatura	8
7. Aspetti fiscali della vendita diretta - IRPEF	10
8. Aspetti contabili della vendita diretta	12
9. Aspetti fiscali della vendita diretta - IRAP	16
Sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro	17
1. Campo di applicazione della normativa sulla sicurezza	17
2. Misure di tutela ed obblighi	18
3. Obblighi del datore di lavoro e dei lavoratori	18
3.1 Valutazione dei rischi (Sezione II, D.lgs. 81/2008)	19
3.2 I soggetti della sicurezza	19
3.2.1 Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	20
3.2.2 Compiti del servizio di prevenzione e protezione	21
3.2.3 Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	21
3.2.4 Medico competente e sorveglianza sanitaria	21
4. I luoghi di lavoro, generalità	22
4.1 Temperatura dei locali di lavoro	23
4.2 Impianti elettrici	24
4.3 Impianto termico ed altri impianti	24
4.4 Sicurezza macchine	24
4.5 Movimentazione manuale dei carichi (Titolo VI, D.lgs. 81/2008)	25
4.6 Pronto soccorso	26
4.7 Antincendio	27
4.7.1 Generalità	27
4.7.2 Attrezzature ed impianti di estinzione degli incendi	28
5. Agenti fisici (Titolo VIII, D.lgs. 81/2008)	29
6. Sanzioni	30
Sicurezza e igiene degli alimenti	31
1. Misure preventive e protettive	31
2. Individuazione del punto critico di controllo	32
Allegati	35
ALLEGATO 1 - modulo DIA per la vendita diretta (ai sensi del D.lgs 228/01)	36
ALLEGATO 2 - modulo DIA ai fini della registrazione dell'azienda (ai sensi del Reg. CE 852/04)	37
ALLEGATO 3 - sintesi di norme di buona tecnica degli ambienti di lavoro	39
ALLEGATO 4 - documentazione sulla sicurezza	47
ALLEGATO 5 - valori limite di esposizione al rumore e vibrazioni	48

introduzione

Tra i compiti assegnati all'Agenzia Regionale Parchi del Lazio vi è il sostegno alle attività economiche che non provocano l'impoverimento delle risorse naturali dei territori protetti, ma ne mantengono viva la presenza dell'uomo. In questa direzione opera il Progetto "Natura in Campo", attraverso due linee di azione principali: da un lato la valorizzazione dei prodotti di qualità dei territori che racchiudono le aree protette, dall'altro, la creazione di opportunità di conoscenza e di scambio fra cittadini e mondo rurale. Si vuole promuovere la diffusione di aziende

orientate verso la produzione biologica e verso la sostenibilità della gestione, ma anche favorire la partecipazione dei cittadini ai cicli di produzione dell'agricoltura tradizionale, creando reali opportunità di accorciamento delle catene di distribuzione e vendita. Questo piccolo manuale tecnico intende aiutare i produttori agricoli interessati a gestire direttamente i rapporti commerciali con i consumatori finali, mettendoli al corrente sugli obblighi amministrativi e offrendo un'opportunità di integrazione del reddito aziendale.







Adempimenti amministrativi per l'apertura di un punto vendita aziendale

1. Cos'è la vendita diretta

La vendita diretta è una forma di commercializzazione che salta tutti gli anelli della catena distributiva e mette in contatto diretto i produttori con i consumatori: per questo motivo alla vendita diretta ci si riferisce spesso con l'espressione di "filiera corta", che sta proprio ad indicare il ridotto numero di passaggi che i prodotti subiscono prima di giungere al consumatore.

La vendita diretta è particolarmente importante e proficua, sia per i produttori che per i consumatori, nel caso dei prodotti agricoli, per gli aspetti di:

- freschezza dei prodotti;
- sicurezza della provenienza;
- maggiori guadagni per gli agricoltori (rispetto alla vendita all'ingrosso);
- risparmio per gli acquirenti (rispetto all'acquisto presso i rivenditori);
- creazione di un rapporto personale fra produttori e consumatori, con possibile scambio di elementi culturali, opinioni etc.;
- valorizzazione dei prodotti agricoli in relazione al territorio da cui provengono.

2. Da chi può essere effettuata la vendita diretta

Possono effettuare la vendita diretta dei prodotti agricoli tutti gli imprenditori agricoli, singoli o associati, che siano iscritti nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio (d.lgs. 228 del 18/05/2001 su "Orientamento e modernizzazione del settore agricolo").

Per i prodotti agricoli, l'attività di vendita esercitata dai produttori non viene intesa, a livello legislativo, come un'attività commerciale, bensì come una prosecuzione dell'attività agricola che essi svolgono. Ciò perché l'articolo 2135 del Codice Civile, così come riscritto dal d.lgs. 228/2001, nel definire l'attività agricola, include in essa anche una serie di attività connesse, fra cui figura esplicitamente "la commercializzazione dei prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali". Ci sono però dei requisiti da rispettare perché la commercializzazione dei prodotti rientri nell'attività agricola:

- *un requisito soggettivo: il soggetto che svolge la vendita deve essere lo stesso che svolge l'attività imprenditoriale agricola;*
- *un requisito oggettivo: i beni venduti devono provenire in misura prevalente dall'attività agricola in questione, il che significa che è possibile vendere anche prodotti altrui, purché essi non superino il limite di prevalenza stabilito a livello regionale, che per il Lazio è fissato al 30% calcolato sul volume d'affari annuo.*

Se questi requisiti sono verificati, l'esercizio della vendita diretta rientra, a tutti gli effetti, nello svolgimento di attività agricola. Ciò significa, in primo luogo, che l'agricoltore che vende direttamente non è soggetto a tutta quella serie di norme che disciplinano le attività commerciali, e in secondo luogo, che si può beneficiare, anche per l'attività di vendita, dei vantaggi fiscali e contabili caratteristici del settore agricolo, dei quali si parlerà nei prossimi paragrafi.

La vendita diretta dei prodotti agroalimentari è permessa anche da chi svolge attività agrituristica intesa come "attività di ricezione e ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli (di cui all'articolo 2135 del codice civile, anche nella forma di società di capitali o di persone, oppure associati fra loro) che attraverso l'utilizzazione della propria azienda in rapporto di connessione con le attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura e di allevamento di animali, offrono ospitalità, somministrano pasti e bevande costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti di aziende agricole della zona, organizzano degustazioni di prodotti aziendali, ivi inclusa la mescita di vini ecc. La Legge n. 96 del 20 febbraio 2006 relativa alla Disciplina dell'agriturismo, infatti, all'art. 10 reca le disposizioni relative alla vendita dei propri prodotti, tal quali o trasformati e dei prodotti tipici e tradizionali locali, da parte dell'impresa agrituristica. A livello regionale la normativa di riferimento emanata dalla Regione Lazio è la L.R. N. 14 del 2 novembre 2006 relativa alle Norme in materia di agriturismo e turismo rurale.

3. Diversi modi per svolgere attività di vendita diretta

Il produttore può organizzare la vendita diretta dei propri prodotti attraverso diverse modalità:



- **vendita in azienda senza punto vendita organizzato:** non c'è un locale appositamente attrezzato per la vendita, essa si svolge in altre strutture aziendali (magazzini, impianti di trasformazione etc.) o all'aperto;
- **vendita in azienda con punto vendita organizzato:** si costituisce un apposito locale aperto al pubblico dove esporre e vendere i prodotti;
- **vendita itinerante all'esterno dell'azienda:** l'agricoltore si sposta con appositi mezzi e vende in diversi luoghi i prodotti;
- **vendita all'esterno dell'azienda con punto vendita organizzato:** costituzione di un vero e proprio negozio dei prodotti aziendali, in sede stabile e in locale aperto al pubblico.

Ogni modalità comporta oneri diversi dal punto di vista economico-organizzativo. La prima modalità di vendita diretta è molto semplice da organizzare e comporta un modesto impegno economico, poiché essa sfrutta strutture aziendali esistenti e può essere condotta in parallelo con altre attività aziendali, senza bisogno di dedicarvi del tempo in modo esclusivo. Quando invece si organizza un vero e proprio punto vendita, le esigenze soprattutto a livello organizzativo aumentano, per la necessità di prevedere il confezionamento dei prodotti e una loro efficace esposizione; ancor più, se si apre un negozio extra-aziendale, bisogna rivedere l'organizzazione del lavoro, che deve comprendere una persona che si occupi a tempo pieno del punto vendita. In ultimo, la vendita in forma itinerante, se da un lato occupa abbastanza tempo lavorativo, dall'altro ha il vantaggio di richiedere mezzi relativamente semplici rispetto alle forme di vendita in sede stabile, permettendo però di ottenere praticamente gli stessi obiettivi. La scelta della modalità di vendita diretta che si vuole effettuare comporta anche diversi obblighi burocratici, amministrativi, sanitari, dei quali si parlerà nel corso di questo manuale.

4. Procedure per l'apertura del punto vendita

Il d.lgs. 228 del 18/05/2001 disciplina l'esercizio dell'attività di vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli, all'articolo 4. L'attività di vendita diretta dei prodotti agricoli viene esplicitamente esclusa dalle disposizioni legislative relative al commercio. Dunque l'esercizio della vendita diretta non è sottoposto a tutta quella serie di obblighi che riguardano i commercianti veri e propri, come ad esempio il possesso della licenza ed i vincoli relativi all'orario di apertura e chiusura.

Per iniziare l'attività di vendita diretta è sufficiente per l'imprenditore agricolo presentare una Dichiarazione di Inizio Attività o Denuncia (DIA, modello da ritirare presso gli uffici comunali), al Sindaco del Comune dove viene esercitata la vendita. Nella DIA si dichiarano i dati principali dell'imprenditore e dell'azienda agricola, un elenco analitico dei beni che si intende vendere (specificando negli appositi spazi se si vendono anche prodotti altrui, e di che tipo). Nel caso di cooperative è necessario specificare tutti i soci e i rispettivi fondi agricoli, insieme alla tipologia di prodotti che ciascuno conferisce. Se la vendita si svolge in forma itinerante, su posteggi di proprietà del Comune, la richiesta va fatta sia al Comune nel quale il corpo aziendale è incluso, sia al Comune dove si esercita la vendita, chiedendo l'assegnazione del posto. Si segnala inoltre che alcuni Comuni hanno già avviato, secondo le disposizioni del DM del 20/11/07, l'organizzazione dei cosiddetti *farmer markets* ("mercati dei contadini"), mercati rionali riservati esclusivamente agli agricoltori che intendono vendere direttamente i propri prodotti, mentre altri Comuni prevedono una quota riservata ai produttori agricoli, nell'assegnazione dei posti per i mercati.

Se la vendita si svolge in locali aperti al pubblico, sia all'interno che all'esterno dell'azienda, la DIA, prevista dal decreto n. 228/01 deve essere integrata dai seguenti documenti, che comprendono anche gli adempimenti sotto il profilo igienico sanitario:

- *il titolo di possesso dei locali;*
- *la dichiarazione di agibilità e sicurezza dei locali;*
- *la planimetria dei locali;*
- *il nulla-osta sanitario a seguito dell'eventuale controllo della ASL di competenza, che verificare il rispetto dei requisiti igienico-sanitari e la rispondenza di quanto autocertificato nella DIA relativa all'aspetto igienico-sanitario (dal Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 275 del 16/05/06 della Regione Lazio);*
- *il piano di autocontrollo HACCP, redatto da un tecnico abilitato al fine di prevenire i rischi di natura igienica e sanitaria;*
- *il certificato prevenzione incendi, rilasciato dai Vigili del Fuoco (se il rischio di incendio è medio-alto. Si veda il paragrafo 4.6 del capitolo su sicurezza e igiene del lavoro);*
- *c'è da notare che, se la vendita diretta viene organizzata in strutture aziendali già in uso, parte della documentazione richiesta, come la*



dichiarazione di agibilità e sicurezza e il certificato di prevenzione incendi, dovrebbero già essere in possesso dell'imprenditore;

- la DIA prevista dal D.lgs 228/01 ha la forma di una semplice comunicazione inoltrata al comune con la quale si informa il Sindaco che l'imprenditore avvia la vendita dei prodotti presso la propria azienda. Dopo 30 giorni dalla sua presentazione è possibile iniziare l'attività di vendita. Come si è detto, infatti, la vendita diretta dei prodotti agricoli non è soggetta al rilascio della licenza (vedi ALLEGATO 1 – il fac-simile di modulo è scaricabile dal sito www.naturaincampo.it);
- un altro adempimento importante, oltre alla DIA, riguarda la segnalazione all'ufficio IVA competente una segnalazione dell'ubicazione del punto vendita, in modo da permettere gli eventuali controlli.

Si ritiene, inoltre, opportuno fornire agli operatori del settore alimentare e dunque anche agli imprenditori agricoli che intendono svolgere l'attività di vendita diretta, adeguate informazioni anche sotto il profilo igienico sanitario secondo le disposizioni previste dai regolamenti del cosiddetto "Pacchetto Igiene" (Reg. CE n. 852/04, Reg. CE 853/04) relativi alla sicurezza alimentare. L'imprenditore agricolo che svolge attività primaria intesa come: *"tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici"*, è soggetto a **procedura di registrazione** mediante la Dichiarazione di Inizio Attività, (DIA – con l'utilizzo di specifica modulistica regionale – ALLEGATO 2, il fac-simile di modulo è scaricabile dal sito www.naturaincampo.it – accompagnata da una relazione tecnica che specifichi le caratteristiche degli impianti, le modalità del ciclo produttivo e la descrizione dei prodotti finali) da inoltrare al Comune che informa il Servizio Asl competente.

In particolare il Reg. CE 852/04 si applica a tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, **somministrazione e vendita** nonché alla produzione primaria comprese le attività di trasporto, magazzinaggio e manipolazione, intese come operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che questi non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria.

Esso si applica, inoltre, al trasporto degli animali vivi e nel caso di prodotti vegetali, della pesca e della caccia, al trasporto dal posto di produzione ad uno stabilimento.

È opportuno precisare che l'ambito di applicazione del suddetto regolamento **esclude dal campo di applicazione** la *"fornitura diretta di picco-*

li quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale"; dove per piccoli quantitativi di prodotti primari si deve intendere la cessione occasionale e su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio al commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa, a condizione che tale attività sia marginale rispetto all'attività principale. Pertanto l'imprenditore agricolo che intende svolgere attività di vendita diretta, come imprenditore agricolo che fa produzione primaria, deve sottostare alle disposizioni del Reg. CE 852/04. Nel caso in cui l'imprenditore agricolo volesse anche vendere direttamente i suoi prodotti, soprattutto all'esterno della propria azienda (esempio presso i mercati pubblici) e per quantitativi elevati, deve sottostare al Reg. CE 852/04; mentre se la vendita avviene solo ed esclusivamente presso la propria azienda e se la quantità di prodotto è esigua, allora può rispettare solo il d.lgs 228/01.

L'imprenditore che deve sottostare sia al d.lgs 228/01 che al Reg. CE 852/04 relativo all'igiene dei prodotti può inoltrare un'unica DIA al Comune, il quale trasmette la documentazione anche al Dipartimento di prevenzione della Asl che effettua la registrazione dell'attività.

5. Cosa si può vendere

La vendita diretta da parte di imprenditori agricoli può comprendere tutti i prodotti ottenuti in azienda, nonché prodotti agricoli acquistati da altre aziende del territorio, purché i prodotti aziendali restino prevalenti.

Si considerano "aziendali" anche i prodotti manipolati e trasformati a partire da materie prime prodotte nell'azienda agricola che effettua la vendita, sia che la trasformazione avvenga nella stessa azienda, sia che essa avvenga in aziende esterne (caseifici, macelli, mulini, industrie alimentari diverse). Perché l'attività di vendita sia considerata compresa nell'attività agricola dell'azienda (anche e soprattutto a livello fiscale), è necessario che:

- i prodotti commercializzati provengano dall'azienda agricola per almeno il 70% (normativa regionale del Lazio, in altre regioni la proporzione può variare), calcolato sul volume d'affari annuo;
- i prodotti altrui eventualmente commercializzati siano "integrativi" rispetto a quelli di provenienza aziendale, nel senso che essi devono avere una funzione di ampliamento dell'offerta propria dell'azienda
- in caso di trasformazione/manipolazione dei prodotti, che essa avvenga in azienda o no, sia dimostrato il legame con le attività

- agricole di coltivazione e allevamento svolte sul fondo;
- *i prodotti in vendita siano in ogni caso riconducibili alle attività agricole individuate nella tabella allegata al nuovo TUIR (Testo Unico delle Imposte sul Reddito) modificata ed integrata con Decreto 11 luglio 2007 e Decreto 26 ottobre 2007.*

6. Esposizione dei prodotti ed etichettatura

Ciò che è fondamentale curare nell'esposizione dei prodotti è l'indicazione di denominazione e prezzo di vendita ben visibili, nello scaffale o nel

TABELLA 1 NORMATIVE DI RIFERIMENTO PER L'ETICHETTATURA DI PARTICOLARI CATEGORIE DI PRODOTTI

- **BIRRA** L. 16/08/1962 n.1354 e successive modificazioni
- **BURRO** L. 23/12/1956 n.1526 e succ. modif.
- **CAMOMILLA** L. 30/10/1940 n.1724 e succ. modif.
- **CEREALI/PANE/PASTA** L. 04/07/1967 n.580 e succ. modif.
- **FORMAGGI A PASTA FILATA** d.l. 11/04/1986 n.98 e succ. modif.
- **MARGARINA** L. 04/11/1951 n.1316 e succ. modif.
- **MIELE** L. 12/10/1982 n.753 e succ. modif.; D. Lgs n.179 del 21/05/04
- **OLIO** L. 27/01/1968 n.35 e succ. modif.; Reg. CE n. 1019/02; DM del 9/10/2007
- **POMODORI/PELATI/CONCENTRATI** d.p.r. 22/04/1975 n.428 e succ. modif.
- **RISO** L. 18/03/1958 n.325 e succ. modif.
- **CARNI BOVINE E DEI PRODOTTI A BASE DI CARNI BOVINE** Regolamento CE n. 1760/2000 e succ. modif.
- **UOVA** Reg. CE n. 2295/03 e succ. modif.
- **LATTE** L. n. 204 del 3/08/04 e succ. modif.
- **ORTOFRUTTA** Reg. CE n. 2200/96 e succ. modif. ed integrazioni
- **PRODOTTI DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA** Reg. CE n.2065/01
- **OGM** Regolamento (CE) N. 1830/2003 e succ. modif. ed integrazioni
- **PRODOTTI DOP/IGP** Reg. Ce 510/06
- **PRODOTTI STG** Reg. Ce 509/06
- **VINI DOCG/DOC/IGT** - L 164 del 92 e succ. modif. ed integrazioni
- **PRODOTTI BIOLOGICI** Reg. CE 2092/92 e succ. modif. ed integrazioni

comparto dove si trovano i prodotti in vendita. Eventuali altri prodotti in esposizione devono risultare ben separati da quelli in vendita. Eventuali controlli che verifichino il mancato rispetto di questa norma comportano sanzioni anche molto onerose. Per ciò che riguarda l'etichettatura, le normative che la disciplinano sono definite nel d.l. n.109 del 27/01/92, e successive modifiche (D.Lgs 181/2003), fermo restando che alcune disposizioni caratteristiche di particolari prodotti sono regolate da una specifica normativa (Tabella 1).

