

SALE FUMATORI

Nella maggior parte del del mondo è attualmente in vigore una legge che sansisce il divieto di fumare nei locali e su mezzi di trasporto pubblico.

In Italia tale legge è in vigore dal 1975 ed ha subito una serie di adeguamenti ed in particolare:

- **Legge n° 584 dell' 11/11/1975: (Divieto di fumare in alcuni locali e mezzi pubblici)**
- **Art. 34 Bis (emendamento n° 34.0.100 [testo 2] presentato dal Governo relativo all'A.S. 1271 illustrato in Commissione Affari Costituzionali il 17 luglio 2002): Tutela della salute dei non Fumatori.**

In particolare il decreto stabilisce in maniera precisa quali prestazioni deve assicurare un impianto per le zone Fumatori.

Allo scopo della tutela della salute delle persone, la Ditta **ME.COS** ha progettato e elaborato impianti adeguati ad ogni esigenza.

Le sale Fumatori devono essere composte da:

1 Adeguata segnaletica, conforme alle normative Vigenti e quindi di appositi cartelli con insegna luminosa contenente la scritta (SALA FUMATORI) e (VIETATO FUMARE PER GUASTO ALL'IMPIANTO DI VENTILAZIONE).

2 All'ingresso del locale fumatori deve essere visibile anche il cartello che indica la capacità massima delle persone persone consentite all' interno del locale fumatori.



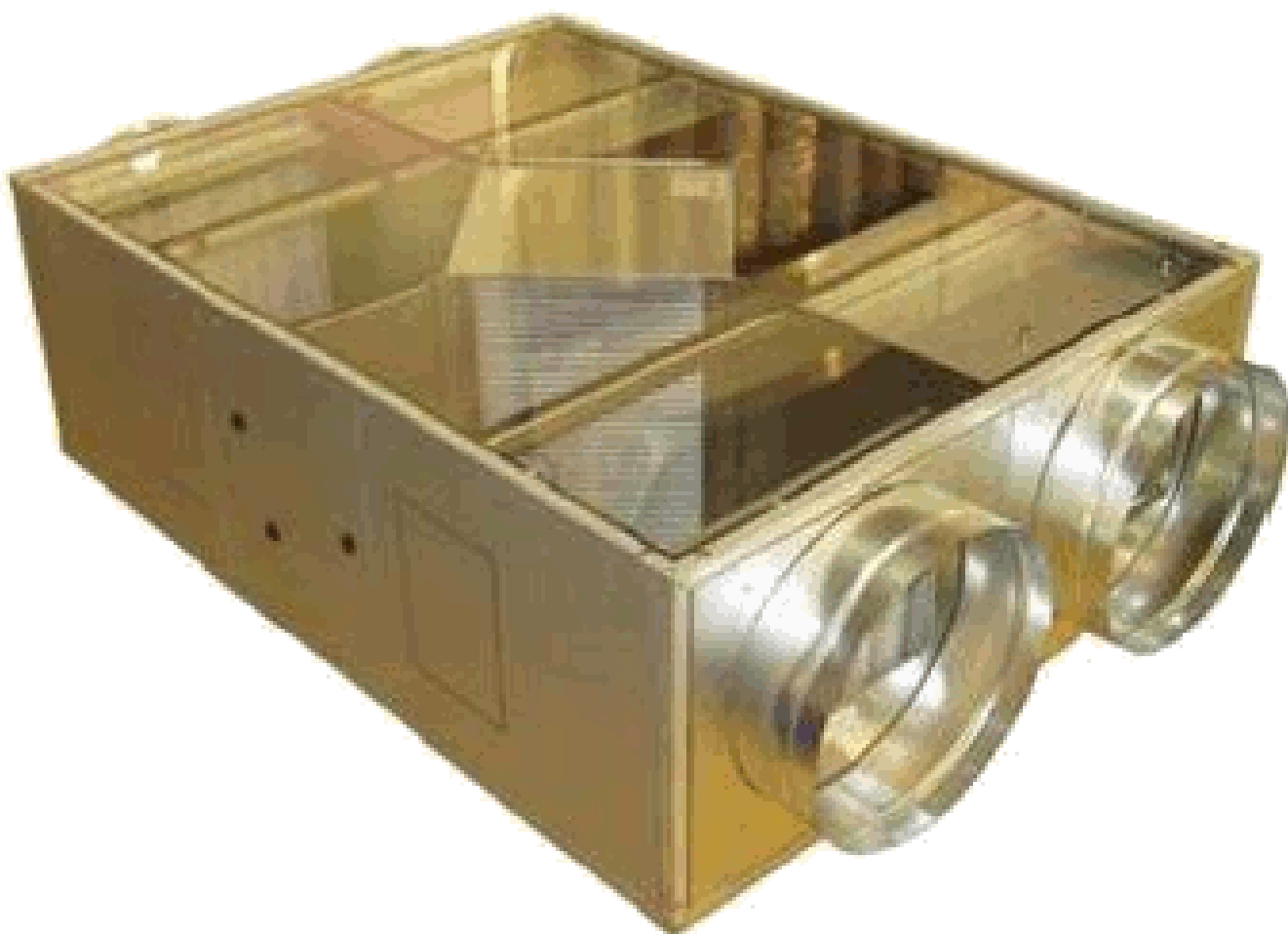
Impianto Base Come Da Normative Vigenti:

