**INDIRIZZI TECNICI DI IGIENE EDILIZIA
PER I LOCALI E GLI AMBIENTI DI LAVORO**

Piombino, novembre 2007

Indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro

1. Campo di applicazione

Sono oggetto dei presenti indirizzi tecnici tutti gli edifici in cui è previsto l'inserimento di attività comportanti la produzione o la trasformazione di beni, la fornitura di servizi, il deposito o la movimentazione di sostanze e merci (vedi tabella a – tipologie indicative) Per quanto non espressamente specificato, si rinvia alla normativa vigente riguardante l'igiene e la sicurezza del lavoro ed alle norme di buona tecnica.

E' fatto salvo quanto prescritto dalla normativa sul superamento delle barriere architettoniche.

Gli indirizzi tecnici di cui al presente documento si applicano a tutte le nuove costruzioni, le ristrutturazioni, gli ampliamenti, le variazioni di destinazione d'uso e gli inizi di attività, fatte salve norme specifiche.

Quando le nuove costruzioni debbano essere adibite a lavorazioni industriali, cui debbano presumibilmente essere addetti più di tre dipendenti, bisogna anche darne notizia all'az. USL ai sensi dell'art. 48 del DPR 303/56.

Ristrutturazioni, variazioni di destinazione d'uso, inizi di attività in fabbricati esistenti o interventi nei centri storici in difformità ai presenti indirizzi, possono essere ammessi, su parere del Gruppo Operativo Nuovi Insediamenti Produttivi (GONIP) dell'Azienda USL competente per territorio¹, quando ne risulti un miglioramento delle condizioni igieniche e di sicurezza.

Interventi edilizi e inizi di attività in fabbricati esistenti ed interventi nei centri storici possono essere ammessi anche in deroga ai parametri delle presenti linee guida quando ne risulti, a parere dell'Az.USL, un significativo miglioramento delle condizioni di igiene e di sicurezza.

Qualora ritenuto necessario dall'Az.USL, in relazione a specifici rischi, potranno essere richieste soluzioni strutturali particolari non previste dalle presenti linee guida.

¹ Il territorio di competenza della az.USL 6 di Livorno – Zona Val di Cornia comprende i comuni di Piombino, Campiglia Marittima, San Vincenzo, Suvereto, Sassetta e Monteverdi Marittimo.

2. Classificazione dei locali

Ai fini dell'applicazione dei presenti indirizzi tecnici, i locali e gli ambienti di lavoro sono così classificati:

Locali di categoria 1

- Laboratori e locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale, produttivo o di servizio non ricompresi nei locali di cui alla categoria 2).
- Archivi e magazzini con permanenza di addetti (locali destinati a permanenza di merci e materiali vari, utilizzati nello svolgimento di servizi logistici, commerciali o altro, dove sia prevista la permanenza di addetti).

Locali di categoria 2

- Uffici di tipo amministrativo e direzionale
- Studi professionali
- Sale esposizioni, sale campionario,
- Sale riunioni, sale lettura, sale d'attesa
- Ambulatorio aziendale/camera di medicazione.
- Refettorio
- Locali di riposo, locali di ricovero

Locali di categoria 3

- Spogliatoi
- Servizi igienici - WC
- Docce
- Disimpegni
- Archivi e magazzini senza permanenza di addetti, depositi

3. Caratteristiche strutturali dei fabbricati e dei locali adibiti ad attività lavorative

3.1 Caratteristiche dei locali di categoria 1.

3.1.1. Altezze

L'altezza media, deve essere non inferiore a metri 3,0 - fatto salvo quanto previsto da normative specifiche o regolamenti locali.

Per i locali con copertura inclinata o variabile, l'altezza minima deve essere almeno m 2,20.

Per altezze inferiori, quando necessità tecniche aziendali lo richiedano e siano adottati adeguati mezzi di ventilazione dell'ambiente, dovrà essere chiesta deroga ai sensi dell'art. 6 comma 4 del DPR 303/56 al gruppo operativo Nuovi Insediamenti Produttivi dell'Az. USL.

3.1.2 Superficie minima dei locali

La superficie utile minima, fatte salve motivate esigenze legate alla lavorazione e/o specifiche prescrizioni di enti competenti, deve essere m² 9 con larghezza minima di m. 2.

3.1.3. Illuminazione naturale

Devono essere illuminati con luce naturale proveniente da aperture attestata su spazi esterni tenendo conto dei coefficienti di trasmissione della luce delle superfici illuminanti. La superficie illuminante deve corrispondere ad almeno:

- 1/8 della superficie utile del locale, se la superficie del locale è inferiore a m² 100;

- 1/10 della superficie utile del locale, con un minimo di m² 12,5, se la superficie del locale è compresa tra m² 100 e 1000;
- 1/12 della superficie utile del locale, con un minimo di m² 100, se la superficie del locale è superiore a m² 1000.

Nel caso di ambienti che per loro conformazione geometrica hanno porzioni di superficie non raggiunta da illuminazione naturale, tali porzioni devono essere individuate in planimetria ed adibite esclusivamente ad usi che non prevedono la permanenza di addetti.

Su parere dell'Az. USL, possono essere ammessi parametri inferiori, rispetto ai valori sopra riportati, ove ricorrano particolari esigenze tecniche documentate. In tali casi l'idoneità del locale sarà limitata all'attività lavorativa dichiarata.

3.1.4. Aerazione naturale.

Le superfici apribili, attestate su spazi esterni e con comandi ad altezza d'uomo, devono corrispondere ad almeno:

- 1/8 della superficie utile del locale, se la superficie del locale è inferiore a 100mq;
- 1/16 della superficie utile del locale, con un minimo di 12,5 mq, se la superficie del locale è compresa tra 100 e 1000 m²;
- 1/24 della superficie utile del locale, con un minimo di 62,5 mq, se la superficie del locale è superiore a 1000 mq.