Per i prodotti sfusi bisogna applicare un cartello al recipiente che li contiene, o nei comparti in cui essi sono esposti, sul quale sia indicato:

- *denominazione del prodotto;*
- *ingredienti (salvo gli ortofrutticoli freschi e i prodotti comunque costituiti da un solo ingrediente)*
- *data di scadenza e modalità di conservazione (salvo quei prodotti il cui consumo si intende giornaliero, come gli ortofrutticoli freschi o il pane).*

I prodotti preconfezionati, cioè quelli chiusi in un imballaggio tale che il prodotto non possa essere modificato senza aprire o alterare la confezione, devono invece portare una vera e propria etichetta, sulla quale siano riportati obbligatoriamente:

- *denominazione di vendita, come stabilita dalle disposizioni che disciplinano lo specifico prodotto;*
- *elenco ingredienti, enumerati in ordine di peso decrescente. Per gli ingredienti composti vanno specificati, fra parentesi, i relativi componenti. Va sempre specificata la presenza nel prodotto di allergeni alimentari, il cui elenco è contenuto nel succitato d.l. n.109 del 27/01/92. L'elenco degli ingredienti non è necessario per i prodotti costituiti da un solo ingrediente, per gli ortofrutticoli freschi, il latte, e i suoi derivati, purché essi non contengano altro che componenti del latte stesso;*
- *quantità netta contenuta nella confezione, espressa in litri o in chilogrammi. Per i prodotti che si trovano in un liquido di governo si riporta anche il peso sgocciolato;*
- *data di scadenza o termine minimo di conservazione;*
- *nome o la ragione sociale o marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Europea;*



ALCUNI ESEMPI DI ETICHETTE DI PRODOTTI CONFEZIONATI

Zucchine grigliate

Azienda agricola.....

Ingredienti:
zucchine 60%,
olio extravergine
di oliva,
aceto di vino, sale

Da consumarsi
preferibilmente
entro:.....



250 g e

Dopo l'apertura
conservare in
frigo a max 4°C

Lotto:.....

Prodotto e confezionato nell'Azienda Agricola.....
Via..... Comune di.....

Farina di grano tenero

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00

Conservare in luogo fresco e asciutto

Da consumarsi preferibilmente entro:
.....

Lotto:.....

1 Kg e

Prodotto e confezionato nello stabilimento.....
per conto dell'Azienda agricola.....

- sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- lotto di appartenenza, che identifica tutte le confezioni prodotte in uno stesso ciclo e non distinguibili le une dalle altre per contenuto e modo di produzione.

Devono figurare nello stesso campo visivo la denominazione di vendita, la quantità netta e la data di scadenza.

I prodotti preconfezionati, venduti previo frazionamento, sono trattati come prodotti sfusi ai fini dell'etichettatura.

Nelle etichette dei prodotti a denominazione (ai sensi del Reg. CE 510/06), cioè quelli che seguano nel processo di produzione uno specifico disciplinare riconosciuto a livello nazionale o europeo, oltre alle indicazioni obbligatorie andranno inserite:

- La designazione di origine;
- La dizione D.O.P (Denominazione di origine protetta) o I.G.P (Indicazione geografica protetta) o, per i vini, le dizioni D.O.C.G. (Denominazione di origine controllata e garantita), D.O.C. (Denominazione di origine controllata), I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica);
- Logo dell'eventuale Consorzio;
- Logo DOP o IGP;
- La dicitura: "GARANTITO DAL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI AI SENSI DELL'ART. 10 DEL REG. CE 510/06"
- RIFERIMENTO ALL'ORGANISMO DI CONTROLLO con l'eventuale dicitura "Autorizzato dal MiPAF con DM del gg/mm/aa" - FACOLTATIVO

- LOGO-TIPO DEL PRODOTTO la presenza o meno del logo del prodotto dipende dalle disposizioni previste nel disciplinare di produzione all'articolo relativo all'etichettatura.

Per i Prodotti Biologici (ai sensi del Reg. CE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni) verranno riportate invece:

- Il riferimento al metodo di produzione ("da agricoltura biologica" oppure "ottenuto con metodo di produzione biologica" oppure "in

ESEMPIO DI ETICHETTA DEL PRODOTTO BIOLOGICO

Olio extra-vergine di oliva

da Agricoltura Biologica



Organismo di Controllo:
xxxxxxxxxxxxxxxxx
Aut. del... n°.....
in applicazione al Reg.
CEE n. 2092/91 (11)
IT AAA xxxxxx
T000000 (12)

**Olio di oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle
olive e unicamente mediante
procedimenti meccanici**



1 Lt. e

Conservare in luogo asciutto
e al riparo dalla luce
Da consumarsi preferibilmente
entro:.....
Lotto:.....

Prodotto e confezionato nell'Azienda Agricola.....

conversione all'agricoltura biologica") correlato alla denominazione del prodotto;

- Il riferimento al metodo di produzione ("da agricoltura biologica") correlato ai singoli ingredienti
- Eventuale logo comunitario;
- Nome dell'Organismo di Controllo ed estremi sia dell'autorizzazione Ministeriale che del Regolamento di riferimento;
- Codice dell'Organismo di Controllo e codice del prodotto.

7. Aspetti fiscali della vendita diretta - IRPEF

Gli imprenditori agricoli beneficiano di una serie di vantaggi a livello fiscale e contabile, giustificati dalla particolare natura della loro attività, che è soggetta a variabili climatiche, naturali e ambientali e che dunque, spesso, è poco redditizia.

A livello fiscale, un vantaggio consiste nelle modalità di determinazione della base imponibile, cioè quella somma sulla quale si applicano le aliquote IRPEF per calcolare l'imposta dovuta allo Stato. Mentre per le altre categorie di imprenditori la base imponibile si determina analiticamente come differenza fra ricavi e spese, per gli imprenditori agricoli il calcolo è forfetario.

Si fa riferimento al *reddito fondiario* dei terreni aziendali, cioè la rendita ipotetica delle singole particelle che compongono la superficie aziendale, registrata al Catasto e riportata nelle visure delle particelle interessate.

Il reddito fondiario si compone di due voci: il *reddito dominicale*, che si riferisce al proprietario del fondo agricolo, e il *reddito agrario*, imputabile a chi conduce l'attività agricola (lo stesso proprietario, oppure l'affittuario, l'usufruttuario etc.). Sia il reddito dominicale che il reddito agrario sono calcolati sulla base di tariffe d'estimo catastale, specifiche per ogni qualità e classe di coltura, e stabilite periodicamente da decreto legge.

Di qui il carattere forfetario della determinazione del reddito. Bisogna notare infatti che la base imponibile, e quindi l'imposta dovuta, non dipende minimamente dal reale guadagno ottenuto nell'azienda agricola, il quale si mantiene solitamente ben più alto di quello ipotizzato dal calcolo forfetario dei redditi. Ciò si traduce sostanzialmente in un beneficio fiscale per le aziende agricole.

Il reddito dominicale e il reddito agrario vanno dichiarati al fisco

ogni anno, nell'apposito quadro RA del Modello UNICO per la dichiarazione dei redditi delle persone fisiche.

Il reddito agrario, cioè quella parte del reddito dei terreni imputabile a chi conduce l'attività agricola, considera al suo interno i guadagni ottenibili dall'utilizzo del fondo "secondo le sue potenzialità". Le attività che superano i limiti del normale sfruttamento del fondo, restano escluse dal reddito agrario; in particolare:

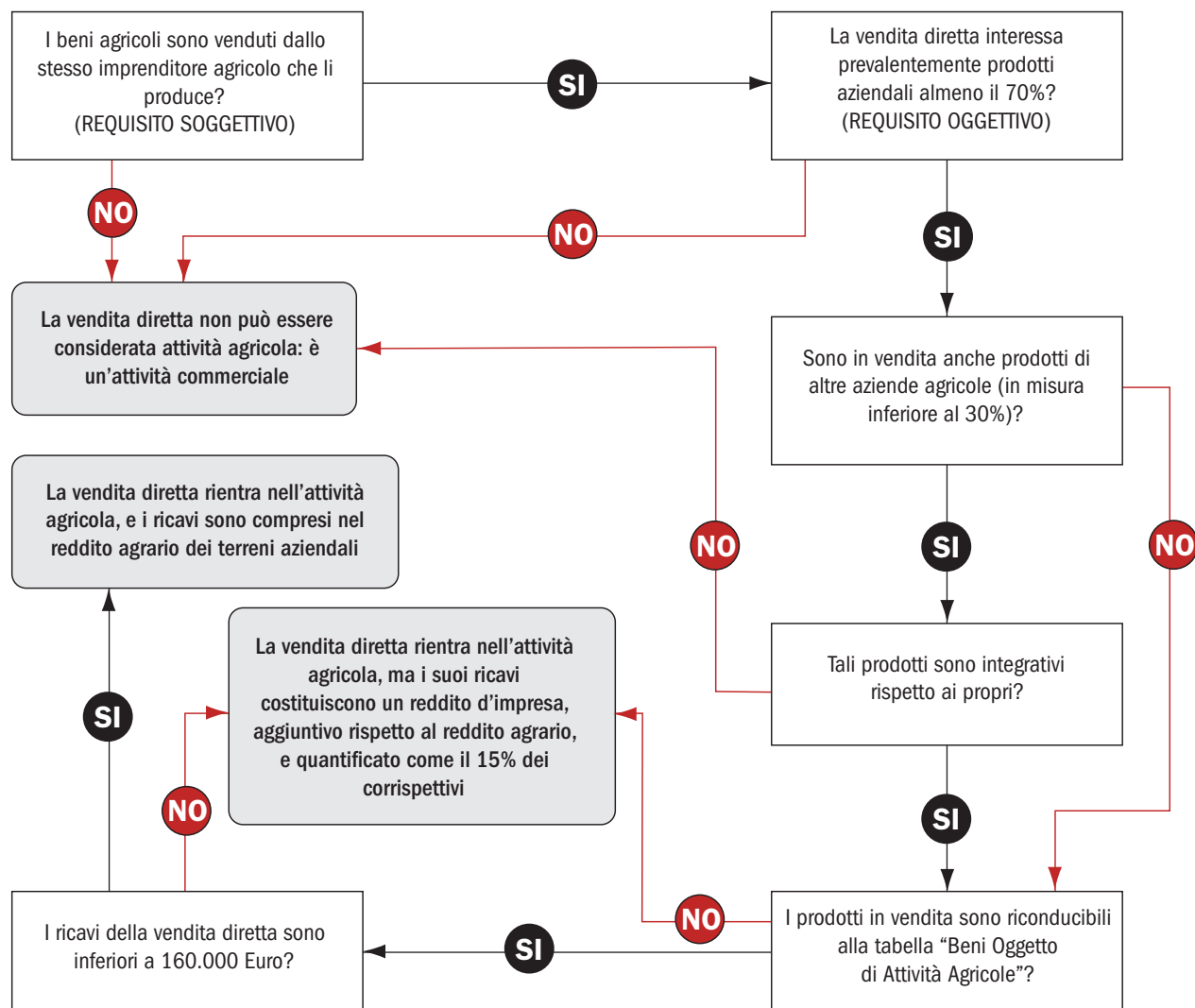
- allevamenti che utilizzano mangimi provenienti per almeno un quarto del fondo agricolo;
- coltivazioni protette nelle quali la superficie coltivabile sia più del doppio di quella del terreno sui cui esse insistono;
- attività legate a beni non compresi nella tabella allegata al nuovo TUIR modificata ed integrata con Decreto 11/07/07 e Decreto 26/10/07;
- attività legate alla fornitura di servizi.

Queste attività, non rientrando ai fini fiscali nell'esercizio dell'agricoltura, vanno a formare un *reddito d'impresa* aggiuntivo rispetto al reddito agrario.

In particolare nei primi due casi il reddito d'impresa aggiuntivo è pari al reddito agrario della superficie considerata, nel terzo e nel quarto caso, esso è calcolato, rispettivamente, come il 15% e il 25%, dei corrispettivi (ricavi) registrati per quelle attività. Tali redditi d'impresa vanno dichiarati nell'apposito quadro RD del Modello UNICO di dichiarazione dei redditi delle persone fisiche. La base imponibile complessiva dell'imprenditore agricolo sarà data dal reddito agrario (e dal reddito dominicale se i terreni sono di proprietà) più il reddito d'impresa eventualmente presente. Per ciò che riguarda la vendita diretta, se essa rientra nel normale svolgimento dell'attività agricola sul fondo (cioè se riguarda prevalentemente prodotti propri, che siano compresi nella tabella precedentemente riportata), i ricavi che se ne ottengono sono già compresi nel reddito agrario, e non danno luogo ad un aumento della base imponibile. Ciò significa che **la pratica della vendita diretta non comporta un aumento dell'imposta per l'imprenditore agricolo**. In caso contrario, e comunque se i ricavi superano i 160.000, i proventi della vendita diretta vanno a costituire un reddito d'impresa aggiuntivo rispetto a quello agrario, con conseguente aumento della base imponibile e quindi dell'imposta dovuta allo Stato.



DIAGRAMMA RIASSUNTIVO DEGLI ASPETTI FISCALI DELLA VENDITA DIRETTA (DETERMINAZIONE DELLA BASE IMPONIBILE A FINI IRPEF)



8. Aspetti contabili della vendita diretta

La tenuta della contabilità in un'azienda agricola dipende strettamente dal regime IVA cui l'impresa agricola è soggetta. Le imprese agricole hanno, rispetto agli altri settori produttivi, forti facilitazioni nel calcolo dell'IVA dovuta allo Stato, in quanto nella maggior parte dei casi non devono restituire tutta l'IVA incassata, ma ne trattengono una parte a titolo di contributo. Questo dipende sostanzialmente dal regime Iva cui è soggetta l'impresa agricola. Ci sono infatti 4 possibili regimi IVA in agricoltura:

- **esonero** per le aziende piccolissime, con volume d'affari inferiore a 2.582 (7.746 nei Comuni montani): con questo regime, si è esonerati da ogni obbligo di tenuta dell'IVA

IVA a debito/credito = 0

- **speciale**, se il volume d'affari non supera i 20.658,28 , e limitatamente ai prodotti compresi nella Parte I della Tabella A, allegata al d.p.r. 633/72 e riportata nelle pagine seguenti: con tale regime si deve registrare l'IVA sulle vendite, con le aliquote specifiche dei prodotti, mentre l'IVA sugli acquisti è calcolata tramite percentuali di compensazione stabilite dal Ministero delle Finanze ogni due anni e riportate, a titolo di esemplificazione, nella tabella adiacente.

IVA a debito = (Imponibile vendite x aliquota IVA) – (Imponibile vendite x percentuale di compensazione)

- **forfetario**, che si applica ai soggetti che rientrano nel regime speciale, limitatamente ai prodotti non compresi nella Parte I della Tabella A, la fornitura di servizi, e le altre attività connesse: in questo caso si registra l'IVA incassata, con le aliquote specifiche per i vari prodotti, e se ne detrae, forfetariamente, il 50%.

IVA a debito = (Imponibile vendite x aliquota IVA) - 50%

- **ordinario**, per chi ha un volume d'affari superiore a 20.658,28 , e comunque, per opzione, per tutti gli imprenditori agricoli che ne suppongano la convenienza: il regime ordinario è quello normale dei possessori di partita IVA, e prevede la tenuta della contabilità dell'IVA sia sugli acquisti che sulle vendite, con le normali aliquote IVA dei prodotti. Periodicamente si provvederà poi a dichiarare all'ufficio IVA il saldo, con il versamento dell'Iva a debito eventualmente dovuta.

IVA a debito/credito = (Imponibile vendite x aliquota IVA) – (Imponibile acquisti x aliquota IVA)

TABELLA 2

Prodotti agricoli	Aliquota IVA	Percentuale di compensazione
Polli, conigli, animali da cortile	10%	7,5%
Uova	10%	9%
Barbabietole da zucchero o da foraggio	10%	4%
Burro e formaggio	4%	4%
Cereali (frumento, mais, ecc.)	4%	4%
Foraggi, erba e simili	10%	4%
Frutta e Ortaggi	4%	4%
Latte fresco	10%	9%
Olio	4%	4%
Fiori recisi, Piante e talee	10%	4%
Uva da vino	10%	4%
Vini, compresi gli spumanti	20%	12,5%

Per ciò che riguarda la vendita diretta, il comportamento da tenere nelle registrazioni di acquisti e vendite dipende dal regime Iva cui è soggetta l'azienda agricola.