Unità monoblocco in grado di estrarre dal locale l'aria viziata e immetterne un'eguale quantità di aria depurata. Le unità sono equipaggiate con due ventilatori centrifughi aventi le stesse caratteristiche e da un recuperatore di calore a flussi incrociati.

Tale recuperatore ha una efficienza superiore al 50%; questo significa che è in grado di recuperare più del 50% della potenza termica o frigorifera che viene espulsa insieme all'aria viziata e scambiarla con quella di ricambio senza alterarne la purezza, in quanto i due flussi d'aria non entrano mai in contatto.

Questa tipologia d'impianto è corredata da:

- Nr. 1 mobile con struttura portante in profili d'alluminio, con pannelli rimovibili per una facile manutenzione.
- Recuperatore di calore Aria/Aria a piastre corrugate in alluminio come da normative vigenti per il risparmio energetico.
- Scambiatore di calore per il pre riscaldamento dell'aria prelevata dall'esterno che nei periodi freddi non può essere immessa nel locale senza essere trattata.
- Lo scambiatore in oggetto deve essere collegato alla rete idrica del riscaldamento o apposita caldaia.
- In alternativa può essere installata una batteria elettrica da canale.



Impianto Completo di riscaldamento e raffrescamento:

Impianto completo di gruppo frigo in pompa di calore per il riscaldamento e raffrescamento dell'aria immessa completo di.

Le unità sono equipaggiate con due ventilatori centrifughi aventi le stesse caratteristiche e da un recuperatore di calore a flussi incrociati.

Tale recuperatore ha una efficienza superiore al 50%; questo significa che è in grado di recuperare più del 50% della potenza termica o frigorifera che viene espulsa insieme all'aria viziata e scambiarla

con quella di ricambio senza alterarne la purezza, in quanto i due flussi d'aria non entrano mai in contatto.



Questa tipologia d'impianto è corredata da:

- Nr. 1 mobile con struttura portante in profili d'alluminio con pannelli rimovibili per una facile manutenzione.
- Recuperatore di calore Aria/Aria a piastre corrugate in alluminio come da normative vigenti per il risparmio energetico.
- Scambiatore di calore del tipo a pacco alettato con tubi in rame ed alette in alluminio.
- Compressore del tipo ermetico a spirali orbitanti scroll.
- Circuito frigorifero realizzato interamente in rame, completo di valvola d'espansione con equalizzatore esterno, filtro deidratatore, spia liquido, pressostati di alta e bassa pressione.
- Quadro elettrico realizzato in accordo alle normative CEI 44-5/IEC 204-2.
- Componenti di regolazione per il controllo della pompa di calore (cicli di sbrinamento), uscite a relais per l'azionamento dei gruppi frigo e della ventilazione.
- Controllo remoto completo di display e pulsantiera per la regolazione delle temperature.



