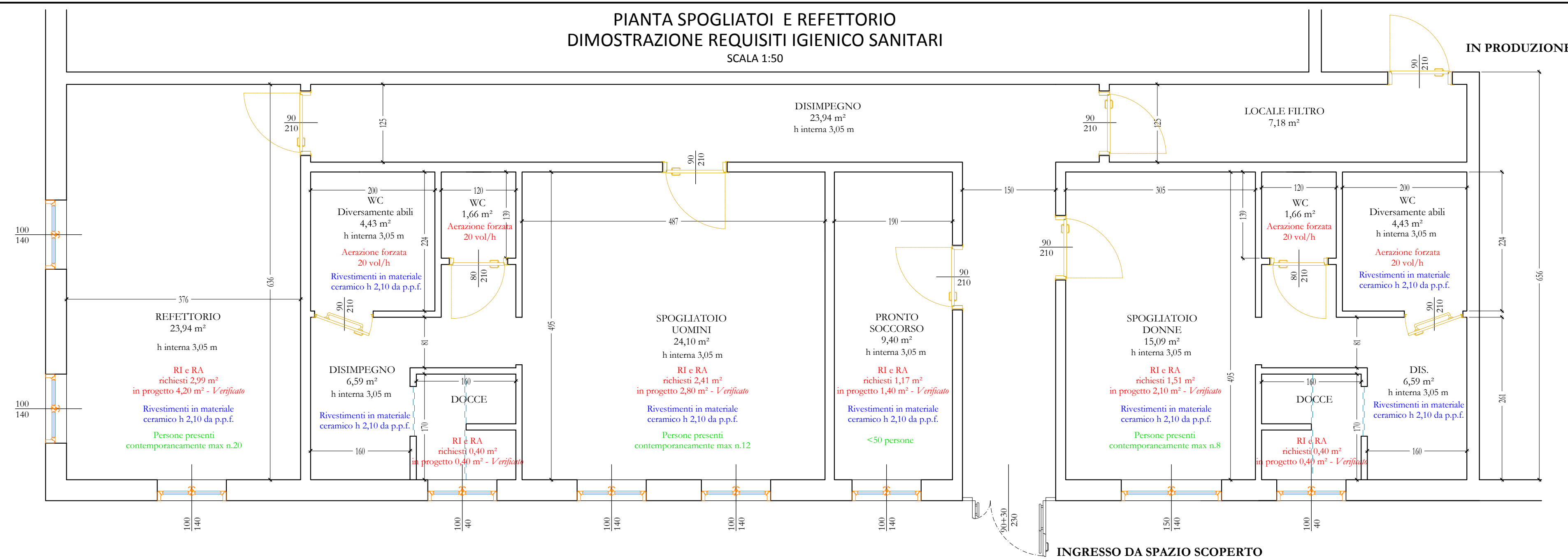
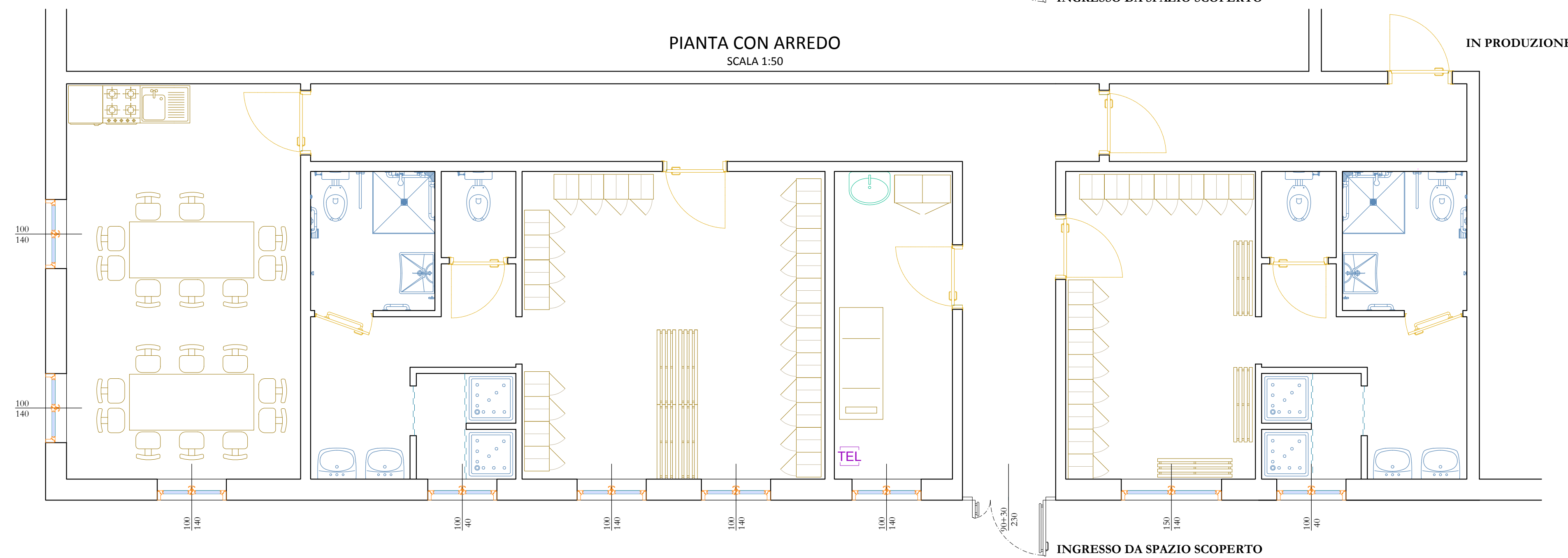


