

## AUTORIZZAZIONE SANITARIA

Sommario :

- **Introduzione**
- **Deroga all'art. 8 del D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303.**
- **Denuncia di messa a terra.**
- **Utenza idrica.**
- **Attività ad inquinamento poco significativo.**
- **Certificato di imbocco in fogna.**
- **Certificazione degli impianti ai sensi della legge n. 46/1990.**
- **Prevenzione infortuni - D.L. 626/1994.**
- **Autocontrollo alimentare - D.L. n. 155 del 26/05/1997.**
- **Prevenzione incendi - certificato di prevenzione incendi - D.I.A..**
- **Libro infortuni.**
- **Impianto di areazione o di condizionamento.**
- **Requisiti minimi obbligatori per le Case per Ferie (Tabella C)**

L'Autorizzazione Sanitaria è un documento, che viene rilasciato dalla ASL di competenza territoriale e con il quale la ASL stessa attesta che la Casa per ferie è idonea a svolgere l'attività ricettiva.

Sono due i settori di competenza della ASL che recepiscono la domanda di autorizzazione sanitaria per le Case per ferie: il S.I.A.N. ed il S.I.S.P..

Il primo settore controlla l'aspetto igienico alimentare e l'aspetto funzionale della preparazione e somministrazione dei pasti, mentre il secondo controlla il resto della struttura ricettiva: le stanze degli ospiti, le sale ricreative, gli accessori, ecc..

Per quanto riguarda il primo settore, alcuni requisiti da tenere presenti qualora si voglia avviare un'attività ricettiva sono:

- la cucina deve essere realizzata in modo tale da consentire la preparazione dei pasti secondo le esigenze igienico alimentari;
- annessa alla cucina si deve realizzare un deposito alimentare, un locale per il posizionamento dei frigoriferi;
- è necessario un locale spogliatoio per gli addetti alla cucina ove troveranno posto gli armadietti, uno per ogni lavoratore, ciascuno dotato di doppio scomparto per gli abiti lavoro/civili;
- inoltre deve essere previsto un locale bagno completo di anti bagno, riservato esclusivamente per gli addetti alla cucina.

Nel caso in cui gli ambienti di lavoro sopra descritti si dovessero trovare al piano interrato o seminterrato per più del 50% di interramento, occorre richiedere la deroga ai sensi dell'articolo 8 del D.P.R. del 19 marzo n. 303.

Secondo la L.R. del 29 maggio 1997 n. 18, art. 5, comma 3, le Case per ferie possono offrire:

- a. punti di cottura per uso autonomo da parte degli alloggiati
- b. somministrazione dei pasti e delle bevande.

Per il primo punto l'ASL non prevede le competenze del S.I.A.N., mentre per il secondo è prevista la normale procedura.

Le stanze degli ospiti devono avere superfici e cubature come indicato nel D.P.R. del 30/12/1979 n. 1437. Per il resto la struttura ricettiva deve possedere i requisiti minimi obbligatori previsti dalla L.R. 18/1997, in cui la tabella "C", che riportiamo integralmente in calce al documento, è esauriente.

Nella stesura del progetto per realizzare una Casa per ferie occorre ricordare di far riferimento alle Norme che riguardano l'abbattimento delle barriere architettoniche e precisamente:

- decreto ministeriale 14 giugno 1989 n. 236;

- legge 9 gennaio n. 13;
- circolare 22 giugno 1989 n. 1669/U.L..

Per richiedere l'Autorizzazione Sanitaria occorre presentare la domanda presso l'ASL di competenza territoriale, con allegate diverse documentazioni, fra cui un progetto in cui siano riportati tutti gli elementi tecnici: dimensioni, disposizione delle attrezzature della cucina, calcolo dei posti letto, ecc..