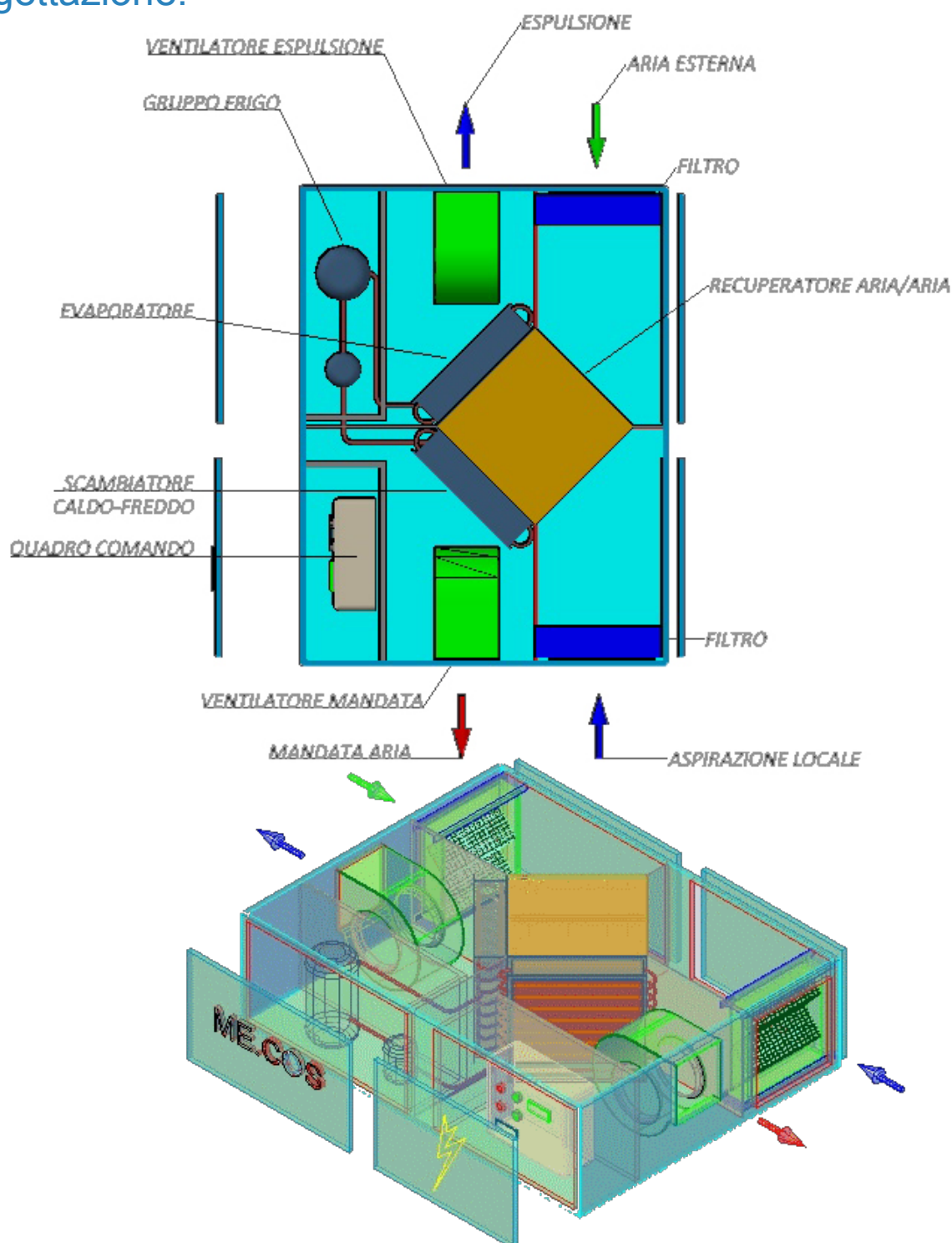


NORMATIVE EUROPEE

Certificazione **UNI-EN 29001(CISQ)** • **ISO 9001: 2000 (EQNet)** del Sistema di Qualità Aziendale in progettazione, sviluppo, fabbricazione, installazione ed assistenza. Certificazione **“CE”**: **73/23 CEE**: Direttiva bassa tensione. **89/392-91/368 CEE**: Direttiva macchine. **CEI-EN 60204-1**: Sicurezza macchinari-Equipaggiamenti elettrici dei macchinari. **ISO R1662**: Impianti di refrigerazione-Sicurezza. **97/23/CE PED**: Direttiva Comunità Europea sulle apparecchiature a pressione.