Se l'impresa che svolge la vendita diretta è in regime di *esonero*, essa non è tenuta all'emissione di fattura né di scontrino fiscale nei confronti degli acquirenti, perché non deve tenere documentazione dell'IVA. Bisogna però conservare le fatture degli acquisti ed inoltre gli acquirenti con partita IVA (negozi, ristoranti etc.) devono autofatturare gli acquisti se ne vogliono detrarre l'IVA. Se l'impresa che svolge la vendita diretta è in regime *speciale*, l'agricoltore è tenuto ad emettere



fattura (nei confronti di acquirenti con partita IVA) o scontrino fiscale (nei confronti degli acquirenti consumatori), perché deve poter calcolare l'IVA incassata e l'imponibile sulle vendite effettuate. Bisogna sempre tenere, all'interno del punto vendita, il registro dei corrispettivi, del quale è riportato un fac-simile qui di seguito. Il registro dei corrispettivi va aggiornato quotidianamente con gli importi incassati, divisi secondo l'aliquota IVA cui i prodotti venduti sono soggetti. Inoltre, i beni non compresi nella Tabella A riportata alla pagina successiva, o eccedenti i limiti di prevalenza, i quali sono soggetti a regime *forfettario* vanno riportati sul registro separatamente, in modo

da poter distinguere, per ciascun regime, l'IVA incassata sulle vendite. Se l'impresa che svolge la vendita diretta adotta, per opzione o per obbligo di legge, il regime *ordinario*, deve tenere la registrazione dell' IVA in entrata e in uscita. Dunque, si conservano le fatture ricevute dai fornitori, dalle quali si calcola l'IVA pagata e l'imponibile sugli acquisti. Si emette sempre fattura agli acquirenti non consumatori e scontrino fiscale ai consumatori, per calcolare l'IVA incassata con le vendite e il relativo imponibile. Bisogna tenere inoltre nel punto vendita il registro dei corrispettivi da aggiornare quotidianamente.

REGISTRO DEI CORRISPETTIVI										
	Mese	Descrizione	Importi totali giorno	IVA...%	IVA...%	IVA...%	Operazioni non imponibili	Operazioni esenti da IVA	Fatture	
									dal n.	al n.
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
...										
28										
29										
30										
31										
TOTALI mese										

TABELLA A allegata al dpr 633/72**PARTE I - PRODOTTI AGRICOLI E ITTICI**

1. Cavalli, asini, muli e bardotti, vivi
2. Animali vivi della specie bovina, compresi gli animali del genere bufalo, suina, ovina e caprina
3. Volatili da cortile vivi; volatili da cortile morti, commestibili, freschi e refrigerati
4. Conigli domestici, piccioni, lepri, pernici, fagiani, rane ed altri animali vivi destinati all'alimentazione umana, api e bachi da seta
5. Carni, frattaglie e parti di animali di cui ai numeri 3 e 4, fresche, refrigerate, salate o in salamoia, secche o affumicate
6. Grasso di volatili non pressato né fuso, fresco, refrigerato, salato o in salamoia, secco o affumicato
7. Pesci freschi (vivi o morti), refrigerati, semplicemente salati o in salamoia, secchi o affumicati, esclusi il salmone e lo storione affumicati
8. Crostacei e molluschi, compresi i testacei (anche separati dal loro guscio o dalla loro conchiglia), freschi, refrigerati, secchi, salati o in salamoia, crostacei non sgusciati semplicemente cotti in acqua (v.d. ex 03.03), derivanti dalla pesca in acque dolci e da allevamento;
9. Latte e crema di latte freschi non concentrati né zuccherati
10. Burro, formaggi e latticini
11. Uova di volatili in guscio, fresche o conservate
12. Miele naturale
13. Bulbi, tuberì, radici tuberose, zampe e rizomi, allo stato di riposo vegetativo, in vegetazione o fioriti; piante e radici vive, comprese talee marze
14. Fiori e boccioli di fiori, recisi, per mazzi o per ornamenti, freschi; fogliami, foglie, rami ed altre parti di piante, erbe, muschi e licheni, per mazzi o per ornamenti, freschi
15. Ortaggi e piante mangerecce, esclusi i tartufi, freschi, refrigerati o presentati immersi in acqua salata, solforata o addizionata di altre sostanze atte ad assicurare temporaneamente la conservazione, ma non specialmente preparati per il consumo immediato
16. Legumi da granella, secchi, sgranati, anche decorticati o spezzati
17. Radici di manioca, d'arrow-root e di salep, topinambur, patate dolci ed altre simili radici e tuberì ad alto tenore di amido o d'inulina, anche secchi o tagliati in pezzi; midollo della palma a sago;
18. Frutta commestibili, fresche o secche, o temporaneamente conservate
19. Scorze di agrumi e di meloni, fresche, escluse quelle congelate, presentate immerse nell'acqua salata, solforata o addizionata di altre sostanze atte ad assicurare temporaneamente la conservazione, oppure secche
20. Spezie
21. Cereali (escluso il riso pilato, brillato, lucidato e spezzato)
22. Semi e frutti oleosi, esclusi quelli frantumati
23. Semi, spore e frutti da sementa
24. Barbabietole da zucchero, anche tagliate in fettucce, fresche o disseccate
25. Radici di cicoria, fresche o disseccate, anche tagliate, non torrefatte
26. Coni di luppolo



27. Piante, parti di piante, semi e frutti, delle specie utilizzate principalmente in profumeria, in medicina o nella preparazione di insetticidi, antiparassitari e simili, freschi o secchi, anche tagliati, frantumati o polverizzati
28. Carrube fresche o secche; noccioli di frutta e prodotti vegetali impiegati principalmente nell'alimentazione umana, non nominati né compresi altrove
29. Paglia e lolla di cereali, gregge, anche trinciate
30. Barbabietole da foraggio, radici da foraggio; fieno, erba medica, lupinella, trifoglio, cavoli da foraggio, lupino, vecchia ed altri foraggi simili
31. Vimini, canne comuni, canne palustri e giunchi greggi, non pelati, né spaccati, né altrimenti preparati; saggina e trebbia
32. Alghe
33. Olio d'oliva, morchie e fecce d'olio d'oliva
34. Cera d'api greggia
35. Mosti di uve parzialmente fermentati anche mutizzati con metodi diversi dalla aggiunta di alcole; mosti di uve fresche anche mutizzati con alcole
36. Vini di uve fresche con esclusione di quelli liquorosi ed alcoolizzati e di quelli contenenti più del ventidue per cento in volume di alcole
37. Sidro, sidro di pere e idromele
38. Aceto di vino
39. Panelli, sansa di olive ed altri residui dell'estrazione dell'olio di oliva, escluse le morchie
40. Fecce di vino; tartaro greggio
41. Prodotti di origine vegetale del genere di quelli utilizzati per la nutrizione degli animali, non nominati né compresi altrove
42. Tabacchi greggi o non lavorati; cascami di tabacco
43. Legna da ardere in tondelli, ceppi, ramaglie o fascine; cascami di legno, compresa la segatura
44. Legno rozzo, anche scortecciato o semplicemente sgrossato
45. Legno semplicemente squadrato, escluso il legno tropicale
46. Sughero naturale greggio e cascami di sughero; sughero frantumato, granulato o polverizzato
47. Bozzoli di bachi da seta atti alla trattura
48. Lane in massa sudice o semplicemente lavate; cascami di lana e di peli
49. Peli fini o grossolani, in massa, greggi
50. Lino greggio, macerato, stigliato; stoppe e cascami di lino
51. Ramiè greggio
52. Cotone in massa; cascami di cotone, non pettinati né cardati
53. Canapa (*Cannabis sativa*) greggia, macerata, stigliata; stoppa e cascami di canapa
54. Abaca greggia; stoppa e cascami di abaca
55. Sisal greggia
56. Olio essenziale non deterpenato di mentha piperita

TABELLA 3
PRINCIPALI OBBLIGHI CONTABILI PER LE IMPRESE AGRICOLE CHE ESERCITANO LA VENDITA DIRETTA

REGIME IVA dell'impresa agricola	REGISTRAZIONE ENTRATE	CALCOLO IVA INCASSATA	CALCOLO IVA IN DETRAZIONE	REGISTRO CORRISPETTIVI
Esonero	-	-	-	No
Speciale (prodotti inclusi in tabella A)	Emissione fattura/scontrino (indicare per ciascun prodotto l'imponibile e la relativa aliquota IVA)	Come risulta da fatture e scontrini	Applicare le percentuali di compensazione all'imponibile di ciascun prodotto	Si
Forfetario (prodotti non inclusi in tabella A)	Emissione fattura/scontrino con indicazione per ciascun prodotto di imponibile e relativa aliquota IVA	Come risulta da fatture e scontrini	50% dell'IVA incassata	Si
Ordinario	Emissione fattura/scontrino con indicazione per ciascun prodotto di imponibile e relativa aliquota IVA	Come risulta da fatture e scontrini	Come risulta dalle fatture degli acquisti	Si

9. Aspetti fiscali della vendita diretta - IRAP

L'IRAP è l'Imposta Regionale sulle Attività Produttive, e si applica a tutti gli imprenditori, indipendentemente dalla loro attività. La base imponibile è rappresentata dalla produzione netta realizzata da parte dell'impresa, che si deduce dalle scritture contabili che le imprese sono normalmente obbligate a tenere. Sulla base imponibile si applica poi un'aliquota che cambia da regione a regione, e che definisce l'entità dell'imposta da versare.

Le imprese agricole non sono obbligate alla tenuta delle scritture contabili, quindi per loro la base imponibile IRAP si calcola in altro modo. In pratica si deduce la produzione netta dalle registrazioni effettuate ai fini IVA:

***Imponibile IRAP = Imponibile vendite - Imponibile acquisti
(registrata o calcolata tramite le % di compensazione)***

In agricoltura l'IRAP si configura dunque come un'addizionale dell'IVA, in quanto si calcola sulla stessa base imponibile.

Per quanto riguarda la vendita diretta, nella misura in cui essa fa aumentare il valore delle vendite (rispetto ad altre forme di commercializzazione), farà aumentare anche la base imponibile IRAP e dunque l'imposta da versare. C'è da considerare però che, nel settore agricolo, il calcolo forfetario dell'imponibile sugli acquisti risulta di solito favorevole all'imprenditore. Infatti il valore della produzione netta calcolato nel modo sopra descritto, difficilmente raggiunge i reali valori ottenuti nell'attività, ma si mantiene più basso, e determina dunque un ulteriore vantaggio fiscale per l'imprenditore agricolo.



Sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro

In materia di sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro, è stato recentemente promulgato, con il D.lgs. n.81 del 9 aprile 2008, il Testo Unico sulla sicurezza e salute sul lavoro. Prima di questo decreto, le norme in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro erano numerose e riguardavano la valutazione di rischi specifici, come l'ormai ben noto D.lgs. 626/94, il DPR 547/55 (*norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro*) e 303/56 (*norme generali per l'igiene del lavoro*), il D.lgs. 25/2002 (*valutazione del rischio chimico*), i D.lgs.187/2005 e 195/2006 che rispettivamente regolamentavano l'esposizione dei lavoratori alle vibrazioni ed al rumore, ecc.

Il nuovo testo pertanto destinato ad inglobare, sostituire e abrogare, tutti gli aspetti normativi che riguardano i rischi specifici e non, presenti in nelle attività lavorative. Si tratta perciò di un documento ampio e complesso, costituito da 306 articoli, 13 Titoli e 51 Allegati che tra le principali novità, annovera:

- *ampliamento del campo di applicazione (oggettivo e soggettivo);*
- *ricomprende tutte le normative già contenute nel 626/94;*
- *comprende altre norme extra 626/94 (es. cantieri, vibrazioni, segnaletica, ecc.);*
- *inserisce i DPR 547/55, 303/56, 164/56 (abrogandole);*
- *comprende le norme extra 626/94 (es. cantieri, vibrazioni, segnaletica, ecc.);*
- *rafforzamento delle prerogative di RLS, RLST e RLS di "sito" (es. cantieri);*
- *coordinamento delle attività di vigilanza;*
- *finanziamento di azioni promozionali private e pubbliche;*
- *ruoli e compiti degli Istituti/Enti (INAIL, ISPESL, ...);*
- *In-Formazione: allargata per varie figure: RLS, RLST, Preposti, ecc.*

1. Campo di applicazione della normativa sulla sicurezza

L'art.3 definisce come campo di applicazione della normativa sulla sicurezza, tutti i settori di attività, privati e pubblici, e tutte le tipologie di rischio, comprendendo anche:

- *le Forze armate e di Polizia, il Dipartimento dei vigili del fuoco, del soccorso pubblico e della difesa civile, i servizi di protezione civile, le strutture giudiziarie, penitenziarie, e quelle destinate per finalità*

istituzionali, alle attività degli organi con compiti in materia di ordine e sicurezza pubblica;

- *università e istituti di istruzione universitaria, istituzioni dell'alta formazione artistica e coreutica, gli istituti di istruzione ed educazione di ogni ordine e grado;*
- *mezzi di trasporto aerei e marittimi;*
- *gli archivi, biblioteche e i musei solo nel caso siano sottoposti a particolari vincoli di tutela dei beni artistici storici e culturali.*

Per quanto riguarda i soggetti a cui si rivolge il presente decreto, il punto 5 dell'art.3, dichiara che si applica a tutti i lavoratori e lavoratrici, subordinati e autonomi, nonché ai soggetti ad essi equiparati. Ne fanno parte (art.2) tutti coloro che indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolgono un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione, esclusi gli addetti ai servizi domestici e familiari. È perciò equiparato anche:

- *il socio lavoratore di cooperativa o di società, anche di fatto, che presta la sua attività per conto delle società e dell'ente stesso;*
- *l'associato in partecipazione di cui all'articolo 2549 e seguenti del codice civile;*
- *il soggetto beneficiario delle iniziative di tirocini formativi;*
- *l'allievo degli istituti di istruzione ed universitari e il partecipante ai corsi di formazione professionale nei quali si faccia uso di laboratori, attrezzature di lavoro, agenti chimici, fisici e biologici apparecchiature fornite di videoterminali;*
- *i volontari.*

Dal punto di vista contrattuale sono considerati anche:

- *i lavoratori a progetto e collaboratori coordinati e continuativi;*
- *i lavoratori che effettuano prestazioni occasionali (ad esclusione dei piccoli lavori domestici a carattere straordinario, compresi l'insegnamento privato supplementare e l'assistenza domiciliare ai bambini, agli anziani, agli ammalati e ai disabili);*
- *i lavoratori a domicilio;*
- *i lavoratori subordinati che effettuano una prestazione continuativa*

di lavoro a distanza, mediante collegamento informatico e telematico;

- *i lavoratori autonomi;*
- *i componenti dell'impresa familiare, i piccoli imprenditori e i soci delle società semplici operanti nel settore agricolo, si applicano le disposizioni di cui all'articolo 21.*

Per quanto riguarda il datore di lavoro, è definito come il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa. Nel caso di realtà aziendali di notevole entità, può delegare le proprie responsabilità a dirigenti o preposti.

Appare quindi evidente di come, ad eccezione di alcune sporadiche realtà, la normativa sulla sicurezza si applica in tutte le situazioni lavorative aventi almeno un lavoratore dipendente o nelle società e quindi anche a tutte le aziende agricole e quelle didattiche, rispettanti questa ultima condizione, nonché ai punti vendita aziendali facenti parte in modo integrante o meno alle realtà di cui prima.

Tutte le categorie di lavoratori di cui ai punti precedenti, devono essere computate ai fini dell'ottenimento del numero di dipendenti presenti in azienda, dato di partenza indispensabile per la stesura del documento di valutazione dei rischi (si veda dopo).

2. Misure di tutela ed obblighi

L'art.15 definisce le misure generali di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro che possono essere così sintetizzate:

- a) valutazione di tutti i rischi per la salute e la sicurezza;
- b) programmazione della prevenzione, mirata ad un complesso che integri in modo coerente nella prevenzione le condizioni tecniche produttive dell'azienda nonché l'influenza dei fattori dell'ambiente e dell'organizzazione del lavoro;
- c) l'eliminazione dei rischi e, ove ciò non sia possibile, la loro riduzione al minimo in relazione alle conoscenze acquisite in base al progresso tecnico (ad esempio attraverso la sostituzione di ciò che è pericoloso con ciò che non lo è, o lo è in forma minoritaria, limitando al minimo il numero dei lavoratori che sono, o che possono essere esposti al

rischio, utilizzando in modo limitato gli agenti chimici, fisici e biologici sui luoghi di lavoro, ecc.);

- d) il rispetto dei principi ergonomici nell'organizzazione del lavoro, nella concezione dei posti di lavoro, nella scelta delle attrezzature e nella definizione dei metodi di lavoro e produzione, in particolare al fine di ridurre gli effetti sulla salute del lavoro monotono e di quello ripetitivo;
- e) il controllo sanitario dei lavoratori;
- f) informazione e formazione adeguate per i lavoratori, dei dirigenti e dei preposti e dei rappresentanti dei lavoratori;
- g) uso di segnali di avvertimento e di sicurezza;
- h) regolare manutenzione di ambienti, attrezzature, impianti, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza in conformità alla indicazione dei fabbricanti.

Tutte queste misure devono essere sempre adottate nell'ambito di tutti i luoghi di lavoro e non devono in nessun caso comportare oneri finanziari per i lavoratori. Inoltre i compiti loro assegnati devono tenere conto delle capacità e delle condizioni degli stessi in rapporto alla loro salute e sicurezza.