PIANTA SPOGLIATOI E REFETTORIO
DIMOSTRAZIONE REQUISITI IGIENICO SANITARI
SCALA 1:50



PIANTA CON ARREDO
SCALA 1:50



	SERVIZI IGIENICI	DOCCE	SPOGLIATOIO	MENSA E ZONA RISTORO	LOCALE DI PRONTO SOCCORSO
OBBLIGATORIETA'	da predisporre in tutti i luoghi di lavoro	possono non essere predisposte per gli addetti a lavori di ufficio o assimilabili o quando i lavoratori non devono indossare indumenti di lavoro specifici	possono non essere predisposti per addetti a lavori di ufficio o assimilabili o quando i lavoratori non devono indossare indumenti di lavoro specifici; in questi casi i lavoratori devono comunque poter disporre di attrezzature per riporre e chiudere a chiave i propri indumenti durante il lavoro	mensa predisporre se vi sono persone che rimangono in azienda per i pasti principali locale o zona di ristoro: da predisporre se sono effettuate pause durante il lavoro	Da predisporre nei seguenti casi: - se le attività presentano rischi d'infortuni gravi, di scoppio, incendio, asfissia, infezione, avvelenamento, intossicazione - se > 50 il numero delle persone soggette all'obbligo delle visite mediche preventive e periodiche
NUMERO	> 1:10 (o frazione di 10) persone presenti contemporaneamente e separati per uomini e donne se gli addetti totali sono > 10	>1:10 (o frazione di 10) persone presenti contemporaneamente e separate per uomini e donne se gli addetti sono > 5	2 distinti per sesso se gli addetti >5		
SUPERFICIE	> 1,20 m ² e, nei casi previsti, devono essere utilizzabili da persone su sedie a ruote	>1,30 m ² e tenendo conto, se del caso, di lavoratori disabili	> 1 m ² lorde/persona e comunque tale da permettere ai lavoratori di utilizzare gli arredi e cambiarsi agevolmente e, nei casi previsti, da essere fruibili da lavoratori disabili	mensa: 1,20 m ² /persona al lordo degli arredi	> 9 m ² e > 12 m ² quando è > 50 il numero delle persone soggette all'obbligo delle visite mediche preventive e periodiche
ALTEZZA	> 2,40 m	> 2,40 m	>2,70 m, salvo i casi di dimostrata impossibilità tecnica connessa agli elementi strutturali od in presenza di vincoli urbanistici	> 3,00 m se le persone presenti contemporaneamente sono più di 30, altrimenti > 2,70 m	> 2,70 m
PAVIMENTI	rivestimento con materiale lavabile	rivestimento con materiale lavabile	rivestimento con materiale lavabile	rivestimento con materiale lavabile	rivestimento con materiale lavabile
PARETI	a tutta altezza da locali adiacenti e diversi da wc e con rivestimento in materiale lavabile per un'altezza > 2m	rivestimento in materiale lavabile per un'altezza > 2m	a tutta altezza da locali di lavoro, tinteggiate a tinta chiara e rivestite con materiale lavabile per un'altezza > 2m	a tutta altezza da locali di lavoro, tinteggiate a tinta chiara e rivestite con materiale lavabile per un'altezza > 2m	a tutta altezza da locali di lavoro, tinteggiate a tinta chiara e rivestite con materiale lavabile per un'altezza > 2m
COLLOCAZIONE	raggiungibili con percorsi coperti e chiusi durante il lavoro e posti in locali separati dai locali ad uso doccia	locale separato per ogni doccia, raggiungibile direttamente dallo spogliatoio	vicino ai locali di lavoro ed in comunicazione con le docce	in prossimità dell'azienda	vicino ai locali di lavoro
ACCESSO	attraverso anti-we o disimpegno e, nei casi previsti, accessibili a persone su sedia a ruote	attraverso anti-doccia e, se del caso, accessibili a lavoratori disabili	accessibili, nei casi previsti, a lavoratori disabili e, nel caso di attività con rischio di esposizione ad agenti cancerogeni o biologici e di lavorazione di prodotti alimentari, con percorsi che non comportino l'attraversamento di locali di lavoro con indumenti e calzature personali	accessibile, nei casi previsti, ai lavoratori su sedia a ruote	accessibile con barelle
ILLUMINAZIONE ED AERAZIONE NATURALI	RI e RA >1/12 e comunque la superficie aerilluminante non deve essere inferiore a 0,40 m ² , salvo impedimenti oggettivi	RI e RA >0,40 m ² oppure indirettamente, tramite parete non a tutta altezza, da locali adiacenti se questi sono ben illuminati ed aerati	RI e RA > 1/10, salvo i casi di dimostrata impossibilità tecnica connessa agli elementi strutturali od in presenza di vincoli urbanistici	RI e RA >1/8	RI e RA >1/8
AERAZIONE FORZATA	obbligatoria se l'aerazione naturale è insufficiente o assente; i ricambi devono essere almeno di 8 vol/h se in continuo oppure di 20 vol/h se l'aspirazione è collegata all'accensione della luce e mantenuta per almeno 3 minuti dopo lo spegnimento della luce	obbligatoria se l'aerazione naturale, anche indiretta, è insufficiente per allontanare i vapori; la velocità dell'aria deve essere pressoché inavvertibile nella zona occupata	obbligatoria se l'aerazione naturale è insufficiente o assente; il numero dei ricambi non deve essere inferiore a 3 volumi/h	> 50 m ³ /h/personadi aria esterna di rinnovo se è consentito fumare	
RISCALDAMENTO	Si	Si	Si	Si	Si
ARREDI	disponibilità di carta igienica	appendiabiti e sgabello	sedie o panche ed un armadietto chiudibile a chiave per ciascun addetto; nel caso di attività insudanti, polverose, con sviluppo di fumi o vapori contenenti in sospensione sostanze untuose od incrostanti o con impiego di sostanze velenifiche, corrosive od infettanti o comunque pericolose, agli addetti devono essere assegnati due armadietti per poter riporre separatamente gli indumenti personali e quelli da lavoro	sedie e, ove si consumano i pasti principali, tavoli, un lavello e attrezzature per conservare e riscaldare i cibi e le bevande	1 letto, 1 lavandino, 1 armadio per contenere apparecchi e materiali di pronto soccorso
ALTRO	devono essere distinti da quelli destinati al pubblico	dotate di acqua calda e fredda	se il percorso tra spogliatoio e posto di lavoro comporta l'attraversamento di aree scoperte, in prossimità del posto di lavoro deve esservi un luogo appropriato in cui i lavoratori possano depositare gli indumenti e gli accessori utilizzati per proteggersi dalle intemperie	nel caso che: - sia effettuata anche la preparazione dei cibi, devono essere osservate le norme specifiche per le cucine ed il personale addetto deve avere servizi igienici dedicati - sia effettuata la distribuzione di cibi non singolarmente confezionati, devono essere previste apposite attrezzature ed il personale incaricato della distribuzione deve avere servizi igienici dedicati	quando è > 50 il numero delle persone soggette all'obbligo delle visite mediche preventive e periodiche deve essere previsto un servizio igienico con antibagno dotato di lavandino per il personale sanitario