Le unità di trattamento descritte nel seguente opuscolo sono ideali anche per altri locali dove sia richiesto: Riscaldamento - condizionamento e ricambio aria.

Progettazione:



REQUISITI TECNICI DEI LOCALI PER FUMATORI, DEI RELATIVI IMPIANTI DI VENTILAZIONE E DI RICAMBIO D'ARIA E DEI MODELLI DEI CARTELLI CONNESSI AL DIVIETO DI FUMO

Requisiti tecnici in base all'art. 51 della legge 16 gennaio 2003, n. 3.

1. I locali riservati ai fumatori, di cui all'art. 51, comma 1, lettera b) della legge 16 gennaio 2003 n. 3 devono essere contrassegnati come tali e realizzati in modo da risultare adeguatamente separati da altri ambienti limitrofi, dove é vietato fumare.

A tal fine i locali per fumatori devono rispettare i seguenti requisiti strutturali:

- a) essere delimitati da pareti a tutta altezza su quattro lati;
- b) essere dotati di ingresso con porta a chiusura automatica abitualmente in posizione di chiusura;
- c) essere forniti di adeguata segnaletica, conforme a quanto previsto dai successivi punti 9 e 10;
- d) non rappresentare un locale obbligato di passaggio per i non fumatori.

2. I locali per fumatori devono essere dotati di idonei mezzi meccanici di ventilazione forzata, in modo da garantire una portata d'aria di ricambio supplementare esterna o immessa per trasferimento da altri ambienti limitrofi dove é vietato fumare. L'aria di ricambio supplementare deve essere adeguatamente filtrata. La portata di aria supplementare minima da assicurare é pari a 30 litri/secondo per ogni persona che puo' essere ospitata nei locali in conformita' della normativa vigente, sulla base di un indice di affollamento pari allo 0,7 persone/mq. All'ingresso dei locali é indicato il numero massimo di persone ammissibili, in base alla portata dell'impianto.

3. I locali per fumatori devono essere mantenuti in depressione non inferiore a 5 Pa (Pascal) rispetto alle zone circostanti.

4. La superficie destinata ai fumatori negli esercizi di ristorazione, ai sensi dell'art. 51 della legge 16 gennaio 2003, n.3, deve comunque essere inferiore alla metà della superficie complessiva di somministrazione dell'esercizio.

5. L'aria proveniente dai locali per fumatori non è riciclabile, ma deve essere espulsa all'esterno attraverso idonei impianti e funzionali aperture, secondo quanto previsto dalla vigente normativa in tema di emissioni in atmosfera esterna, nonché dai regolamenti comunali di igiene ed edilizi.

6. La progettazione, l'installazione, la manutenzione ed il collaudo dei sistemi di ventilazione devono essere conformi alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in tema di sicurezza e di risparmio energetico, come pure alle norme tecniche dell'Ente italiano di unificazione (UNI) e del Comitato elettrotecnico italiano (CEI). I soggetti abilitati sono tenuti a rilasciare idonea dichiarazione della messa in opera degli impianti secondo le regole dell'arte ed in conformità dei medesimi alla normativa vigente. Ai fini del necessario controllo, i certificati di installazione comprensivi dell'idoneità del sistema di espulsione, e i certificati annuali di verifica e di manutenzione degli impianti di ventilazione devono essere conservati a disposizione dell'autorità competente.

7. Nei locali in cui è vietato fumare sono collocati appositi cartelli, adeguatamente visibili, che evidenziano tale divieto. Ai fini della omogeneità sul territorio nazionale, tecnicamente opportuna, tali cartelli devono recare la scritta «VIETATO FUMARE», integrata dalle indicazioni della relativa prescrizione di legge, delle sanzioni applicabili ai contravventori e dei soggetti cui spetta vigilare sull'osservanza del divieto e cui compete accertare le infrazioni.