3. Obblighi del datore di lavoro e dei lavoratori

I principali obblighi del datore di lavoro, per tutte le attività lavorative, possono essere così riassunti:

- a) la valutazione di tutti i rischi con la conseguente adozione dei documenti previsti dal decreto;
- b) la designazione del responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi;
- c) nomina del medico competente per l'effettuazione della sorveglianza sanitaria nei casi previsti;
- d) designazione dei lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro, di primo soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza;
- e) la fornitura ai lavoratori, dei necessari e idonei dispositivi di protezione individuale;
- f) adempimento agli obblighi di informazione, formazione e addestramento, riguardo soprattutto attività comportanti dei rischi specifici;



- g) consentire ai lavoratori di verificare, mediante il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, l'applicazione delle misure di sicurezza e di protezione della salute;
- h) elaborare il documento di valutazione dei rischi;
- i) consultare il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- j) aggiornare le misure di prevenzione in relazione ai mutamenti organizzativi e produttivi che hanno rilevanza ai fini della salute e sicurezza del lavoro, o in relazione al grado di evoluzione della tecnica della prevenzione e della protezione;

Dal canto suo ogni lavoratore deve prendersi cura della propria salute e sicurezza e di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui ricadono gli effetti delle sue azioni o omissioni, conformemente alla sua formazione, alle istruzioni e ai mezzi forniti dal datore di lavoro. In modo particolare osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dal datore di lavoro, dai dirigenti e dai preposti, ai fini della protezione collettiva ed individuale, utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro, le sostanze e i preparati pericolosi, i mezzi di trasporto, nonché i dispositivi di sicurezza. Deve altresì segnalare immediatamente al datore di lavoro le deficienze dei mezzi e dei dispositivi di protezione e partecipare ai programmi di formazione e di addestramento.

3.1 Valutazione dei rischi

(Sezione II, D. lgs. 81/2008)

Come precedentemente accennato, il datore di lavoro effettua, sulla base delle attrezzature di lavoro, delle sostanze o dei preparati chimici impiegati (figura successiva), nonché nella sistemazione dei luoghi di lavoro, la valutazione di tutti i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori nonché quelli legati allo stress da lavoro-correlato, presenti nel luogo di lavoro. Al termine di ciò, redige un documento riportante gli aspetti di questa valutazione, in cui sono indicate le misure di prevenzione e di protezione attuate e dei dispositivi di protezione individuali adottati, il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza e l'individuazione delle procedure per l'attuazione delle misure da realizzare nonché dei ruoli dell'organizzazione aziendale che vi debbono provvedere, a cui devono essere assegnati unicamente soggetti in possesso di adeguate competenze e poteri. Inoltre deve essere data indicazione del responsabile del servizio di prevenzione e protezione

(RSPP), del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza o di quello territoriale e del medico competente che ha partecipato alla valutazione del rischio. Data la complessità del documento e qualora le competenze del datore di lavoro non siano adeguate, esso stesso può avvalersi della consulenza di un RSPP facente capo ad una struttura organizzata, definita "Servizio di Prevenzione e Protezione" (SPP). Tuttavia il testo all'art.29 (modalità di effettuazione della valutazione dei rischi), afferma che i datori di lavoro che occupano fino a 10 lavoratori, possono autocertificare l'effettuazione della valutazione dei rischi (ALLEGATO 4).

PITTOGRAMMI DEI PRODOTTI CHIMICI UTILIZZATI (TOSSICITÀ PER L'UOMO E L'AMBIENTE)



Xi irritante
Xn nocivo



T tossico
T+ molto tossico



Corrosivo



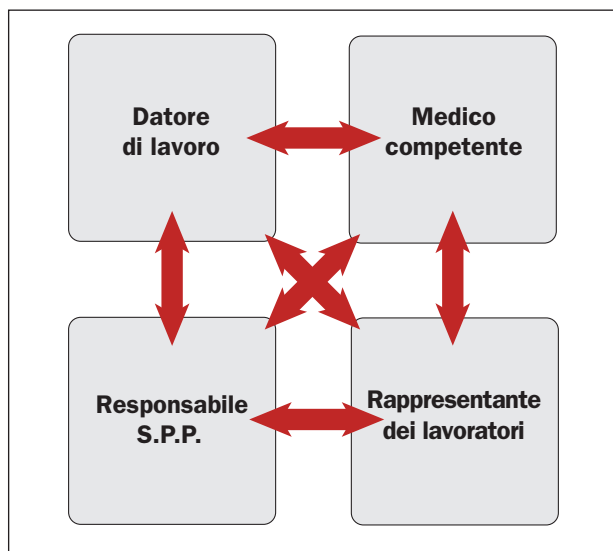
Pericoloso per l'ambiente

3.2 I soggetti della sicurezza

Da quanto finora è stato trattato, emerge come diverse siano le figure coinvolte nell'ambito dei diversi luoghi di lavoro, nell'applicazione delle misure di prevenzione e protezione atte a scongiurare i rischi legati alla sicurezza e salute dei lavoratori.

Questi soggetti strettamente interagenti nel “fare sicurezza”, realizzano il cosiddetto quadrilatero della sicurezza.

I SOGGETTI DELLA SICUREZZA (QUADRILATERO DELLA SICUREZZA)



La loro attività sinergica si esplica ad esempio nelle aziende e nelle unità produttive che occupano più di 15 lavoratori, indicando almeno una volta all'anno, e periodicamente nelle altre realtà aziendali, una riunione a cui partecipano:

- a) il datore di lavoro o un suo rappresentante;
- b) il responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi;
- c) il medico competente, ove nominato;
- d) il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.

In questa sede viene consultato il documento di valutazione dei rischi e si valuta l'andamento degli infortuni e delle malattie professionali e della sorveglianza sanitaria, i criteri di scelta, le caratteristiche tecniche e

l'efficacia dei dispositivi di protezione individuale e i programmi di informazione e formazione dei lavoratori ai fini della sicurezza e della protezione della loro salute.

3.2.1 Responsabile del servizio di prevenzione e protezione

Il datore di lavoro organizza il **servizio di prevenzione e protezione (SPP)** all'interno della azienda o della unità produttiva, o incarica persone o servizi esterni costituiti anche presso le associazioni dei datori di lavoro o gli organismi paritetici. Gli addetti (**ASPP**) e i responsabili (**RSPP**) dei servizi, interni o esterni, devono possedere le capacità e i requisiti professionali definiti dall'art.32, devono essere in numero sufficiente rispetto alle caratteristiche dell'azienda e disporre di mezzi e di tempo adeguati per lo svolgimento dei compiti loro assegnati. Qualora i dipendenti non corrispondano a quest'ultime caratteristiche, è obbligatorio il ricorso a SPP esterni.

Nei casi di gruppi di imprese, può essere istituito un unico servizio di prevenzione e protezione. I datori di lavoro possono rivolgersi a tale struttura per l'istituzione del servizio e per la designazione degli addetti e del responsabile.

Le capacità ed i requisiti professionali dei responsabili e degli addetti ai servizi di prevenzione e protezione interni o esterni devono essere adeguati alla natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro e relativi alle attività lavorative. Pertanto è necessario essere in possesso di un titolo di studio non inferiore al diploma di istruzione secondaria superiore nonché di un attestato di frequenza, con verifica dell'apprendimento, a specifici corsi di formazione¹ adeguati alla natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro e relativi alle attività lavorative. Inoltre i responsabili e gli addetti dei servizi di prevenzione e protezione sono tenuti a frequentare corsi periodici di aggiornamento.

Il datore di lavoro può svolgere direttamente i compiti propri del servizio di prevenzione e protezione dai rischi, di primo soccorso, nonché di prevenzione incendi e di evacuazione dovendo però frequentare corsi di formazione e i relativi aggiornamenti, di durata minima di 16 ore e massima di 48 ore, adeguati alla natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro e relativi alle attività lavorative, nel rispetto dei contenuti e delle

¹ I corsi devono rispettare quanto previsto dall'accordo sancito il 26 gennaio 2006 in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le provincie autonome di Trento e Bolzano, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale, serie generale, del 14 febbraio 2006, n. 37, e successive modificazioni e integrazioni.



articolazioni definiti mediante accordo in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano.
Con il testo unico, decade l'obbligo della comunicazione attraverso raccomanda con ricevuta di ritorno, all'ASL territorialmente competente e alla Direzione provinciale del lavoro, dell'avvenuta nomina dell'RSPP.

3.2.2 Compiti del servizio di prevenzione e protezione

Il servizio di prevenzione e protezione dai rischi professionali provvede all'individuazione dei rischi e all'individuazione delle misure per la sicurezza e la salubrità degli ambienti di lavoro, nel rispetto della normativa vigente sulla base della specifica conoscenza dell'organizzazione aziendale. Elabora inoltre le misure preventive e protettive, i sistemi di controllo di tali misure.

3.2.3 Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza

Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (**RLS**) è una persona eletta o designata per rappresentare i lavoratori per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro. Può esser istituito a livello territoriale, aziendale e di sito produttivo e in tutte le realtà lavorative deve essere designato. Tuttavia nelle unità produttive che occupano fino a 15 lavoratori il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza è di norma eletto direttamente dai lavoratori al loro interno oppure è individuato per più aziende nell'ambito territoriale o del comparto produttivo. Nelle aziende o unità produttive con più di 15 lavoratori il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza è eletto o designato dai lavoratori nell'ambito delle rappresentanze sindacali in azienda. In assenza di tali rappresentanze, il rappresentante è eletto dai lavoratori della azienda al loro interno.
Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza territoriale ha diritto ad una formazione particolare in materia di salute e sicurezza concernente i rischi specifici esistenti negli ambiti in cui esercita la propria rappresentanza, tale da assicurargli adeguate competenze

sulle principali tecniche di controllo e prevenzione dei rischi stessi. Le modalità, la durata e i contenuti specifici della formazione del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza territoriale sono stabiliti in sede di contrattazione collettiva secondo un percorso formativo di almeno 64 ore iniziali, da effettuarsi entro 3 mesi dalla data di elezione o designazione, e 8 ore di aggiornamento annuale.

Il numero minimo dei rappresentanti	Fino a
1 rappresentante	200 lavoratori
3 rappresentanti	da 201 a 1.000 lavoratori
6 rappresentanti	oltre i 1.000 lavoratori

3.2.4 Medico competente e sorveglianza sanitaria

Il medico competente è un medico in possesso di uno dei titoli e dei requisiti formativi e professionali², che collabora con il datore di lavoro ai fini della valutazione dei rischi ed è nominato dallo stesso per effettuare la sorveglianza sanitaria. Per svolgere le funzioni di medico competente è necessario possedere uno dei seguenti titoli o requisiti:

- specializzazione in medicina del lavoro o in medicina preventiva dei lavoratori e psicotecnica;
- docenza in medicina del lavoro o in medicina preventiva dei lavoratori e psicotecnica o in tossicologia industriale o in igiene industriale o in fisiologia e igiene del lavoro o in clinica del lavoro;
- autorizzazione di cui all'articolo 55 del decreto legislativo 15 agosto 1991, n. 277;
- specializzazione in igiene e medicina preventiva o in medicina legale.

Il medico competente svolge la propria opera in qualità di dipendente o collaboratore di una struttura esterna pubblica o privata, di libero professionista o dipendente del datore di lavoro. La sorveglianza sanitaria è effettuata dal medico competente nei casi previsti dalla

² art. 38 del d.lgs. n. 81 del 9 aprile 2008

normativa vigente, dalle direttive europee nonché dalle indicazioni fornite dalla Commissione consultiva o qualora il lavoratore ne faccia richiesta e la stessa sia ritenuta dal medico competente correlata ai rischi lavorativi. Essa comprende:

- **visita medica preventiva** intesa a constatare l'assenza di controindicazioni al lavoro cui il lavoratore è destinato al fine di valutare la sua idoneità alla mansione specifica;
- **visita medica periodica** per controllare lo stato di salute dei lavoratori ed esprimere il giudizio di idoneità alla mansione specifica. La periodicità di tali accertamenti, qualora non prevista dalla relativa normativa, viene stabilita, di norma, in **una volta l'anno**. Tale periodicità può assumere cadenza diversa, stabilita dal medico competente in funzione della valutazione del rischio;
- visita medica su richiesta del lavoratore, qualora sia ritenuta dal medico competente correlata ai rischi professionali o alle sue condizioni di salute, suscettibili di peggioramento a causa dell'attività lavorativa svolta, al fine di esprimere il giudizio di idoneità alla mansione specifica;
- visita medica in occasione del cambio della mansione onde verificare l'idoneità alla mansione specifica;
- visita medica alla cessazione del rapporto di lavoro nei casi previsti dalla normativa vigente.

Le visite mediche sono svolte a cura e spese del datore di lavoro, comprendono gli esami clinici e biologici e indagini diagnostiche mirati al rischio ritenuti necessari dal medico competente.

Gli esiti della visita medica devono essere allegati alla cartella sanitaria e di rischio ed il medico competente esprime uno dei seguenti giudizi relativi alla mansione specifica:

- idoneità;
- idoneità parziale, temporanea o permanente, con prescrizioni o limitazioni;
- inidoneità temporanea³;
- inidoneità permanente.

Dei giudizi, il medico competente informa per iscritto il datore di lavoro e il lavoratore.

4. I luoghi di lavoro, generalità

Il lavoro nei punti vendita aziendali prevede la presenza dell'operatore, per gran parte della giornata lavorativa, nell'area edificata dell'azienda (punti vendita, magazzini, celle frigorifere, cantine, ecc.), perciò è necessario che tali luoghi siano il più possibile sicuri, salubri e confortevoli.

Troppo spesso il disordine e la presenza di costruzioni degradate e poco razionali, sono origine di infortuni a volte anche gravi.

I principali rischi rilevati sono:

- **crollo di strutture edilizie**
- **cadute per irregolarità delle superfici di transito**
- **scoppi ed incendi**
- **gas tossici**
- **parti meccaniche in movimento non debitamente protette**
- **presenza di impianti obsoleti e privi di manutenzione**

Altri aspetti importanti da considerare sono al livello di strutture:

- le **costruzioni devono presentare requisiti generali di progettazione e di realizzazione** necessari per un lavoro sicuro;
- a tal proposito, occorre ricordare che i **Servizi di Prevenzione e Sicurezza sui Luoghi di Lavoro delle ASL possono fornire utili indicazioni** a tutti gli interessati;
- la **certificazione** da parte di tecnici abilitati va richiesta ogni volta che si interviene su strutture ed impianti, ed ogni qualvolta che ne avviene la realizzazione ex-novo (impianto elettrico, termico ecc.);
- per le norme **sull'igiene del lavoro** (ex D.P.R. 303/56) prevede una serie di applicazioni per i fabbricati rurali.

In ALLEGATO 3 sono riportate alcune schede esplicative della buona norma di realizzazione di strutture.

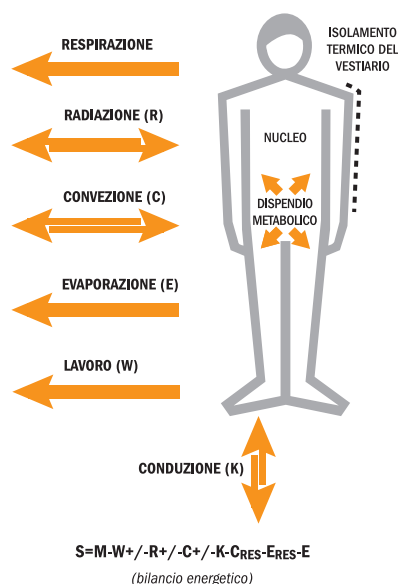
³ Nel caso di espressione del giudizio di inidoneità temporanea vanno precisati i limiti temporali di validità.



4.1 Temperatura dei locali di lavoro

La temperatura nei locali di lavoro deve essere adeguata all'organismo umano durante il tempo di lavoro, tenuto conto dei metodi di lavoro applicati e degli sforzi fisici imposti ai lavoratori.

VALORI OTTIMALI DELLE GRANDEZZE TERMOIGROMETRICHE PRESENTI NEI LUOGHI DI LAVORO



Temperatura: 21-26 °C;
20 ÷ 23,5°C in inverno con umidità del 40%
23 ÷ 26 °C in estate con umidità del 60%

Umidità relativa: 40-60 %;

Velocità dell'aria: 0,10-0,25 m/s.

- Δt testa caviglia > 3°C
- Temperatura massima del pavimento 19 - 29 °C
- Asimmetria fra due pareti $\Delta t > 10^\circ$
- Asimmetria soffitto pavimento $\Delta t > 5^\circ$
- Velocità dell'aria non compresa negli intervalli
0.11-0.13 ms in inverno e 0.15-0.20 ms in estate

Anche la temperatura dei locali di riposo, dei locali per il personale di sorveglianza, dei servizi igienici, delle mense e dei locali di pronto soccorso deve essere conforme alla destinazione specifica di questi locali. Le finestre, i lucernari e le pareti vetrate devono essere tali da evitare un soleggiamento eccessivo dei luoghi di lavoro, tenendo conto del tipo di attività e della natura del luogo di lavoro. Quando non é conveniente modificare la temperatura di tutto l'ambiente, si deve provvedere alla difesa dei lavoratori contro le temperature troppo alte o troppo basse mediante misure tecniche localizzate o mezzi personali di protezione. Gli apparecchi a "fuoco diretto" destinati al riscaldamento dell'ambiente nei locali chiusi di lavoro di cui al precedente articolo, devono essere muniti di condotti del fumo privi di valvole regolatrici ed avere tiraggio sufficiente per evitare la corruzione dell'aria con i prodotti della combustione, ad eccezione dei casi in cui, per l'ampiezza del locale, tale impianto non sia necessario. Nei locali chiusi nei quali l'aria è soggetta ad inumidirsi notevolmente per ragioni di lavoro, si deve evitare, per quanto è possibile, la formazione della nebbia, mantenendo la temperatura e l'umidità nei limiti minimi compatibili con le esigenze tecniche.