REGIONE EMILIA ROMAGNA
CITTA' METROPOLITANA DI BOLOGNA
COMUNE DI
SAN GIOVANNI IN PERSICETO

PERMESSO DI COSTRUIRE
(art. 5, 6 e 7 del DPR 160/2010)

**RISTRUTTURAZIONE CON AMPLIAMENTO
STABILIMENTO INDUSTRIALE PER
PRODUZIONI ALIMENTARI**

PROGETTO GENERALE



studio di ingegneria
lavezziegrandi

Via Mattei N. 10/C - TRONCELLO (PO) - IT
Tel. +39 0382 809100 - Fax +39 0382 809874
P. IVA 01544450180
amministrazione@studiolavezziegrandi.it www.studiolavezziegrandi.it



Allegato n. **14** **DIMOSTRAZIONE DEL RISPETTO
DEI REQUISITI
IGIENICO-SANITARI
(SPOGLIATOI E REFETTORIO)**

Rev.	Data	Note	Redatto	Controllato	Approvato
0	21.11.2019	Emissione	R.D.	A.G.	A.G.
1					

Commessa **Archivio GEA** Fase **PaC**

Località **Via Davia 18 - 40017 San Giovanni in Persiceto (BO)**

Scala **1:50**

Committente



GEA
INDUSTRIE ALIMENTARI

Sede Via Davia 18 - 40017 San Giovanni in Persiceto (BO) tel/fax 051 6871448/051 6871216

PROGETTISTA RESPONSABILE: Ing. Antonio Grandi

GEA INDUSTRIE ALIMENTARI S.R.L.

AMMINISTRATORE: dott. Antonio Scapuzzi

REPRODUCTION AND DIFFUSION LEGALLY PROHIBITED - RIPRODUZIONE E DIFFUSIONE VIETATA A TERMINI DI LEGGE