8. Nelle strutture con più locali, oltre al modello di cartello riportato al punto 7, da situare nei luoghi di accesso o comunque di particolare evidenza, sono adottabili cartelli con la sola scritta «VIETATO FUMARE».

9. I locali per fumatori sono contrassegnati da appositi cartelli, con l'indicazione luminosa contenente, per le ragioni di omogeneità di cui al punto 7, la scritta «AREA PER FUMATORI».

10. I cartelli di cui al punto 9 sono comunque integrati da altri cartelli luminosi recanti, per le ragioni di omogeneità di cui al punto 7, la dizione: «VIETATO FUMARE PER GUASTO ALL'IMPIANTO DI VENTILAZIONE», che si accendono automaticamente in caso di mancato o inadeguato funzionamento degli impianti di ventilazione supplementare, determinando la contestuale esclusione della scritta indicativa dell'area riservata.

11. Il locale non rispondente, anche temporaneamente, a tutte le caratteristiche tecniche di cui ai punti precedenti non è idoneo all'applicazione della normativa di cui all'art. 51 della legge 16 gennaio 2003, n. 3.



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE E SANITA' PUBBLICA**

**LINEE-GUIDA
SULL'APPLICAZIONE DEL DIVIETO DI FUMO
NEI LOCALI PUBBLICI (D.P.C.M. 23.12.2003)**

Le presenti linee-guida hanno lo scopo di fornire indicazioni e chiarimenti sull'applicazione del D.P.C.M. 23.12.2003 "Attuazione dell'art. 51, comma 2, della Legge 16 gennaio 2003, n. 3, come modificato dall'art. 7 della Legge 21 ottobre 2003, n. 306, in materia di tutela della salute dei non fumatori", al fine di garantire una valutazione uniforme su tutto il territorio dell'ASL 13 del dettato legislativo e delle istanze provenienti da imprese o privati soggetti all'applicazione della disciplina in oggetto.

Le norme del DPCM e delle presenti linee-guida possono essere utilizzate, per la parte applicabile, come linee di indirizzo anche per il ricavo di spazi destinati ai fumatori in locali di lavoro (aziende, impianti produttivi, ecc.).

In ossequio ai principi sui quali si basano la Legge 16 gennaio 2003, n. 3 e la successiva Legge 21 ottobre 2003, n. 306, si assume come base l'ipotesi secondo cui non possano essere realizzati locali di libero accesso al pubblico riservati ai soli fumatori, e che pertanto ciascun locale pubblico o di lavoro debba essere, di per sé, oggetto di divieto di fumo; le norme contenute nel DPCM e nelle linee-guida possono pertanto essere utilizzate soltanto per la realizzazione di spazi riservati ai fumatori in locali o strutture complessivamente oggetto di divieto.

Le situazioni che potranno presentarsi nella realizzazione dei locali riservati ai fumatori possono essere così schematizzate:

- realizzazione di nuovi locali ad uso pubblico o produttivo, con presentazione di richiesta di permesso di costruire, e nei quali vengano realizzati locali per fumatori: lo Sportello Unico Attività Produttive inoltra la richiesta al SISP, per l'espressione del parere di competenza; per la redazione di tale parere, il SISP potrà avvalersi degli altri Servizi del DP, interpellandoli direttamente;
- realizzazione di opere interne a locali ad uso pubblico o produttivo, realizzabili mediante dichiarazione di inizio attività (DIA), e che comprendono il ricavo di locali per fumatori: questa pare essere la fattispecie probabilmente più frequente, per i casi di solo adeguamento di locali esistenti; in questo caso è ammessa l'autocertificazione, da parte del committente o del progettista, della conformità delle opere alle norme vigenti in materia igienico-sanitaria; in considerazione della relativa complessità degli interventi e della necessità di verificare l'idoneità delle opere edilizie e della progettazione impiantistica, è possibile che il Comune richieda che i progetti siano sottoposti al parere dal SISP, o sotto forma di verifica preventiva del progetto, oppure sotto forma di verifica a posteriori della correttezza dell'autocertificazione resa dal committente o dal progettista; si consiglia pertanto l'acquisizione del parere preventivo da parte del SISP, con l'invio del progetto direttamente al Servizio in tre copie, due delle quali saranno restituite timbrate insieme al parere, per la successiva consegna agli Sportelli Unici Comunali o Associati;
- adeguamento o modifica di locali esistenti al DPCM, mediante l'esecuzione di opere che non sono soggette all'espressione di alcun parere; in questo caso non vi è titolo per il DP per

l'espressione di alcun parere, e la verifica potrà essere effettuata soltanto a posteriori; potrà invece essere rilasciato un parere preventivo sulle opere in progetto, secondo le modalità sopra descritte.