In tutti i luoghi di lavoro, deve essere messa a disposizione dei lavoratori acqua in quantità sufficiente, tanto per uso potabile quanto per lavarsi, mentre la presenza di docce è necessaria quando il tipo di attività o la salubrità lo esigano (*officine meccaniche, aziende agricole, ecc*). I lavoratori devono disporre, in prossimità dei loro posti di lavoro, dei locali di riposo, degli spogliatoi e delle docce, di gabinetti e di lavabi con *acqua corrente calda*, se necessario, e dotati di mezzi detergenti e per asciugarsi. Per uomini e donne devono essere previsti gabinetti separati quando ciò sia impossibile a causa di vincoli urbanistici o architettonici e nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non superiore a 10, è ammessa un'utilizzazione separata degli stessi.

**PITTOGRAMMA
DISTINTIVO
DELL'USO PROMISCUO
DEI SERVIZI IGIENICI
NEI LUOGHI DI LAVORO**



4.2 Impianti elettrici

Il datore di lavoro prende le misure necessarie affinché i materiali, le apparecchiature e gli impianti elettrici messi a disposizione dei lavoratori siano progettati, costruiti, installati, utilizzati e mantenuti in modo da salvaguardare i lavoratori da tutti i rischi di natura elettrica ed in particolare quelli derivanti da:

- contatti elettrici diretti;
- contatti elettrici indiretti;
- innesco e propagazione di incendi e di ustioni dovuti a sovratemperature pericolose, archi elettrici e radiazioni;
- innesco di esplosioni;
- fulminazione diretta ed indiretta;
- sovratensioni;
- altre condizioni di guasto ragionevolmente prevedibili.

Le tre fasi di **progettazione, realizzazione e collaudo** dell'impianto, ognuna delle quali eseguita da personale specializzato con idonea iscrizione in appositi albi, potendo rilasciare la necessaria documentazione a corredo, attestante la rispondenza dell'impianto alle corrispondenti norme CEI (*certificato di conformità dell'impianto elettrico*) ALLEGATO 4. Inoltre le imprese installatrici sono tenute ad eseguire gli impianti a regola d'arte utilizzando allo scopo materiali parimenti costruiti a regola d'arte. I materiali ed i componenti a norma, sono realizzati secondo le norme tecniche di sicurezza dell'Ente italiano di unificazione (UNI) e del Comitato elettrotecnico italiano (CEI) nonché nel rispetto di quanto prescritto dalla legislazione tecnica vigente in materia.

INTERRUTTORE SALVAVITA DELL'IMPIANTO ELETTRICO ESEGUITO A "REGOLA D'ARTE"



NOTA: L'interruttore giallo riportante la lettera "T" indica il test che deve essere eseguito ed opportunamente annotato, una volta al mese dal datore di lavoro. Il test è positivo quando, una volta premuto l'interruttore, le leve magnetotermiche scattano interrompendo il passaggio di corrente elettrica dell'impianto.

4.3 Impianto termico ed altri impianti

Le regole di cui il paragrafo precedente, sono valide anche i seguenti impianti relativi agli edifici adibiti ad uso civile:

- a) **gli impianti radiotelevisivi ed elettronici in genere**, le antenne e gli impianti di protezione da scariche atmosferiche;
- b) **gli impianti di riscaldamento e di climatizzazione** azionati da fluido liquido, aeriforme, gassoso e di qualsiasi natura o specie;
- c) **gli impianti idrosanitari** nonché quelli di trasporto, di trattamento, di uso, di accumulo e di consumo di acqua all'interno degli edifici a partire dal punto di consegna dell'acqua fornita dall'ente distributore;
- d) **gli impianti per il trasporto e l'utilizzazione di gas** allo stato liquido o aeriforme all'interno degli edifici a partire dal punto di consegna del combustibile gassoso fornito dall'ente distributore;
- e) **gli impianti di sollevamento di persone** o di cose per mezzo di ascensori, di montacarichi, di scale mobili e simili;
- f) **gli impianti di protezione antincendio**.

4.4 Sicurezza macchine

La normativa definisce "macchina" tutto ciò che corrisponde alle seguenti caratteristiche:

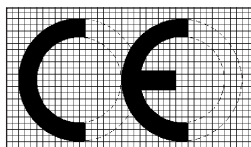
- a) **insieme di pezzi o di organi, di cui almeno uno mobile**, collegati tra loro, anche mediante attuatori, con circuiti di comando e di potenza o altri sistemi di collegamento, connessi solidalmente per una applicazione ben determinata, segnatamente per la trasformazione, il trattamento, lo spostamento o il condizionamento di materiali
- b) **insieme di macchine e di apparecchi che, per raggiungere un risultato determinato, sono disposti e comandati in modo da avere un funzionamento solidale**
- c) **un'attrezzatura intercambiabile che modifica la funzione di una macchina**

Possono essere immessi sul mercato o messi in servizio le macchine ed i componenti di sicurezza conformi alle disposizioni della normativa e cioè il costruttore o il suo mandatario residente nell'Unione europea deve attestare la conformità ai requisiti essenziali:

- per le macchine, mediante la dichiarazione CE di conformità di cui all'allegato II, punto A del DPR 459/96, e l'apposizione della marcatura di conformità CE di cui all'art. 5

- per i componenti di sicurezza, mediante la dichiarazione CE di conformità di cui all'allegato II, punto C del DPR 459/96.

MARCATURA CE ATTESTANTE LA SICUREZZA DELLA MACCHINA



- La marcatura CE, il cui modello è riportato nell'allegato III del DPR 459/96, è costituita dalla sigla «CE».
- La marcatura CE è apposta sulla macchina in modo visibile e deve essere leggibile per tutto il prevedibile periodo di durata della stessa, conformemente al punto 1.7.3. dell'allegato I del DPR 459/96.
- È vietato apporre sulle macchine marcature che possano indurre in errore circa il significato ed il simbolo grafico della marcatura CE possono essere apposti altri marchi, purché non limitino la visibilità e la leggibilità della marcatura CE.

ALCUNI PITTOGRAMMI DI SICUREZZA PRESENTI SULLE MACCHINE



Inoltre ogni macchina deve recare, in modo leggibile e indelebile, almeno le seguenti indicazioni:

- nome del fabbricante e suo indirizzo
- la marcatura CE
- designazione della serie o del tipo
- eventualmente, numero di serie
- l'anno di costruzione.

4.5 Movimentazione manuale dei carichi (Titolo VI, D. lgs. 81/2008)

Nella tabella seguente sono riportati i limiti di carico sollevabili dai lavoratori in funzione del sesso e dell'età degli stessi. Il peso limite può tuttavia ridursi qualora aumenti la frequenza degli spostamenti del carico, la sua distanza dal pavimento e la sua collocazione finale. È necessario perciò effettuare sempre una valutazione del rischio legato alla movimentazione manuale dei carichi a corredo della valutazione dei rischi generale.

COSTANTE DI PESO (KG)

ETA'	MASCHI	FEMMINE
> 18 ANNI	30	20
15 - 18 ANNI	20	15
< 15 ANNI	10	5

$$\text{Indice di sollevamento} = \frac{\text{carico effettiv. sollevato}}{\text{CPxAxBxCxDxExF}}$$

Se l'indice di sollevamento è:

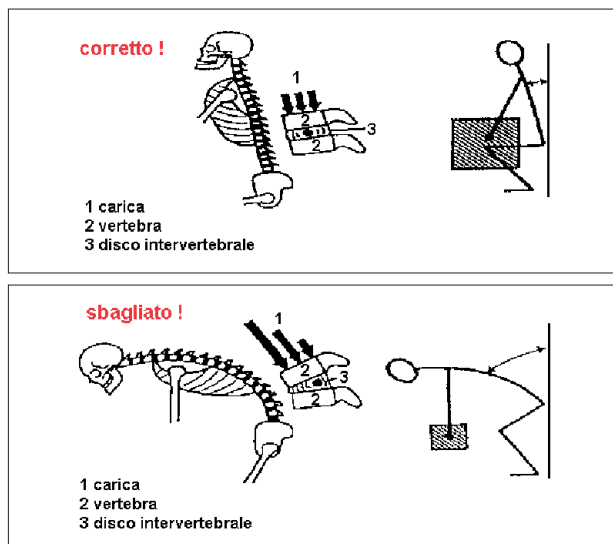
- **< 0,75 (area verde):** la situazione è accettabile e non è richiesto alcuno specifico intervento
- **0,75 - 1 (area gialla):** la situazione è al limite. Formazione, sorveglianza sanitaria su richiesta, procedere con interventi strutturali ed organizzativi per rientrare nell'area verde
- **Indice > 1 (area rossa):** vi è necessità di intervento:

IMMEDIATO INTERVENTO DI PREVENZIONE se > 3
INTERVENTO COMUNQUE NECESSARIO se tra 1 e 3

Le patologie più comuni che si osservano in seguito ad una scorretta movimentazione manuale dei carichi sono la *lombalgia acuta* (colpo della strega) che determina un dolore acuto conseguente ad una reazione immediata delle strutture della schiena a gesti e/o movimenti scorretti o sovraccaricanti ed una *lombalgia cronica* o ernia del disco, e

cioè la fuoriuscita della parte centrale del disco attraverso fissurazioni dell' anello fibroso che lo racchiude.

CORRETTA POSTURA DURANTE LA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI



4.6 Pronto soccorso

Secondo quanto riportato D.lgs. 81/2008 (Sezione VI - GESTIONE DELLE EMERGENZE - Articoli 43, 44, 45 e 46), il datore di lavoro, al fine di proteggere la salute e la sicurezza dei lavoratori dalle conseguenze di incidenti o di emergenze sul luogo di lavoro, predispone procedure di intervento adeguate da attuarsi al verificarsi di tali eventi. Tale misure comprendono esercitazioni di sicurezza da effettuarsi a intervalli connessi alla tipologia di lavorazione e la messa a disposizione di appropriati mezzi di pronto soccorso e lotta antincendio e devono essere contenute in un piano di emergenza. Inoltre la normativa distingue a seconda dei rischi, le aziende in tre gruppi:

- **Gruppo A:** Aziende con oltre cinque lavoratori appartenenti o riconducibili ai gruppi tariffari INAIL con indice infortunistico di inabilità permanente superiore a 4 e le attività produttive con oltre

cinque lavoratori a tempo indeterminato del comparto dell'agricoltura;

- **Gruppo B:** aziende o unità produttive con tre o più lavoratori che non rientrano nel gruppo A;
- **Gruppo C:** aziende o unità produttive con meno di tre lavoratori che non rientrano nel gruppo A.

Nelle aziende o unità produttive di gruppo A e di gruppo B, il datore di lavoro deve garantire una **cassetta di pronto soccorso**, tenuta presso ciascun luogo di lavoro, adeguatamente custodita in un luogo facilmente accessibile ed individuabile con segnaletica appropriata ed **un mezzo di comunicazione idoneo** ad attivare rapidamente il sistema di emergenza del Servizio Sanitario Nazionale. Nelle aziende di gruppo C, il datore di lavoro deve garantire la presenza di un **pacchetto di medicazione**, tenuto presso ciascun luogo di lavoro, adeguatamente custodito e facilmente individuabile, ed **un mezzo di comunicazione idoneo** ad attivare rapidamente il sistema di emergenza del Servizio Sanitario Nazionale. Inoltre gli addetti al pronto soccorso devono essere formati con istruzione teorica e pratica per l'attuazione delle misure di primo intervento interno e per l'attivazione degli interventi di pronto soccorso.

La formazione dei lavoratori designati è svolta da personale medico, in collaborazione, ove possibile, con il sistema di emergenza del Servizio Sanitario Nazionale. Per le aziende o unità produttive del gruppo A, i tempi minimi del corso di formazione sono di 16 ore, mentre in quelle appartenenti al gruppo B e C, la formazione minima deve essere di almeno 12 ore.

CONTENUTO MINIMO DELLA CASSETTA DI PRONTO SOCCORSO

- Guanti sterili monouso (5 paia).
- Visiera paraschizzi
- Flacone di soluzione cutanea di iodopovidone al 10% di iodio da 1 litro (1).
- Flaconi di soluzione fisiologica (sodio cloruro - 0,9%) da 500 ml (3).
- Compresse di garza sterile 10 x 10 in buste singole (10).



- Compresse di garza sterile 18 x 40 in buste singole (2).
- Teli sterili monouso (2).
- Pinzette da medicazione sterili monouso (2).
- Confezione di rete elastica di misura media (1).
- Confezione di cotone idrofilo (1).
- Confezioni di cerotti di varie misure pronti all'uso (2).
- Rotoli di cerotto alto cm. 2,5 (2).
- Un paio di forbici.
- Lacci emostatici (3).
- Ghiaccio pronto uso (due confezioni).
- Sacchetti monouso per la raccolta di rifiuti sanitari (2).
- Termometro.
- Apparecchio per la misurazione della pressione arteriosa.

CONTENUTO MINIMO DEL PACCHETTO DI MEDICAZIONE

- Guanti sterili monouso (2 paia).
- Flacone di soluzione cutanea di iodopovidone al 10% di iodio da 125 ml (1).
- Flacone di soluzione fisiologica (sodio cloruro 0,9%) da 250 ml (1).
- Compresse di garza sterile 18 x 40 in buste singole (1).
- Compresse di garza sterile 10 x 10 in buste singole (3).
- Pinzette da medicazione sterili monouso (1).
- Confezione di cotone idrofilo (1).
- Confezione di cerotti di varie misure pronti all'uso (1).
- Rotolo di cerotto alto cm 2,5 (1).
- Rotolo di benda orlata alta cm 10 (1).
- Un paio di forbici (1).
- Un laccio emostatico (1).
- Confezione di ghiaccio pronto uso (1).
- Sacchetti monouso per la raccolta di rifiuti sanitari (1).
- Istruzioni sul modo di usare i presidi suddetti e di prestare i primi soccorsi in attesa del servizio di emergenza.

4.7 Antincendio

4.7.1 Generalità

Nel documento di valutazione dei rischi il datore di lavoro **valuta il livello di rischio di incendio del luogo di lavoro** e, se del caso, di **single parti del luogo medesimo**, classificando tale livello in una delle seguenti categorie, in conformità ai criteri di cui all'allegato 1 del DM 10/03/1998:

- *livello di rischio elevato*
- *livello di rischio medio*
- *livello di rischio basso*

Si definisce *pericolo di incendio* la proprietà o qualità intrinseca di determinati materiali o attrezzature, oppure di metodologie e pratiche di lavoro o di utilizzo di un ambiente di lavoro, che presentano il potenziale di causare un incendio, mentre il *rischio di incendio* è la probabilità che sia raggiunto il livello potenziale di accadimento di un incendio e che si verifichino conseguenze dell'incendio sulle persone presenti. Pertanto la valutazione del rischio di incendio, è il procedimento di valutazione dei rischi di incendio in un luogo di lavoro, derivante dalle circostanze del verificarsi di un pericolo di incendio

Dall'esito della valutazione dei rischi di incendio (ALLEGATO 3), il datore di lavoro adotta le misure finalizzate a ridurre la probabilità di insorgenza di un incendio, realizza le vie e le uscite di emergenza previste delle persone in sicurezza in caso di incendio e assicura l'estinzione di un incendio garantendo l'efficienza dei sistemi di protezione antincendio (estintori, idranti, ecc.) e fornendo ai lavoratori una adeguata informazione e formazione sui rischi di incendio. Come visto per il pronto soccorso, la durata ed il programma dei corsi è differenziato a seconda del gruppo di appartenenza dell'azienda:

CORSO	RISCHIO INCENDIO	DURATA CORSO
Corso A	Basso	4 ore
Corso B	Medio	8 ore
Corso C	Alto	16 ore

A titolo esemplificativo si riportano le cause ed i pericoli di incendio più comuni:

- deposito di sostanze infiammabili o facilmente combustibili in luogo non idoneo o loro manipolazione senza le dovute cautele;
- accumulo di rifiuti, carta od altro materiale combustibile che può essere incendiato accidentalmente o deliberatamente;
- negligenza relativamente all'uso di fiamme libere e di apparecchi generatori di calore;
- inadeguata pulizia delle aree di lavoro e scarsa manutenzione delle apparecchiature;
- uso di impianti elettrici difettosi o non adeguatamente protetti;
- riparazioni o modifiche di impianti elettrici effettuate da persone non qualificate;
- presenza di apparecchiature elettriche sotto tensione anche quando non sono utilizzate (salvo che siano progettate per essere permanentemente in servizio);
- utilizzo non corretto di apparecchi di riscaldamento portatili;
- ostruzione delle aperture di ventilazione di apparecchi di riscaldamento, macchinari, apparecchiature elettriche e di ufficio;
- presenza di fiamme libere in aree ove sono proibite, compreso il divieto di fumo o il mancato utilizzo di portacenere;
- negligenze di appaltatori o degli addetti alla manutenzione;
- inadeguata formazione professionale del personale sull'uso di materiali od attrezzature pericolose ai fini antincendio.

È bene che il deposito dei materiali infiammabili debba essere realizzato in un luogo isolato o in locale separato tramite strutture resistenti al fuoco, e vani di comunicazione muniti di porte resistenti al fuoco. Durante l'utilizzo di fonti di calore, anche degli apparecchi individuali di riscaldamento, è necessario che i condotti di aspirazione di cucine, forni, seghe, molatrici, ecc., debbano essere tenuti puliti per evitare l'accumulo di grassi o polveri. I bruciatori dei generatori di calore devono essere utilizzati e mantenuti in efficienza secondo le istruzioni del costruttore. Ove prevista la valvola di intercettazione di emergenza del combustibile, deve essere oggetto di manutenzione e controlli regolari.

In caso vi sia la presenza di fumatori, occorre identificare le aree dove il fumare può costituire pericolo di incendio e disporne il divieto, in quanto la mancanza di disposizioni a riguardo è una delle principali

cause di incendi. Nelle aree ove è consentito fumare, occorre mettere a disposizione portacenere che dovranno essere svuotati regolarmente.