Di seguito si riporta l'elenco della documentazione richiesta:

- copia denuncia della messa a terra;
- copia utenza idrica;
- dichiarazione di "attività ad inquinamento poco significativo";
- copia certificato di imbocco in fogna;
- dichiarazione di conformità ai sensi della 46/1990 degli impianti elettrici ed impianti tecnologici in genere;
- adempimenti D.L. 626/1994;
- adempimenti D.L. 155/1997;
- certificato di prevenzione incendi o lettera di approvazione del progetto approvato dal Comando Provinciale o D.I.A. (è necessario se si supera le 25 persone);
- copia libro infortuni;
- documentazione tecnica di eventuali impianti di aerazione o condizionamento.

Successivamente vengono esposti alcuni chiarimenti per ogni documento richiesto.

*Leggi e decreti di riferimento:*

- L.R. n. 18 del 16/6/1994
- legge n. 287 del 25/08/1991
- legge n. 283 del 30/04/1962 art. 2
- D.P.R. n. 327 del 26/03/1980
- L.R. n. 52/1980 art. 2
- R.D. del 27/07/1934 art. 231
- R.D. n. 1112 del 16/06/1939

## **Deroga all'art. 8 del D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303**

Nel caso in cui alcuni ambienti della struttura ricettiva, come ad esempio cucine, refettori, magazzini, ecc., siano ubicati al di sotto del piano stradale di riferimento, quindi al piano interrato o seminterrato con un interramento più del 50%, gli stessi dovranno essere autorizzati secondo la norma di cui sopra; la norma prevede che tale autorizzazione sia subordinata al rispetto di requisiti tecnici, in modo da assicurare l'aerazione, l'illuminazione artificiale e la protezione contro l'umidità.

La domanda di deroga si presenta presso la ASL di competenza territoriale al *Servizio Prevenzione Igiene e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro*, corredata dal progetto con indicazione dei luoghi da utilizzare, dal progetto dell'impianto di aerazione con relativa relazione tecnica a firma di un professionista abilitato; inoltre vanno allegate alla domanda i documenti di rito come per la richiesta di autorizzazione sanitaria che di seguito sinteticamente elenchiamo:

- copia denuncia della messa a terra;
- dichiarazione di conformità ai sensi della 46/1990 degli impianti elettrici ed impianti tecnologici in genere;
- adempimenti D.L. 626/1994;
- copia libro infortuni.

## **Denuncia di messa a terra**

Copia della denuncia della messa a terra.

La denuncia della messa a terra (modello "B") va inoltrata presso l'I.S.P.L.S. di competenza territoriale insieme alla domanda di omologazione dell'impianto elettrico ed al certificato di conformità dello stesso ai sensi della L. 46/1990: ogni due anni dalla data

della denuncia occorre inviare sempre al medesimo Ente la richiesta di verifica ai sensi della L. 547/1956 art. 328.

## **Utenza idrica**

È sufficiente una fotocopia dell'ultima bolletta dell'acqua potabile per dimostrare che la struttura è servita da una utenza di acqua potabile.

Le strutture ricettive che non fossero servite dall'acquedotto cittadino dovranno presentare idonea certificazione che dimostri il sistema alternativo di approvvigionamento idrico in conformità alle norme vigenti.

## **Attività ad inquinamento poco significativo**

Occorre dichiarare, ai sensi della legge 04/01/1968, che l'attività di preparazione e somministrazione dei pasti rientra in quanto previsto dal punto n. 10 dell'allegato n. 1 del D.P.R. 25/07/1991.

## **Certificato di imbocco in fogna**

Per gli edifici costruiti dopo il 13/06/1976 è sufficiente la copia del certificato di abitabilità; per gli edifici realizzati prima di questa data si dovrà richiedere presso il Municipio di competenza il certificato di imbocco in fogna; qualora l'edificio non usufruisse del sistema di smaltimento della rete fognaria pubblica ma utilizzasse un impianto di depurazione lo stesso dovrà essere autorizzato ai sensi della legge 319/1976.