- Nel caso in cui all'adeguamento al DPCM si accompagnino altre opere di adeguamento alle norme in materia di igiene degli alimenti, oltre alla presentazione della DIA è richiesto il parere ex art. 27 DPR 327/80; la competenza all'espressione di tale parere è attribuita al SIAN o al SIAV (secondo la tipologia di attività), che potranno avvalersi del SISP per l'espressione del parere sugli aspetti di competenza di tale Servizio;

Per quanto riguarda le norme tecniche specifiche contenute nel DPCM, si forniscono i seguenti chiarimenti e precisazioni:

Punto 1:

- Sia il locale per fumatori, sia i locali per non fumatori risultanti dopo la separazione del locale fumatori dovranno possedere, oltre ai normali requisiti strutturali previsti dalle normative in vigore, un rapporto aerante e illuminante naturale conforme a quanto prescritto dalle linee-guida in tema di edilizia commerciale redatte dal Dipartimento di Prevenzione;
- i locali per fumatori non potranno costituire passaggio obbligato per l'accesso ai servizi igienici, che conseguentemente dovranno essere realizzati nella zona non fumatori; nel caso in cui si realizzino servizi separati per fumatori e non fumatori, i medesimi dovranno essere in numero proporzionale al numero di posti a sedere delle due zone, secondo le specifiche indicate nel Regolamento Regionale 9/R del 21.07.2003;
- negli esercizi pubblici di tipologia 2, 3 e 4, i locali per fumatori non dovranno costituire passaggio obbligato dalla cucina (o locale di preparazione) al locale destinato ai non fumatori;
- in tutti i tipi di esercizio pubblico (tipologia 1, 2, 3, 4) i locali per fumatori non dovranno costituire passaggio obbligato dal deposito di alimenti alla cucina;
- i locali per fumatori non possono essere collocati all'ingresso dell'esercizio e il banco di mescita non potrà essere collocato nella zona fumatori;
- negli spogliatoi per il personale e nei servizi igienici per il personale o per il pubblico dovrà essere in vigore il divieto di fumo.

Punto 2:

- Gli impianti di ricambio dell'aria dovranno attenersi a quanto previsto dal Decreto, oltre che, per la parte applicabile, alle indicazioni contenute nelle norme tecniche specifiche per la realizzazione di impianti di ventilazione (UNI 10339); si precisa che gli impianti dovranno garantire l'immissione di aria dall'esterno, opportunamente filtrata e riscaldata nella stagione invernale, oppure da altri locali per non fumatori, nell'ambito quindi di un impianto più complesso.
- La superficie utile a calcolare la capienza dei locali fumatori è quella effettiva del locale, così come delimitato dalle murature, senza esclusione di componenti d'arredo mobili e fissi;
- La capienza del locale fumatori dovrà essere determinata sulla base della superficie effettiva del locale, senza riferimento al numero di posti a sedere allestiti o ad altre limitazioni;

Punto 4:

- si intende come "superficie complessiva di somministrazione" la porzione di locale effettivamente destinata agli avventori, escludendo quindi dal calcolo la superficie occupata ad es. dal banco bar, dal retrobanco, o da altre aree destinate ad attrezzature concernenti l'attività; su questa area dovranno essere calcolate le proporzioni relative tra superficie



destinata a i fumatori e superficie totale dell'esercizio;

- per gli esercizi non soggetti alla disciplina del punto 4, e per i quali non è prevista una superficie minima da destinare ai non fumatori, si ritiene di prescrivere la realizzazione di superficie riservate ai non fumatori pari ad almeno un terzo della superficie di somministrazione dell'esercizio;