4.7.2 Attrezzature ed impianti di estinzione degli incendi

La scelta degli idonei impianti di spegnimento, si basa sulla tipologia di incendio che si può verificare nell'ambito del luogo di lavoro. Potremmo avere perciò:

- **incendi di classe A** : incendi di materiali solidi, usualmente di natura organica, che portano alla formazione di braci
- **incendi di classe B** : incendi di materiali liquidi o solidi liquefacibili, quali petrolio, paraffina, vernici, oli, grassi, ecc.
- **incendi di classe C** incendi di gas;
- **incendi di classe D** incendi di sostanze metalliche.

Classe di incendio	Materiale estinguente (procedure)	Attrezzature utilizzate
A	• acqua • schiuma • polvere	• estintori • naspi • idranti • altri impianti di estinzione ad acqua
B	• schiuma • polvere • anidride carbonica	• estintori • altri impianti di estinzione
C	• bloccare il flusso di gas chiudendo la valvola di intercettazione o otturando la falla	• estintori • naspi • idranti • altri impianti di estinzione ad acqua
D	• polveri speciali ed operare con personale particolarmente addestrato	• estintori • altri impianti di estinzione
Impianti ed attrezzature elettriche sotto tensione	• polveri dielettriche e da anidride carbonica	• estintori • altri impianti di estinzione



La scelta degli estintori portatili e carrellati deve essere determinata in funzione della classe di incendio e del livello di rischio del luogo di lavoro. Il numero e la capacità estinguente degli estintori portatili è scelta sulla base di:

- *il numero dei piani (non meno di un estintore a piano)*
- *la superficie in pianta; lo specifico pericolo di incendio (classe di incendio)*
- *la distanza che una persona deve percorrere per utilizzare un estintore (non superiore a 30 m)*

Per quanto attiene gli estintori carrellati, la scelta si commuta sulla base di:

- *classe di incendio*
- *livello di rischio*
- *personale addetto al loro uso*

Tipo estintore	Basso	Medio	Elevato
13A - 89B	100 m ²	-	-
21A - 113B	150 m ²	100 m ²	-
34A - 144B	200 m ²	150 m ²	100 m ²
55A - 233B	250 m ²	200 m ²	200 m ²

In relazione alla valutazione dei rischi, ed in particolare quando esistono particolari rischi di incendio che non possono essere rimossi o ridotti, in aggiunta agli estintori occorre prevedere impianti di spegnimento fissi, manuali od automatici. In ogni caso, occorre prevedere l'installazione di estintori portatili per consentire al personale di estinguere i principi di incendio. Impianti di spegnimento di tipo fisso (sprinkler o altri impianti automatici) possono essere previsti nei luoghi di lavoro di grandi dimensioni o complessi od a protezione di aree ad elevato rischio di incendio. Qualora coesistano un impianto di allarme ed uno automatico di spegnimento, essi devono essere collegati tra di loro.

Per quanto concerne la loro ubicazione, gli estintori portatili e naspi devono essere posizionati preferibilmente lungo le vie di uscita e fissati a muro con esclusione delle scale. La loro distribuzione deve consentire di raggiungere ogni punto della superficie protetta almeno con il getto di una lancia. In ogni caso, l'installazione dei mezzi di spegnimento di tipo manuale deve essere evidenziata con apposita segnaletica (ALLEGATO 3). Tutti i mezzi di estinzione devono essere oggetto di regolare manutenzione, almeno semestrale.

5. Agenti fisici (Titolo VIII, D.lgs. 81/2008)

Per agenti fisici si intendono il rumore, gli ultrasuoni, gli infrasuoni, le vibrazioni meccaniche, i campi elettromagnetici, le radiazioni ottiche, le atmosfere iperbariche, di origine artificiale, che possono comportare rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori. Nell'ambito della valutazione dei rischi, il datore di lavoro valuta tutti i rischi derivanti da esposizione ad agenti fisici in modo da identificare e adottare le opportune misure di prevenzione e protezione con particolare riferimento alle norme di buona tecnica ed alle buone prassi.

La valutazione dei rischi derivanti da esposizioni ad agenti fisici è programmata ed effettuata, con **cadenza almeno quadriennale**, da personale qualificato nell'ambito del servizio di prevenzione e protezione in possesso di specifiche conoscenze in materia.

La valutazione dei rischi è aggiornata ogni qual volta si verifichino mutamenti che potrebbero renderla obsoleta, ovvero, quando i risultati della sorveglianza sanitaria rendano necessaria la sua revisione. I dati ottenuti dalla valutazione, misurazione e calcolo dei livelli di esposizione costituiscono parte integrante del *documento di valutazione del rischio*.

Il datore di lavoro nella valutazione dei rischi precisa inoltre quali misure di prevenzione e protezione devono essere adottate.

Tenuto conto del progresso tecnico e della disponibilità di misure per controllare il rischio alla fonte, i rischi derivanti dall'esposizione agli agenti fisici sono eliminati alla fonte o ridotti al minimo. In nessun caso i lavoratori devono essere esposti a valori superiori ai valori limite di esposizione.

La sorveglianza sanitaria dei lavoratori esposti agli agenti fisici, è effettuata dal medico competente sulla base dei risultati della valutazione del rischio che gli sono trasmessi dal datore di lavoro per il tramite del servizio di prevenzione e protezione.

Nel caso in cui la sorveglianza sanitaria riveli in un lavoratore un'alterazione apprezzabile dello stato di salute correlata ai rischi lavorativi il medico competente ne informa il lavoratore e, nel rispetto del segreto professionale, il datore di lavoro, che provvede a:

- a) *sottoporre a revisione la valutazione dei rischi;*
- b) *sottoporre a revisione le misure predisposte per eliminare o ridurre i rischi;*
- c) *tenere conto del parere del medico competente nell'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre il rischio.*

6. Sanzioni

Il Capo IV del D.Lgs. 81/08, dall'articolo n.55 all'articolo n.61, stabilisce quelle che sono le sanzioni a carico dei soggetti della sicurezza che non rispettano le norme riportate nel presente decreto.

Tra le più importanti ricordiamo:

- *arresto da quattro a otto mesi o ammenda da 5.000 a 15.000 euro,*

Inoltre il datore di lavoro garantisce che i lavoratori esposti a valori uguali o superiori ai valori inferiori di azione vengano informati e formati in relazione ai rischi provenienti dall'esposizione al rumore.

Per vibrazioni si intende invece, le vibrazioni meccaniche che, se trasmesse al sistema mano-braccio nell'uomo, comportano un rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori, in particolare disturbi vascolari, osteoarticolari, neurologici o muscolari, oppure quelle trasmesse al corpo intero che comportano rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori, in particolare lombalgie e traumi del rachide. Nell'ALLEGATO 5 sono riportati i valori limite di esposizione al rumore e vibrazioni ammessi dalla normativa.

nei confronti del datore di lavoro che omette la valutazione dei rischi e l'adozione del documento e che non provvede alla nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione;

- *ammenda da 3.000 a 9.000 euro, nei confronti del datore di lavoro che non redige il documento di valutazione dei rischi secondo i requisiti richiesti dalla legge.*



Sicurezza e igiene degli alimenti

1. Misure preventive e protettive

Quando si parla di sicurezza e igiene degli alimenti, ci si riferisce a tutte le misure preventive e protettive che devono essere adottate al fine di garantire la qualità igienico-sanitaria dei prodotti alimentari, prevenendo "l'esplosione" dei pericoli attraverso il controllo dei rischi. Tutte queste misure sono riportate in un documento definito *HACCP* (Hazard Analysis Critical Control Point - Analisi dei Rischi e dei Punti Critici).

Trattasi di uno strumento preventivo capace di anticipare potenziali problemi per la sicurezza degli alimenti, attraverso l'applicazione di misure di controllo e di monitoraggio dei punti critici individuati. Per rendere obbligatoria l'applicazione della metodologia HACCP l'Italia ha recepito le normative europee Direttiva 93/43/CE e le ha rese operative emanando il D.Lgs. 155/97, abrogato dalle nuove norme del "pacchetto igiene 2004" (Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04 e Reg. 854/04). Tra le principali novità c'è l'abrogazione dell'obbligo del libretto di idoneità sanitaria per alimentaristi, sostituito da un attestato di partecipazione ai corsi di formazione specifici. Inoltre, il titolare dell'azienda ha l'obbligo di informare e aggiornare le conoscenze del proprio personale alimentarista. Queste norme si rivolgono a tutti coloro che sono coinvolti nelle fasi successive alla produzione primaria di un alimento:

ATTIVITÀ CHE PREVEDONO LA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI (OBBLIGO ADOZIONE PIANO AUTOCONTROLLO)

- Preparazione
- Trasformazione
- Fabbricazione
- Confezionamento
- Deposito
- Trasporto
- Distribuzione
- Manipolazione
- Vendita
- Fornitura
- Somministrazione al consumatore

Per applicare il modello HACCP è necessario lo studio del processo e del prodotto dall'inizio alla fine, l'individuazione dei rischi potenziali, il controllo e monitoraggio dei punti critici (*manuale di autocontrollo*), la documentazione e registrazione di quanto fatto e la verifica della continua efficacia di quanto messo in atto. Per quanto riguarda la fasi dell'HACCP, abbiamo:

1. *Analisi del rischio;*
2. *Individuare i punti critici di controllo (CCP);*
3. *Stabilire i limiti critici per ciascuna misura preventiva associata ad ogni CCP;*
4. *Stabilire le procedure di monitoraggio dei CCP;*
5. *Stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso il monitoraggio indichi uno scostamento dai limiti critici;*
6. *Stabilire le registrazioni necessarie per documentare il sistema;*
7. *Stabilire le procedure di verifica necessarie per confermare l'efficacia del sistema implementato.*

Come prima tappa dell'applicazione del modello HACCP è necessaria l'individuazione della composizione del prodotto finito e delle materie prime impiegate, l'elenco degli ingredienti utilizzati e delle procedure di lavorazione, le modalità di confezionamento di stoccaggio e distribuzione e la destinazione d'uso-categoria di consumatori cui tale prodotto è destinato. Questo anamnesi serve alla costruzione del diagramma di flusso che indica dettagliatamente e chiaramente la sequenza delle operazioni condotte lungo la catena di lavorazione, su materie prime, semilavorati, prodotti.

TABELLA 4 PRINCIPALI AGENTI CHE POSSONO CONTAMINARE GLI ALIMENTI CAUSE

- **Batteri** (*Salmonella*, *Campylobacter*, *Staphylococcus aureus* e *Clostridium botulinum*)
- **Virus** (*virus dell'epatite A* *Norwalk virus*)
- **Muffe** (*possono produrre micotossine, aflatossine, ocratossine, patulina, tossine T2*)

- **Parassiti** (*Trichinella, Taenia, Toxoplasma* ecc.)
- **Tossine** (del pesce palla, delle patate, della manioca)
- **Composti chimici** (antibiotici, ormoni, tranquillanti, pesticidi)
- **Corpi estranei** (pietre, materie plastiche, vetro, pezzi d'osso)

EFFETTI

Malattie acute :

- soffocamento
- vomito
- crampi addominali
- diarrea
- nausea
- febbre

Malattie croniche:

- infezioni croniche
- danni a vari organi
- cancro

Morte

Gli agenti (contaminanti) sono accettabili finché il loro livello rimane al di sotto di un certo limite massimo.

Le azioni previste possono essere le seguenti: se un agente è presente in un alimento ad un livello basso ed accettabile, *deve essere prevenuto il suo aumento ad un livello inaccettabile*, mentre se la sua presenza è ad un livello alto ed inaccettabile, *deve essere garantita la sua riduzione ad un livello accettabile*.

Ciò è possibile attraverso:

- *Prevenzione della contaminazione*
- *Prevenzione della moltiplicazione*
- *Garanzia di una riduzione adeguata*
- *Prevenzione della ricontaminazione*
- *Prevenzione della diffusione*

Il limite critico, è il valore che separa l'accettabilità dalla inaccettabilità. Può essere riferito ad una temperatura, ad un tempo, al pH, ad un livello di pulizia, ecc.

2. Individuazione del punto critico di controllo

Nella terminologia HACCP si definisce punto critico di controllo (CCP) un punto, una fase o una procedura ove è possibile *prevenire, eliminare o ridurre* un pericolo per la sicurezza degli alimenti. I CCP sono, quindi, essenziali per la sicurezza alimentare perché sono punti dove il controllo del processo risulta efficace.

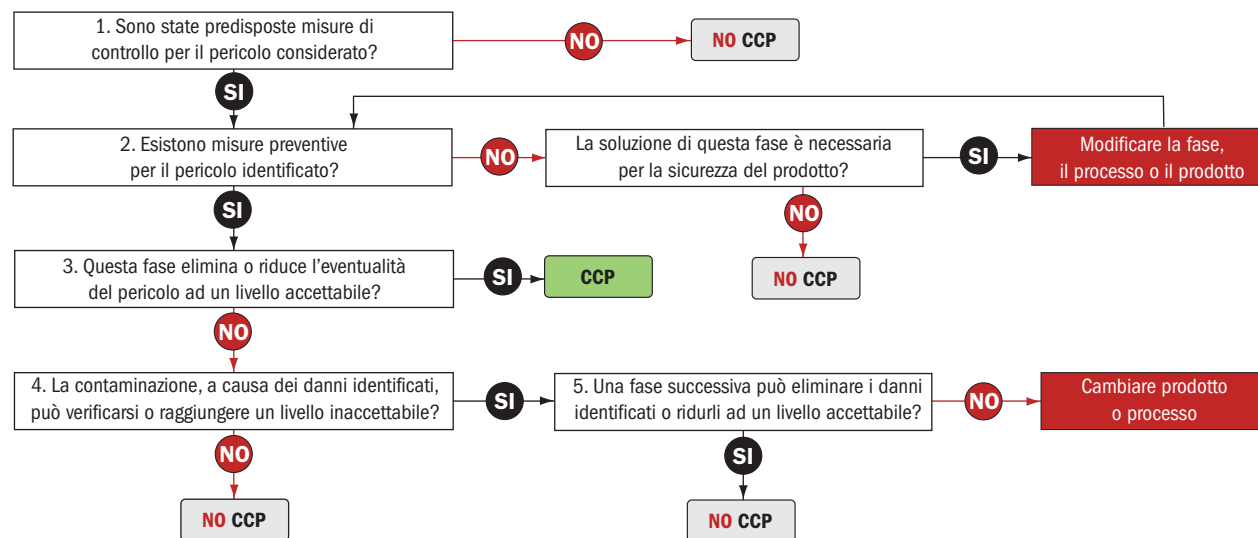
Nel processo produttivo possono essere individuati numerosi punti di controllo (CP) ma non tutti possono essere considerati critici, nel senso che, al loro livello, il controllo è necessario attraverso la puntuale applicazione delle norme di buona produzione (GMP) ma non determinante (si veda la tabella 5).

TABELLA 5

GMP	PERICOLO	CONTROLLO
A. Personale 1. Igiene	Microbiologico: fonte di microrganismi	Lavaggio mani, medicazioni ferite, uso guanti monouso buono stato di salute
2. Servizi Igienici	Microbiologico: fonte di microrganismi	Lavaggio mani, lavabi muniti di rubinetti a comando non manuale, sapone, disinfettante, asciugamani monouso. Divieto assoluto di indossare orologi, orecchini, braccialetti, smalto
B. Stabilimento 1. Struttura	Microbiologico: fonte di microrganismi Fisico: corpi estranei (vetri di protezione non annessi)	Materiali di costruzione non porosi, servizi igienici non in diretta comunicazione con i locali di lavorazione
2. Attrezzature	Microbiologico: fonte di microrganismi Fisico: corpi estranei Chimico: lubrificanti	Adeguate pulizia e sanificazione. Materiali di costruzione idonei, adeguata progettazione e manutenzione
C. Pratiche di manipolazione	Microbiologico: fonte di microrganismi Fisico: corpi estranei	Ispezioni al ricevimento e a livello delle varie manipolazione lavorazione. Controllo contaminazioni crociate



PERCORSO CONCETTUALE PER L'INDIVIDUAZIONE DI UN CCP (PUNTO CRITICO DI CONTROLLO)



Affinché il sistema HACCP sia a norma, è necessaria la sua documentazione che deve contenere le tipologie di informazione riportate nella figura seguente. Le registrazioni delle misurazioni effettuate ai CCP, devono contenere:

- Titolo e data di registrazione
- Materiali ed attrezzature utilizzate
- Lavorazioni eseguite
- Criteri e limiti critici
- Azioni correttive
- Identificazione dell'operatore
- Dati ed osservazioni raccolte

Monitorare significa essenzialmente accertarsi che il processo si stia svolgendo nel rispetto dei limiti critici. Diversi sono i modi e le tecniche

di monitoraggio, la cui scelta dipenderà fondamentalmente dai limiti critici fissati, dalla strumentazione e dal tempo disponibili. Le osservazioni visive sono sicuramente le più economiche e accessibili per tutte le industrie di piccole e grandi dimensioni, ma sono fondamentalmente valutazioni soggettive. Più obiettive e standardizzabili sono le misurazioni di parametri chimici, fisici e microbiologici. I principali parametri utilizzati nella definizione dei limiti critici sono:

- Tempo
- Temperatura
- Umidità
- Valore di acqua libera
- pH





Allegati

ALLEGATO 1

MODULO DIA PER LA VENDITA DIRETTA

(ai sensi del D.lgs 228/01)

Pagina 1/2

Pagina 2/2

AL SINDACO DEL COMUNE DI _____

OGGETTO: Denuncia di inizio attività di vendita diretta da parte dei prodotti agricoli
(ai sensi del D. Lgs n. 228 del 18 maggio 2001)