## **Certificazione degli impianti ai sensi della legge n. 46/1990**

Tutti gli impianti tecnologici realizzati negli edifici vanno certificati ai sensi della legge 46/1990, i certificati devono essere rilasciati dagli esecutori delle opere, descriviamo alcuni esempi di impianto:

- impianti elettrici;
- impianti di rivelazione incendi;
- impianti telefonici;
- impianti televisivi;
- impianti di adduzione gas;
- impianti di riscaldamento;
- impianti di alimentazione idranti.

## **Prevenzione infortuni - D.L. 626/1994**

Dovranno essere presentate le documentazioni attestanti l'adempimento al D.L. 626/1994 nonché la documentazione attestante la valutazione dei rischi ai sensi dell'4 comma 2 del D.L. 626/1994.

## **Autocontrollo alimentare - D.L. n. 155 del 26/05/1997**

È necessario e sufficiente dichiarare che la somministrazione dei pasti sia eseguita nel rispetto dell'autocontrollo con riferimento al manuale interno di autocontrollo che dovrà essere aggiornato secondo le variazioni dell'attività di preparazione e somministrazione dei pasti; il manuale interno e tutta la documentazione relativa dovrà essere tenuta a disposizione degli organi di controllo.

## **Prevenzione incendi - certificato di prevenzione incendi - D.I.A.**

Per le attività ricettive con più di 25 posti:  
copia del C.P.I. o lettera del Comando dei Vigili del Fuoco in cui si evince l'approvazione del progetto.

Nel caso in cui la struttura ricettiva avesse eseguito tutti i lavori di adeguamento in base al progetto precedentemente approvato il D.P.R. 37/1998 art. 3 da la possibilità al titolare dell'attività di presentare la D.I.A. (dichiarazione di inizio attività) dove sotto la responsabilità civile e penale dichiarerà che tutti lavori di adeguamento al progetto ed alle norme antincendio sono stati eseguiti e rispettati; alla dichiarazione vanno allegare le certificazioni di rito come richiesta dal Comando dei VV.F.; condizione necessaria e sufficiente per presentare la D.I.A. è la richiesta di collaudo da presentare sempre presso il Comando dei VV.F. di appartenenza territoriale ai sensi del D.P.R. 547/1955 La Norma di cui sopra ha semplificato e velocizzato notevolmente l'iter burocratico per ottenere susseguentemente l'autorizzazione dell'esercizio presso il Comune di appartenenza della struttura ricettiva.

## **Libro infortuni**

Copia del libro infortuni: la struttura ricettiva dovrà avere il proprio libro infortuni; lo stesso potrà essere vidimato presso la ASL di competenza territoriale.

## **Impianto di areazione o di condizionamento**

Nel caso in cui nella struttura ricettiva fosse stato realizzato un impianto di areazione o condizionamento si dovrà allegare alla richiesta di autorizzazione sanitaria il progetto e la relazione tecnica a firma di professionista abilitato dell'impianto di cui sopra.

## **Tabella C**

Legge Regione Lazio n. 17 del 29 maggio 1997

## **Requisiti minimi obbligatori delle Case per Ferie**

- **Camere da letto aventi non più di quattro posti letto ciascuna, arredate con:**
  - **letto, comodino, lampada e sedia per persona;**
  - **armadio;**
  - **specchio e presa di corrente;**
  - **cestino per rifiuti.**
- **Un servizio igienico ogni sei posti letto, in caso di camere prive di bagni completi annessi, e comunque uno per ogni piano, con:**
  - **water;**
  - **bidet;**
  - **lavabo;**
  - **specchio e presa di corrente;**
  - **vasca o doccia;**
  - **chiamata di allarme.**
- **Cucina.**
- **Sala da pranzo.**
- **Sala di soggiorno.**
- **Pulizia giornaliera dei locali.**
- **Fornitura di biancheria da letto e da bagno e relativa sostituzione una volta la settimana ed ad ogni cambio di ospite.**
- **Fornitura di energia elettrica, di acqua calda e fredda e di riscaldamento.**
- **Servizio telefonico ad uso comune.**
- **Cassetta di pronto soccorso secondo le indicazioni dell'Azienda unità sanitaria locale.**
- **Somministrazione di piccola colazione.**