

via, 6
ndria
267



Sede legale: via Venezia, 6
15121 Alessandria
Partita IVA/Codice Fiscale n. 02190140067

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igiene e Sanità pubblica
Direttore: Dr. Corrado Rendo
Area Sovradistrettuale di Casale Monferrato-Valenza

Pratica n. CV1560 - CV268C8

Al Responsabile SIAP
c/o Servizio Ambiente
della Provincia di Asti
Piazza Alfieri 33
14100 ASTI

Rif.Prot.n. 1936 del 26/10/2018

Oggetto: Verifica di assoggettabilità alla VAS. Istanza SUAP relativa a **Società ORSOLINA s.r.l.** Variante semplificata del PRGC di Moncalvo (AT).
Procedimento unico ex art.8 del D.P.R. 160/2010 per nuovo insediamento turistico ricettivo.

Come seguito all'istanza di cui all'oggetto;
valutata la documentazione tecnica ad essa allegata;
preso atto che l'argomento di variante è la realizzazione di un nuovo insediamento turistico ricettivo comprendente albergo, piscina, ristorante, teatro all'aperto e campeggio in Moncalvo strada Caminata;
tenuto conto dei disposti nazionali e regionali attualmente in vigore, relativi alle procedure di Valutazione Ambientale Strategica;
questo Servizio, per quanto di competenza, ritiene che la variante di cui sopra, possa essere esclusa dalla procedura di VAS;
inoltre, viste le normative di riferimento applicabili ad ogni singola struttura in progetto, per quanto di competenza, si ritiene di esprimere le seguenti osservazioni:

Albergo (L.R. 11 marzo 2015 n.3 – D.P.G.R. 15 maggio 2017 n.9/R)

- i locali destinati al deposito di biancheria sporca e carrelli delle pulizie, dovranno essere fisicamente separati da quelli destinati alla biancheria pulita/materiale di cortesia;
- il personale addetto alle camere, se diverso da quello operante nell'attività di somministrazione dovrà poter utilizzare specifico locale spogliatoio e relativo servizio igienico;
- la zona lavanderia dove si effettuerà attività di stiratura, dovrà essere illuminata ed aerata naturalmente.

Ristorante (Regolamento Regionale 3 marzo 2008 n.2/R)

- la cucina dovrà essere dotata di almeno due punti acqua, opportunamente dislocati, per il lavaggio separato delle materie prime e delle stoviglie, di cui solo il lavaggio stoviglie potrà avere rubinetteria a comando manuale;
- in presenza di piani di cottura alimentati a gas, dovrà essere prevista cappa aspirante collegata a canna di esalazione a sbocco sopra il tetto, ovvero dovranno essere rispettati i dettami di cui al precitato regolamento;
- i punti acqua dei servizi igienici destinati al personale di cucina dovranno essere dotati di rubinetteria a comando non manuale;

- pag. 1 di 2 -

Sede di Casale Monferrato-Valenza
Servizio Igiene e Sanità Pubblica
Corso Valentino n. 249 – Casale Monferrato (AL)
tel.: 0142/434531 – fax 0142/76374
e-mail: igienepubblica@aslal.it
PEC: aslal@pec.aslal.it
Sito Web: www.aslal.it

Segue da: Verifica di assoggettabilità alla VAS. Istanza SUAP relativa a Società ORSOLINA s.r.l. Variante semplificata del PRGC di Moncalvo (AT).
Procedimento unico ex art.8 del D.P.R. 160/2010 per nuovo insediamento turistico ricettivo.

- il locale dispensa dovrà avere pareti trattate in materiale lavabile e disinfettabile sino a m.2.00 di altezza e comunque sino alla quota delle scaffalature, inoltre, se privo di ventilazione diretta dovrà essere dotato di impianto di aspirazione meccanica in grado di ricambiare almeno 5 volumi d'aria/ora.

Piscina (Atto d'intesa Stato Regioni 1992)

- considerate le dimensioni della vasca per nuoto, con superficie superiore a mq.200, il sistema di tracimazione deve essere realizzato con canali sfioratori, sul bordo o incassati, disposti sui due lati più lunghi;
- la banchina perimetrale delle vasche non deve essere in nessun punto di larghezza inferiore a m.2.00 e con pendenza come da normativa;
- nel locale di pronto soccorso deve essere garantita un'altezza di m.3.00 con aerazione ed illuminazione naturali, nonché la presenza di punto acqua con rubinetteria a leva clinica;
- le vasche devono essere dotate di idonee scalette come da normativa;
- gli spogliatoi dovranno essere ulteriormente separati per sesso, al fine di garantire corretta privacy;
- i prodotti per il trattamento dell'acqua di balneazione dovranno essere stoccati in un locale dedicato, chiuso e naturalmente aerato;
- la vasca di compenso dovrà garantire le caratteristiche di finitura previste dalla normativa.

Teatro all'aperto (Norme CONI deliberazione C.N. n.1379 del 25 giugno 2008 - Regolamento Regionale 3 marzo 2008 n.2/R)

- dovrà essere garantito uno spogliatoio con relativo servizio igienico (dotato di punto acqua con rubinetteria a comando non manuale), ad uso esclusivo del personale addetto al bar adiacente la biglietteria;
- la biglietteria dovrà avere accesso indipendente dalla zona bar;
- gli spogliatoi ed i relativi servizi igienici dovranno essere dimensionati in funzione del massimo affollamento di utenti previsti per il teatro e la sala prove (linee guida per impianti sportivi complementari).

Si rammenta inoltre che, per i locali di lavoro posti sotto il piano di campagna, dovrà essere acquisita, ai fini dell'utilizzo, la "deroga" (art.65 comma 2) alle disposizioni di cui allo stesso articolo al comma 1 capo I titolo II (luoghi di lavoro) del Decreto Legislativo 09/04/2008.

Rimanendo a disposizione per eventuali chiarimenti, si porgono distinti saluti.

Il Tecnico della Prevenzione SISP
Geom. Maria Alba TRISOGLIO

Il Dirigente Medico SIAN
Dott.ssa Giuseppina BEVIGLIA

Il Direttore
Servizio Igiene e Sanità Pubblica
Dott. Corrado RENDO

60.02 - CR/GS/MT

- pag. 2 di 2 -