Il sottoscritto _____ nato a _____
il _____ cittadinanza _____ codice fiscale _____
e residente a _____ in via/p.zza _____ n. _____
in qualità di titolare/legale rappresentante della impresa agricola (specificare la denominazione) _____
con sede legale in _____ via/p.zza _____ n. _____
partita IVA _____ C.F. _____ Tel. _____
n. fax _____ e-mail _____
iscritta alla Camera di Commercio di _____ al n. _____ in data _____

Esercente l'attività di (coltivazione, allevamento, trasformazione di prodotti agricoli selvicoltura ecc)

COMUNICA

(ai sensi e per gli effetti dell'art. 4 del D. Lgs n. 228 del 8.05.2001)

l'inizio dell'attività di **vendita diretta, al dettaglio, di prodotti provenienti dalla propria azienda**, eventualmente anche manipolati o trasformati, appartenenti ai settori sotto indicati:

- ortofrutticolo (specificare) _____
 - lattiero caseario (specificare) _____
 - florovivaistico (specificare) _____
 - vitivinicolo (specificare) _____
 - apicoltura _____
 - altro (specificare) _____
- nonché dei seguenti prodotti non provenienti in misura prevalente dalla propria azienda _____

con le seguenti modalità:

- presso il locale ubicato in _____ via/p.zza _____ n. _____ avente la superficie di vendita di mq _____
- tramite commercio elettronico, a mezzo del sito internet _____
- su area pubblica (in forma non itinerante, itinerante) _____

DICHIARA

1) Di essere imprenditore agricolo ai sensi dell'art. 2135 del codice civile, in quanto esercita l'attività di:

- coltivatore del fondo di ha _____ ubicato a _____
Via _____ n. _____ e su cui sono praticate le seguenti colture:

- allevamento di animali (specificare): _____
- silvicoltura _____
- attività connesse quali: _____

2) Di non aver riportato condanne, con sentenza passata in giudicato, per delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione di alimenti nel quinquennio precedente l'inizio dell'attività, in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 4, comma 6°, del D. Lgs. n. 228/01;

3) Che i prodotti posti in vendita:

- provengono in misura prevalente dalla/e propria/e azienda/e;
- non provengono in misura prevalente dalla propria azienda e non superano i limiti di cui all'art. 4, comma 8°, del D.lgs. 228/01;

4) Per la vendita in locale:

- Di avere la piena disponibilità dei locali dove si svolge l'attività comunicata a titolo di:

proprietà usufrutto comodato locazione altro (specificare) _____
in base al contratto sottoscritto con _____ il _____
registrato a _____

- che i locali ove è esercitata l'attività sono conformi alle norme e prescrizioni in materia ediliziurbanistica, igienico-sanitaria, di sicurezza e di prevenzione incendi;

5) Per la vendita di prodotti alimentari:

di essere in possesso di autorizzazione/nulla osta sanitario n. _____ del _____
rilasciata da _____;

6) Che nei propri confronti e nei confronti della Società non sussistono le cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della L. 31/05/1965, n. 575 e successive modifiche ed integrazioni in materia di antimafia e al D.P.R. 3/6/1998 n. 252;

7) (solo nel caso di cooperative)

che la cooperativa è iscritta nel registro prefettizio delle cooperative al n. _____ della Sezione agricola/mista dal _____;

8) (solo nel caso di cooperative)

che il numero dei soci che conferisce il proprio prodotto per la vendita è di n. _____, come da elenco allegato;

9) (solo in caso di commercio su aree pubbliche in forma non itinerante)

Di aver presentato in data odierna, contestualmente alla presente, domanda di assegnazione di n. _____ posteggio/i nell'ambito della seguente area mercatale: _____

10) di essere consapevole delle conseguenze previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, in caso di mendaci dichiarazioni e false attestazioni (sanzioni di cui all'art. 483 del C.P. e inammissibilità della conformazione dell'attività e dei suoi effetti alla legge).

Il sottoscritto, ai sensi dell'art. 10 della Legge 675/1996, dichiara, infine di essere informato che i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo.

ALLEGATI

- 1) Planimetria dei locali in scala con layout (3 copie);
- 2) Elenco soci produttori conferenti (solo per società cooperative);
- 3) (In caso di Società) n. _____ Autocertificazioni antimafia delle altre persone fisiche tenute a presentarle;
- 4) Altro (specificare): _____

Luogo e Data _____ **Firma** _____



ALLEGATO 2

MODULO DIA AI FINI DELLA REGISTRAZIONE DELL'AZIENDA

(ai sensi del Reg. CE 852/04)

Pagina 1/3

Pagina 2/3

Al Direttore del
Dipartimento di Prevenzione dell'azienda
USL.....
Per il tramite del Comune di
.....

DENUNCIA INIZIO ATTIVITA' SETTORE ALIMENTARE AI FINI DELLA REGISTRAZIONE (ai sensi del Reg. CE n. 852/04 art. 6 e D.G.R. n. 275/06)

D.I.A. SEMPLICE

(l'attività inizia dal giorno dichiarato purché successivo alla data di presentazione della notifica)

oppure

D.I.A. DIFFERITA

(l'attività potrà iniziare 45 giorni dopo la comunicazione)

Il sottoscritto, firmatario della presente, NOME e COGNOME.....
C.F./ P.IVA:CITTADINANZA.....
NATO A: Stato:Prov.....Comune.....
IL:.....
RESIDENTE IN: Via/P.zza:n.....C.A.P.....
TEL:FAX:CELL:
E-MAIL:

In qualità di:

TITOLARE DELL'IMPRESA:
P.IVA:
CON SEDE IN: Via/P.zza:n.....C.A.P.....
NEL COMUNE DI:PROV:
N. DI ISCRIZIONE AL REGISTRO IMPRESE [se già iscritto].....
CCIAA:
TEL:FAX:CELL:
E-MAIL:SITO- WEB.....

LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA SOCIETA'
P.IVA:C.F.....
DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE:
CON SEDE IN: Via/P.zza:n.....C.A.P.....
NEL COMUNE DI:PROV:
N. DI ISCRIZIONE AL REGISTRO IMPRESE [se già iscritto].....
CCIAA:
TEL:FAX:CELL:
E-MAIL:SITO- WEB.....

DENUNCIA (in caso di DIA semplice scrivere:

L'inizio della/e attività [inserire codice ISTAT delle attività, di cui allegato A/6 della D.G.R. n. 275/2006].

DENUNCIA (in caso di Dia differita scrivere:

L'inizio della/e attività [inserire codice ISTAT delle attività relative alla **DIA DIFFERITA**, di cui allegato A/6 della D.G.R. n. 275/2006]; con particolare riferimento alle attività di Laboratorio di produzione di preparazione gastronomiche non soggette a riconoscimento e/o di prodotti di origine vegetale (conservare, IV e V gamma) quando non fornite direttamente al consumatore finale.

A partire da:
CON SEDE IN: Via/P.zza:n.....C.A.P.....
NEL COMUNE DI:PROV:
TEL:FAX:CELL:
E-MAIL:SITO- WEB.....

A tal fine il sottoscritto,.....ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di falsità in atti e uso di atto falso, dichiara che l'attività oggetto della presente notifica è conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia sicurezza alimentare, approvvigionamento idrico e smaltimento dei reflui.

Dichiara altresì di essere consapevole dell'**obbligo di redigere apposito piano di autocontrollo** ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 e di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/04 e non sostituisce altri eventuali atti ai fini dell'avvio della attività.

Si allega breve relazione tecnica sulle caratteristiche degli impianti e del ciclo produttivo.

Autorizza per gli effetti del D. lgs. 30 giugno 2003, n° 196 codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio della Azienda U.S.L. preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Si impegna a versare all'Azienda USL la tariffa quando verrà determinata dalla Regione Lazio entro e non oltre 60 (giorni) giorni dal ricevimento di apposita comunicazione, pena la sospensione dell'attività produttiva.

Si impegna a notificare ogni variazione relativa al nome della ditta, alla ragione sociale, al legale rappresentante, alla sede legale, all'attività produttiva svolta, nonché la chiusura dell'unità di impresa.

Data

In fede

(Firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

Allegare fotocopia del documento di riconoscimento in corso di validità

Data di presentazione al SUAP del Comune

Data e numero di protocollo presso la USL:

37

RELAZIONE TECNICA SUI REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE

Il sottoscritto nato a il
il Titolare dell'impresa denominata:
Legale rappresentante della Ditta/Società:
In qualità di operatore del settore alimentare ai sensi del Regolamento (CE) n. 178/2002

DICHIARA

Che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04.

In particolare dichiara:

1) ? di voler attivare la seguente tipologia di attività [inserire codice ISTAT delle attività relative alla
DIA SEMPLICE, di cui all'art. 6 della D.G.R. n. 275/2006];
? di voler attivare la seguente tipologia di attività [inserire codice ISTAT delle attività relative alla
DIA DIFFERITA, di cui all'art. 6 della D.G.R. n. 275/2006]
Produzione primaria (specificare.....)
Trasformazione (specificare.....)
Commercio ingrosso/dettaglio (specificare.....)
Somministrazione (specificare.....)
Trasporto (specificare.....)

2) che i locali e gli impianti hanno le seguenti caratteristiche (è possibile allegare una planimetria dei locali e degli impianti 1:100)
.....
.....

3) che l'acqua utilizzata possiede le seguenti caratteristiche:
.....
.....

4) che la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti avvengono secondo le seguenti modalità:
.....
.....

Breve descrizione del ciclo di lavorazione:

Data

In fede
(firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)
.....

ALLEGATO 3

SINTESI DI NORME DI BUONA TECNICA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

SOLAI

I locali destinati a deposito devono avere, su una parete o in altro punto ben visibile, la **chiara indicazione del carico massimo del solaio** espresso in (kg/m^2) di superficie. I carichi non devono superare tale massimo e devono essere distribuiti razionalmente ai fini della stabilità del solaio

APERTURE NEL SUOLO E NELLE PARETI

Le aperture esistenti nel suolo o nel pavimento dei luoghi o degli ambienti di lavoro o di passaggio, comprese le fosse ed i pozzi, devono essere provviste di solide coperture o di parapetti normali, atti ad impedire la caduta di persone. Quando dette misure non siano attuabili, le aperture devono essere munite di apposite segnalazioni di pericolo. Le aperture nelle pareti, che permettono il passaggio di una persona e che presentano pericolo di caduta per dislivelli **superiori ad 1m**, devono essere provviste di solida barriera o munite di parapetto normale. Per le finestre sono consentiti parapetti di altezza non minore di **cm. 90** quando, in relazione al lavoro eseguito nel locale, non vi siano condizioni di pericolo

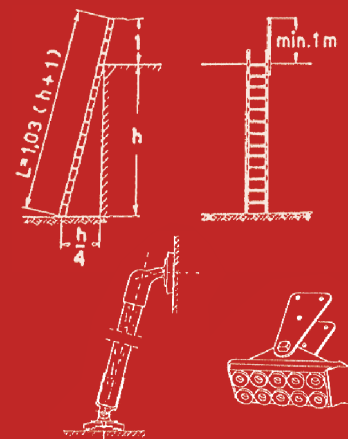
SCALE SEMPLICI PORTATILI

Le scale semplici portatili (a mano) devono essere costruite con materiale adatto alle condizioni di impiego, devono essere sufficientemente resistenti nell'insieme e nei singoli elementi e devono avere dimensioni appropriate al loro uso.

Dette scale, se di legno, devono avere i pioli fissati ai montanti mediante incastro.

Esse devono inoltre essere provviste di:

- dispositivi antisdruciolevoli alle estremità inferiori dei due montanti**
- ganci di trattenuta o appoggi antisdruciolevoli alle estremità superiori, quando sia necessario per assicurare la stabilità della scala**



PORTE E PORTONI

Le porte dei locali di lavoro devono, per numero, **dimensioni, posizione, e materiali di realizzazione, consentire una rapida uscita delle persone ed essere agevolmente apribili dall'interno durante il lavoro:**

- fino a 25**, il locale deve essere dotato di una porta avente larghezza minima di m 0,80
- tra 26 e 50**, il locale deve essere dotato di una porta avente larghezza minima di m 1,20
- tra 51 e 100**, il locale deve essere dotato di una porta avente larghezza minima di m 1,20 e di una porta avente larghezza minima di m 0,80, che si aprano entrambe nel verso dell'esodo

- **superiore a 100**, 1 porta che si apra nel verso dell'esodo avente larghezza minima di m 1,20 per ogni 50 lavoratori normalmente

Altre condizioni da rispettare:

- Nei locali di lavoro ed in quelli adibiti a magazzino non sono ammesse le porte scorrevoli, le saracinesche a rullo, le porte girevoli su asse centrale, quando non esistano altre porte apribili verso l'esterno del locale.
- Immediatamente accanto ai portoni destinati essenzialmente alla circolazione dei veicoli devono esistere, a meno che il passaggio dei pedoni sia sicuro, porte per la circolazione dei pedoni che devono essere segnalate in modo visibile ed essere sgombre in permanenza.
- **Le porte e i portoni apribili nei due versi devono essere trasparenti o essere muniti di pannelli trasparenti. Sulle porte trasparenti deve essere apposto un segno indicativo all'altezza degli occhi.**
- Se le superfici trasparenti o traslucide delle porte e dei portoni non sono costituite da materiali di sicurezza e c'è il rischio che i lavoratori possano rimanere feriti in caso di rottura di dette superfici, queste devono essere protette contro lo sfondamento. Per questa ragione il datore di lavoro deve fare richiesta al fornitore del certificato attestante la realizzazione in materiale sicuro della porta, per una **altezza di almeno 1m**.
- **Le porte ed i portoni ad azionamento meccanico devono funzionare senza rischi di infortuni per i lavoratori. Essi devono essere muniti di dispositivi di arresto di emergenza facilmente identificabili ed accessibili e poter essere aperti anche manualmente, salvo che** la loro apertura possa avvenire automaticamente in caso di mancanza di energia elettrica

VIE E USCITE DI EMERGENZA

Ai fini del presente decreto si intende per:

- a) **via di emergenza**: percorso senza ostacoli al deflusso che consente alle persone che occupano un edificio o un locale di raggiungere un luogo sicuro
- b) uscita di emergenza: passaggio che immette in un luogo sicuro
- c) **luogo sicuro**: luogo nel quale le persone sono da considerarsi al sicuro dagli effetti determinati dall'incendio o altre situazioni di emergenza.
- c bis) **larghezza di una porta o luce netta** di una porta: larghezza di passaggio al netto dell'ingombro dell'anta mobile in posizione di massima apertura se scorrevole, in posizione di **apertura a 90 gradi** se incernierata (larghezza utile di passaggio).

Le **vie e le uscite di emergenza** devono rimanere **sgombre e consentire** di raggiungere il più rapidamente possibile un luogo sicuro.



3. In caso di pericolo tutti i posti di lavoro devono poter essere evacuati rapidamente e in piena sicurezza da parte dei lavoratori.

Il numero, la distribuzione e le dimensioni delle vie e delle uscite di emergenza devono essere adeguate alle dimensioni dei luoghi di lavoro, alla loro ubicazione, alla loro destinazione d'uso, alle attrezzature in essi installate, nonché al numero massimo di persone che possono essere presenti in detti luoghi.

Le **vie e le uscite di emergenza** devono **avere altezza minima di m 2,0** e larghezza minima conforme alla normativa vigente in materia antincendio.

Qualora le uscite di emergenza siano dotate di porte, queste **devono essere apribili nel verso dell'esodo** e, qualora siano chiuse, devono poter essere aperte facilmente ed immediatamente da parte di qualsiasi persona che abbia bisogno di utilizzarle in caso di emergenza. L'apertura delle porte delle uscite di emergenza nel verso dell'esodo non è richiesta quando possa determinare **pericoli per passaggio di mezzi o per altre cause**, fatta salva l'adozione di altri accorgimenti adeguati specificamente autorizzati dal Comando provinciale dei vigili del fuoco competente per territorio.

Le porte delle uscite di emergenza non devono essere chiuse a chiave, se non in casi specificamente autorizzati dall'autorità competente.

ALTEZZA, CUBATURA E SUPERFICIE

I limiti minimi per altezza, cubatura e superficie dei locali chiusi destinati o da destinarsi al lavoro nelle aziende industriali che occupano più di 5 lavoratori, e in ogni caso in quelle che eseguono le lavorazioni indicate nell'articolo 33, sono i seguenti:

- **altezza netta non inferiore a 3ml**
- **cubatura non inferiore a 10mc per lavoratore**
- **ogni lavoratore occupato in ciascun ambiente deve disporre di una superficie di almeno 2 mq**

PARAPETTO NORMALE

È considerato «normale» un parapetto che soddisfi alle seguenti condizioni:

- a) **sia costruito con materiale rigido e resistente in buono stato di conservazione**
- b) **abbia un'altezza utile di almeno un metro**
- c) **sia costituito da almeno due correnti**, di cui quello intermedio posto a circa metà distanza fra quello superiore ed il pavimento
- d) sia costruito e fissato in modo da poter resistere, nell'insieme ed in ogni sua parte, al massimo sforzo cui può essere assoggettato, tenuto conto delle condizioni ambientali e della sua specifica funzione.