Punto 5:

- Per la salvaguardia del vicinato, si prescrive che l'espulsione dell'aria dal locale fumatori debba essere canalizzata in idonea canna da uso esclusivo e condotta sopra il tetto dell'edificio, in posizione non molesta per gli occupanti di edifici vicini;
- In caso di documentata impossibilità tecnica, potranno essere ammesse forme di smaltimento alternative, che dovranno comunque prevedere accorgimenti tecnici tali da evitare qualunque forma di molestia al vicinato;

Punto 6:

- L'autorità competente a ricevere e trattenere le dichiarazioni di conformità e la documentazione tecnica relativa all'installazione degli impianti di ricambio aria è il Comune, o comunque l'Ente responsabile del procedimento amministrativo di autorizzazione all'esercizio dell'attività; nel corso della propria attività ispettiva, i Servizi del DP potranno verificare l'esistenza della documentazione tecnica, rinviandone la verifica del merito tecnico all'Ente responsabile del procedimento amministrativo;
- per i punti da 7 a 11: i Servizi del DP, nel corso della propria attività ispettiva, potranno verificare la presenza dei requisiti previsti da tali punti ed imporre l'adeguamento dei locali alla normativa, facendo applicare nel frattempo il divieto di fumo previsto dal punto 11.





**DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE
PER IL RILASCIO DI PARERE IGIENICO-SANITARIO
PER REALIZZAZIONE LOCALE PER FUMATORI**

1. **Richiesta sottoscritta dal titolare dell'esercizio o da professionista da esso incaricato; la richiesta dovrà contenere i dati fiscali del richiedente (codice fiscale, partita IVA) e l'indirizzo esatto cui inviare il parere.**

2. Planimetria in scala 1:100 o 1:200 di tutti i locali dell'esercizio con indicazioni su:
 - Superficie dei locali per fumatori e non fumatori;
 - Rapporti aeranti e illuminanti dei locali;
 - Lay-out delle attrezzature installate;
 - Capienza dei locali per fumatori e non fumatori, calcolata secondo i principi contenuti nel DPCM 23.12.2003

3. Relazione tecnica descrittiva del funzionamento dell'impianto.
Da tale relazione dovranno emergere in maniera chiara il tipo di impianto installato, il suo funzionamento, le portate di aria di immissione e di estrazione, le modalità con cui si mantiene e si controlla la depressione all'interno dei locali fumatori (punto 3 del DPCM) e la destinazione d'uso dei locali serviti.
Alla relazione tecnica dovrà essere allegata una planimetria dei locali con riportati gli elementi principali dell'impianto di ricambio e trattamento aria, e precisamente:
 - posizione e numero delle prese d'aria esterne;
 - posizione e numero delle bocche di espulsione dell'aria viziata, con indicate le quote da terra e le distanze dagli edifici vicini;
 - canalizzazioni di distribuzione dell'aria trattata;
 - canalizzazioni di aspirazione dell'aria di espulsione;
 - posizione delle bocchette di mandata e di estrazione;
 - posizione delle unità di trattamento.

N.B. nel caso in cui nei locali dell'esercizio sia installato un impianto di ricambio e trattamento aria o di condizionamento (indipendente da quello previsto per il locale fumatori), dovrà essere allegato il parere igienico-sanitario su tale impianto, eventualmente da richiedere al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'ASL 13, e da redigere secondo il protocollo predisposto per tale scopo.

Le richieste di parere igienico-sanitario sulla realizzazione di locali per fumatori dovranno essere inviate al seguente indirizzo:

ASL 13
Servizio di Igiene e Sanità Pubblica

Il rilascio di parere igienico-sanitario sulla realizzazione di locali per fumatori è soggetto al pagamento dei diritti sanitari previsti dal tariffario approvato con D.G.R. 42-12939 del 05.07.2004, ed è soggetto all'applicazione dell'IVA; il pagamento sarà richiesto dopo l'espressione del parere, mediante l'invio al richiedente di fattura; nessun versamento dovrà pertanto essere effettuato prima dell'invio della richiesta.