È considerato «parapetto normale con arresto al piede» il parapetto definito al comma precedente, **completato con fascia continua poggiante sul piano di calpestio ed alta almeno 15 cm.**

È considerata equivalente ai parapetti definiti ai commi precedenti, qualsiasi protezione, quale muro, balaustra, ringhiera e simili, realizzante condizioni di sicurezza contro la caduta verso i lati aperti, non inferiori a quelle presentate dai parapetti stessi



Rischio di caduta dall'alto

PAVIMENTI, MURI, SOFFITTI, FINESTRE E LUCERNARI DEI LOCALI, SCALE E MARCIAPIEDI MOBILI, BANCHINA E RAMPE DI CARICO

A meno che non sia richiesto diversamente dalle necessità della lavorazione, è vietato adibire a lavori continuativi i locali chiusi che non rispondono alle condizioni seguenti:

- a) **essere ben difesi contro gli agenti atmosferici**, e provvisti di un isolamento termico sufficiente, tenuto conto del tipo di impresa e dell'attività fisica dei lavoratori
- b) **avere aperture sufficienti per un rapido ricambio d'aria**
- c) **essere ben asciutti e ben difesi contro l'umidità**
- d) avere le **superfici dei pavimenti**, delle pareti, dei soffitti **tali da poter essere pulite e deterse per ottenere condizioni adeguate di igiene**
 - I pavimenti dei locali devono essere **esenti da protuberanze, cavità o piani inclinati pericolosi**, devono essere fissi, stabili ed antisdrucciolevoli. Nelle parti dei locali dove abitualmente si versano sul pavimento sostanze putrescibili o liquidi, **il pavimento deve avere superficie unita ed impermeabile e pendenza sufficiente per avviare rapidamente i liquidi** verso i punti di raccolta e scarico. Quando il pavimento dei posti di lavoro e di quelli di passaggio **si mantiene bagnato, esso deve essere munito in permanenza di palchetti o di graticolato**, se i lavoratori non sono forniti di idonee calzature impermeabili.
 - Qualora non ostino particolari condizioni tecniche, le **pareti** dei locali di lavoro devono essere a **tinta chiara**.

Le pareti trasparenti o traslucide, in particolare le pareti completamente vetrate, nei locali o nelle vicinanze dei posti di lavoro e delle vie di circolazione, **devono essere chiaramente segnalate e costituite da materiali di sicurezza fino all'altezza di 1 metro dal pavimento**, ovvero essere separate dai posti di lavoro e dalle vie di circolazione succitati in modo tale che i lavoratori non possono entrare in contatto con le pareti né rimanere feriti qualora esse vadano in frantumi. Nel caso in cui vengano utilizzati materiali di sicurezza fino all'altezza di 1 metro dal pavimento, tale altezza è elevata quando ciò è necessario in relazione al rischio che i lavoratori rimangano feriti qualora esse vadano in frantumi.



LOCALI SOTTERRANEI

È vietato adibire al lavoro locali chiusi sotterranei o semi-sotterranei. In deroga alle disposizioni del precedente comma, possono essere destinati al lavoro locali sotterranei o semisotterranei, quando ricorrano particolari esigenze tecniche. In tali casi si deve **provvedere con mezzi idonei alla aereazione, alla illuminazione ed alla protezione contro l'umidità.** L'ispettorato del lavoro, d'intesa con l'ufficiale sanitario, può consentire l'uso dei locali sotterranei e semisotterranei anche per altre lavorazioni per le quali non ricorrono le esigenze tecniche, quando dette lavorazioni non diano luogo ad emanazioni nocive e non espongano i lavoratori a temperature eccessive, sempreché siano rispettate le altre norme del presente decreto e sia provveduto, con mezzi idonei, alla aereazione, alla illuminazione ed alla protezione contro l'umidità.

Requisiti specifici locali INTERRATI/SEMINTERRATI

ALTEZZA

L'altezza minima interna utile è fissata in **m 2,70;**

attività industriali per le quali il valore minimo dell'altezza è pari a **m 3.00.**

Nel caso di **soffitti a volta**, l'altezza minima utile interna si deve intendere quale media delle misurazioni effettuate in almeno tre punti della volta stessa, con una **altezza minima di m. 1,80.**

SCALE E PORTE

Le scale di accesso e le uscite di sicurezza avranno **larghezza della rampa non inferiore a m. 1,20.** Nel caso di luoghi di lavoro a **basso rischio** di incendio (DM 10/3/98), qualora la lunghezza del percorso per raggiungere un luogo sicuro superi i 30 m, dovrà essere prevista una seconda uscita di sicurezza.

PORTE

Le porte dovranno avere larghezza pari alla rampa della scala servita e aprirsi nel verso dell'esodo. Le porte delle uscite di sicurezza dovranno esser dotate di sistemi di apertura a spinta.

I gradini devono essere a pianta rettangolare, avere pedate e alzate di dimensioni costanti; le **alzate non devono avere altezza superiore a cm 17** e il rapportoalzata/pedata deve essere dimensionato

- **Le rampe delle scale devono avere non meno di 3 e non più di 15 gradini.**
- **I pianerottoli devono avere la stessa larghezza delle rampe.**
- **Sono vietati i ripostigli sotto le scale. Nei vani scala non è consentito il passaggio delle tubazioni di adduzione del gas.**

ILLUMINAZIONE GENERALE ED ILLUMINAZIONE PARTICOLARE

Gli ambienti, i posti di lavoro ed i passaggi devono essere illuminati con **luce naturale o artificiale in modo da assicurare una sufficiente visibilità.**

Le zone di azione delle **macchine operatrici** e quelle dei lavori manuali, i campi di lettura o di **osservazione degli organi e degli strumenti di controllo**, di misure o indicatori in genere e ogni luogo od elemento che presenti un particolare pericolo di infortunio o che necessiti di una speciale sorveglianza, devono essere **illuminati in modo diretto** con mezzi particolari.

LUOGHI DI LAVORO A RISCHIO DI INCENDIO BASSO

*Si intendono a rischio di incendio basso i luoghi di lavoro o parte di essi, in cui sono presenti **sostanze a basso tasso di infiammabilità** e le **condizioni locali e di esercizio offrono scarse possibilità di sviluppo di principi di incendio** ed in cui, in caso di incendio, la probabilità di **propagazione dello stesso è da ritenersi limitata**.*

LUOGHI DI LAVORO A RISCHIO DI INCENDIO MEDIO

*Si intendono a rischio di incendio medio i luoghi di lavoro o parte di essi, in cui sono presenti **sostanze infiammabili e/o condizioni locali e/o di esercizio che possono favorire lo sviluppo di incendio e la propagazione dello stesso è da ritenersi limitata**.*

LUOGHI DI LAVORO A RISCHIO DI INCENDIO ELEVATO

*Si intendono a rischio di incendio elevato i luoghi di lavoro o parte di essi, in cui:
per presenza di sostanze altamente infiammabili e/o per le condizioni locali e/o di esercizio **sussistono notevoli probabilità di sviluppo di incendi** e nella fase iniziale sussistono forti **probabilità di propagazione delle fiamme**, ovvero non è possibile la classificazione come luogo a rischio di incendio basso o medio.*

ATTIVITÀ A RISCHIO DI INCENDIO ELEVATO

- a) industrie e depositi di cui agli articoli 4 e 6 del DPR n. 175/1988, e successive modifiche ed integrazioni;
- b) fabbriche e depositi di esplosivi;
- c) centrali termoelettriche;
- d) impianti di estrazione di oli minerali e gas combustibili;
- e) impianti e laboratori nucleari;
- f) depositi al chiuso di materiali combustibili aventi superficie superiore a 20.000 m²
- g) attività commerciali ed espositive con superficie aperta al pubblico superiore a 10.000 m²;
- h) scali aeroportuali, infrastrutture ferroviarie e metropolitane;
- i) alberghi con oltre 200 posti letto;
- l) ospedali, case di cura e case di ricovero per anziani;
- m) scuole di ogni ordine e grado con oltre 1000 persone presenti;
- n) uffici con oltre 1000 dipendenti;
- o) cantieri temporanei o mobili in sotterraneo per la costruzione, manutenzione e riparazione di gallerie, caverne, pozzi ed opere simili di lunghezza superiore a 50 m;
- p) cantieri temporanei o mobili ove si impiegano esplosivi.



CRITERI GENERALI DI SICUREZZA PER LE VIE DI USCITA D'EMERGENZA

Ai fini del presente decreto, nello stabilire se le vie di uscita sono adeguate, occorre seguire i seguenti criteri:

- ogni luogo di lavoro **deve disporre di vie di uscita alternative**, ad eccezione di quelli di piccole dimensioni o dei locali a rischio di incendio medio o basso;
- ciascuna via di uscita deve **essere indipendente dalle altre** e distribuita in modo che le persone possano ordinatamente allontanarsi da un incendio;
- dove è prevista più di una via di uscita, la lunghezza del **percorso per raggiungere** la più vicina uscita di piano non dovrebbe essere superiore ai valori:

15 ÷ 30 metri (tempo max. di evacuazione 1 minuto)

aree a rischio di incendio elevato

30 ÷ 45 metri (tempo max. di evacuazione 3 minuti)

aree a rischio di incendio medio

45 ÷ 60 metri (tempo max. di evacuazione 5 minuti)

aree a rischio di incendio basso

NUMERO E LARGHEZZA DELLE USCITE DI PIANO

In molte situazioni è da ritenersi sufficiente disporre di una sola uscita di piano. Eccezioni a tale principio sussistono quando:

- l'affollamento del piano è **superiore a 50 persone**;
- nell'area interessata sussistono **pericoli di esplosione o specifici rischi di incendio** e pertanto, indipendentemente dalle dimensioni dell'area o dall'affollamento, occorre disporre di almeno due uscite;
- la **lunghezza del percorso di uscita**, in un'unica direzione, per raggiungere l'uscita di piano **supera i valori stabiliti** al punto 3.3 lettera e).

$$L = A / 50 \times 0,60$$

CALCOLO DELLA LARGHEZZA DELLE SCALE

- Se le scale servono un solo piano al di sopra o al di sotto del piano terra, la **loro larghezza non deve essere inferiore a quella delle uscite del piano servito**.
- Se le scale servono più di un piano al di sopra o al di sotto del piano terra, la **larghezza della singola scala non deve essere inferiore a quella delle uscite di piano** che si immettono nella scala

$$L = A / 50 \times 0,60$$

PORTE INSTALLATE LUNGO LE VIE DI USCITA

Le porte installate lungo le vie di uscita ed in corrispondenza delle uscite di piano, **devono aprirsi nel verso dell'esodo**.

L'apertura nel verso dell'esodo non è richiesta quando possa determinare pericoli per passaggio di mezzi o per altre cause, fatta salva l'adozione di accorgimenti atti a garantire condizioni di sicurezza equivalente.

In ogni caso l'apertura nel verso dell'esodo è obbligatoria quando:

- **l'area servita ha un affollamento superiore a 50 persone;**
- **la porta è situata al piede o vicino al piede di una scala;**
- **la porta serve un'area ad elevato rischio di incendio.**

Tutte le porte resistenti al fuoco devono essere munite di dispositivo di autochiusura.

PORTE SCORREVOLI E PORTE GIREVOLI

- **non deve essere utilizzata quale porta di una uscita di piano.**

Tale tipo di porta può però essere utilizzata, se è del tipo ad azionamento automatico e può essere aperta nel verso dell'esodo a spinta con dispositivo opportunamente segnalato e restare in posizione di apertura in mancanza di alimentazione elettrica. Una porta girevole su asse verticale non può essere utilizzata in corrispondenza di una uscita di piano.

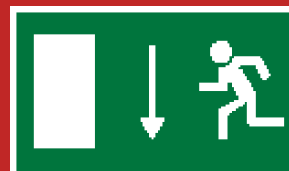
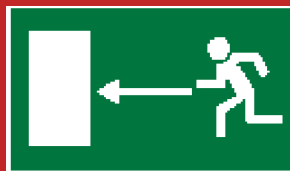
- **qualora sia previsto un tale tipo di porta, occorre che nelle immediate vicinanze della stessa sia installata una porta apribile a spinta opportunamente segnalata**

SEGNALETICA INDICANTE LE VIE DI USCITA

Le vie di uscita e le uscite di piano devono essere chiaramente indicate tramite segnaletica conforme alla vigente normativa

ILLUMINAZIONE DELLE VIE DI USCITA

Tutte le vie di uscita, inclusi anche i percorsi esterni, devono essere adeguatamente illuminati per consentire la loro percorribilità in sicurezza fino all'uscita su luogo sicuro. Nelle aree prive di illuminazione naturale od utilizzate in assenza di illuminazione naturale, deve essere previsto un sistema di illuminazione di sicurezza con inserimento automatico in caso di interruzione dell'alimentazione di rete.





ALLEGATO 4

DOCUMENTAZIONE SULLA SICUREZZA

AUTOCERTIFICAZIONE

ai sensi del D.lgs. 9 aprile 2008, n.81
"Testo Unico sulla Salute e Sicurezza sul Lavoro"

Il sottoscritto XXXXXXXX, nato a XXXXXXXX il XXXXXXXX, residente in XXXXXXXX via XXXXXXXX, nella sua qualità di Datore di Lavoro dell'Azienda XXXXXXXX con sede legale in Roma, via XXXXXXXX ed esercente l'attività di XXXXXXXX, sede operativa in città, via XXXXXXXX

Visto il Titolo I, Capo I del D.lgs. 9 aprile 2008 n.81, agli articoli 1 e 2, di cui alle lettere h) e q), e visto l'Art. 3;
Considerato quanto riportato al Capo III, nella Sezione I, di cui all'Art.15, comma 1, lettera a) e all'Art.17;
Considerato quanto riportato nella Sezione II del Capo di cui sopra, agli articoli 28 e 29;
Considerato, quanto riportato al comma 5 del suddetto Art.29 e considerato altresì che l'attività in oggetto non rientra in quelle di cui all'Art.31, comma 6, lettere a), b), c), d) e g), **il Datore di Lavoro,**

CERTIFICA

di aver effettuato la valutazione dei rischi nonché l'adempimento di tutti gli obblighi ad essa collegati, ai sensi del D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Il presente documento è tenuto in azienda ed è a disposizione degli Organi preposti al controllo.

Il Datore di lavoro

Per presa visione:
Il Rappresentante dei lavoratori
per la sicurezza

Roma, il 01/01/2009

RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE IN DEROGA A DESTINARE AL LAVORO LOCALI CHIUSI SOTTERRANEI O SEMINTERRATI AI SENSI DELL'ART. 8 DEL DPR 303/56



Spett.le Servizio di Prevenzione e
Sicurezza negli Ambienti di Lavoro

Via n.

Marca da bollo di € 14,62

Il sottoscritto nato a il/...../.....

residente in via n.

in qualità di titolare/legale rappresentante della ditta/.....

codice fiscale partita IVA/.....

avente sede legale in via n.

e unità produttiva in via n.

CHIEDE

ai sensi dell'art. 8 del DPR 303/56, l'autorizzazione in deroga per l'utilizzo dei locali sotterranei/seminterrati, che intende adibire a laboratorio di: (vedi punto 1)

Le lavorazioni previste non danno luogo ad emanazioni nocive e non espongono i lavoratori a temperature eccessive; sono inoltre previsti i seguenti presidi di igiene del lavoro: (vedi punto 2)

I locali da adibire alle lavorazioni di cui sopra presentano le seguenti caratteristiche igienico-ambientali: (vedi punto 3)

INFORMATIVA SULLA PRIVACY AI SENSI DEL D.L. n. 196/03

Gentile Signore/a, desideriamo informarla che il D.L. n. 196/03 "Codice in materia di dati personali" prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

Ai sensi della legge indicata, tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, e tutela della sua riservatezza e dei suoi diritti. Per l'art. 13 della Legge predetta, Le forniamo quindi le seguenti informazioni:

- il trattamento riguarda solo dati personali ai fini del procedimento della richiesta di Licenza e sarà effettuato sia in modo cartaceo che informatico
- il conferimento dei dati riportati nella presente richiesta è obbligatorio in quanto prescritto dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale esso richiede e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo
- il titolare del trattamento è: A.S.L. Provinciale di Milano 3, con sede in Monza Viale Elvezio, 2
- il Responsabile del trattamento è: Direttore del Servizio PSAL

Al titolare del trattamento e al Responsabile sopra indicato Lei potrà rivolgersi per far valere i Suoi diritti così come previste dall'art. 7 e segg. del D.L. n. 196/03

Data

Firma

Pagina 1 di 2
PSL mod. 105 rev. 00

ALLEGATO 5

VALORI LIMITE DI ESPOSIZIONE AL RUMORE E VIBRAZIONI

RUMORE

valori inferiori di azione $L_{EX} = 80 \text{ dB(A)}$ e $p_{peak} = 112 \text{ Pa}$ (135 dB(C) riferito a 20 μPa)	valori superiori di azione $L_{EX} = 85 \text{ dB(A)}$ e $p_{peak} = 140 \text{ Pa}$ (137 dB(C) riferito a 20 μPa)	valori limite di esposizione $L_{EX} = 87 \text{ dB(A)}$ e $p_{peak} = 200 \mu\text{Pa}$ (140 dB(C) riferito a 20 μPa)
--	--	--

- Mette a disposizione i DPI dell'udito
 - Sorveglianza sanitaria a chi ne fa richiesta o su consiglio del medico
- Obbligo uso dpi
 - Sorveglianza sanitaria una volta l'anno

MISURE ADOTTATE DAL DATORE DI LAVORO

VIBRAZIONI

Vibrazioni trasmesse al sistema mano-braccio

valore d'azione giornaliero normalizzato a un periodo di riferimento di 8 h 2,5 m/s²	valore limite di esposizione giornaliero normalizzato a un periodo di riferimento di 8 h 5 m/s² 20 m/s ² per periodi brevi
---	---

- Mette a disposizione i DPI dell'udito
 - Sorveglianza sanitaria a chi ne fa richiesta o su consiglio del medico
- Obbligo uso dpi
 - Sorveglianza sanitaria una volta l'anno

MISURE ADOTTATE DAL DATORE DI LAVORO

Vibrazioni trasmesse al corpo intero

valore d'azione giornaliero normalizzato a un periodo di riferimento di 8 h 0,5 m/s²	valore limite di esposizione giornaliero normalizzato a un periodo di riferimento di 8 h 1,0 m/s² 1,5 m/s ² per periodi brevi
---	--

- Mette a disposizione i DPI dell'udito
 - Sorveglianza sanitaria a chi ne fa richiesta o su consiglio del medico
- Obbligo uso dpi
 - Sorveglianza sanitaria una volta l'anno

MISURE ADOTTATE DAL DATORE DI LAVORO