Di norma le superfici apribili devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici esterne evitando sacche di ristagno. Devono essere favoriti sia i moti convettivi naturali per la circolazione dell'aria interna, che i ricambi naturali mediante installazione di appositi dispositivi [quali ad esempio gli evacuatori statici e/o ventilatori].

Come parametro di riferimento le porte e i portoni, comunicanti direttamente con l'esterno, possono essere compresi nel computo delle superfici apribili fino a raggiungere un massimo del 50% della superficie apribile minima necessaria.

3.1.5. Aerazione forzata

L'impianto di aerazione forzata non è da intendersi sostitutivo dell'aerazione naturale. Qualora il processo produttivo, per le proprie caratteristiche tecniche, debba necessariamente svolgersi in locali areati artificialmente, può essere fatto ricorso alla aerazione forzata. I flussi di aerazione devono essere distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno.

Dove si preveda un sistema di ricambio d'aria forzato:

- l'aria di rinnovo deve essere prelevata secondo quanto previsto dalle norme UNI vigenti
- devono essere predisposti adeguati sistemi di reimmissione dell'aria convenientemente riscaldata e umidificata.

Di norma l'impianto di aerazione forzata non può essere utilizzato per la rimozione degli inquinanti dovuti alle lavorazioni. Per tali inquinanti dovrà essere previsto uno specifico impianto di aspirazione localizzata, coordinato con l'impianto di aerazione dell'ambiente.

3.2 Caratteristiche dei locali categoria 2 e 3

3.2.1.a. Altezze locali categoria 2

Per i locali di categoria 2 l'altezza media deve essere non inferiore a m 2,70 - fatto salvo quanto previsto da normative specifiche o regolamenti locali.

Per i locali a copertura inclinata o variabile l'altezza minima deve essere almeno m 2,40.

3.2.1.b. Altezze locali categoria 3

Per i locali di categoria 3 l'altezza deve essere non inferiore a m 2,40 - fatto salvo quanto previsto da normative specifiche o regolamenti locali.

Per i locali a copertura inclinata o variabile in caso di deroga l'altezza minima non può comunque essere inferiore a m 2,00.

3.2.2.a. Superficie dei locali di categoria 2

Fatte salve motivate esigenze e/o specifiche prescrizioni di enti competenti e quanto previsto dalla normativa vigente in materia di abbattimento delle barriere architettoniche, per i seguenti locali di categoria 2, la superficie utile minima deve essere:

- uffici, studi professionali mq 5 per addetto, con una superficie utile minima di mq 9;
- ambulatorio aziendale, camera di medicazione superficie utile minima mq 9;
- sale mensa, refettori, locali di mq 1,5 per utilizzatore per turno, con superficie utile minima di mq 9.

3.2.2.b Superficie dei locali di categoria 3

Per i seguenti locali di categoria 3 devono essere rispettate le seguenti superficie utile minime:

- spogliatoio: mq 1,2 per addetto per turno, con lato minimo di m1,2 e superficie utile minima di mq 4;
- servizio igienico: la superficie in pianta del locale W.C. con lavabo deve essere almeno mq 2; nel caso che il lavabo sia posto nell'antibagno, la superficie del locale W.C. può essere ridotta fino a 1,5 mq con lato minimo comunque non inferiore a m 1.0.

I servizi igienici non devono avere accesso dai locali di categoria 1 e 2, se non attraverso disimpegno, corridoio o antibagno, le docce devono essere comunicanti con lo spogliatoio e non devono essere collocate nel locale W.C.

3.2.3.1. Illuminazione naturale dei locali di categoria 2

I locali di categoria 2 devono essere illuminati con luce naturale proveniente da aperture attestare su spazi esterni. La superficie illuminante deve corrispondere ad almeno 1/8 della superficie utile del locale.

Nei locali dove non c'è permanenza continua di addetti (es.: sale riunioni, sale di lettura, spazi espositivi, ecc) possono essere ammessi parametri diversi di illuminazione naturale diretta.

3.2.3.2. Illuminazione naturale dei locali di categoria 3 .

I locali di categoria 3 possono essere privi di illuminazione naturale

3.2.4.1. Aerazione dei locali di categoria 2

Le esigenze di ventilazione naturale, per i locali di categoria 2, comportano una superficie apribile attestata su spazi esterni pari a 1/8 della superficie utile del locale. In caso di ambienti facenti parte di strutture con particolari esigenze di sicurezza (es. istituti bancari), potrà essere fatto ricorso alla areazione forzata avendo cura di mantenere l'areazione diretta per quanto possibile.

I flussi di areazione devono essere distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno. L'aria di rinnovo deve essere prelevata secondo quanto previsto dalle norme vigenti. Devono essere predisposti adeguati sistemi di reimmissione dell'aria e questa deve essere trattata convenientemente per garantire condizioni di benessere termico (temperatura, umidità e velocità dell'aria)

3.2.4.2. Aerazione dei locali di categoria 3

I locali di categoria 3 possono essere privi di areazione naturale che può essere sostituita da aerazione forzata che garantisca un ricambio di almeno 6 volumi/ora se in espulsione continua, o di almeno 3 ricambi in un tempo massimo di 5 minuti, se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico temporizzato.

4. Locali con caratteristiche particolari

4.1. Locali sotterranei, semisotterranei

Ai fini dell'applicazione dell'art. 8 comma 2 del D.P.R. 303/56 detti locali vengono così classificati:

- sotterraneo - quando il piano orizzontale contenente l'intradosso del solaio di copertura del locale risulta sotto o al pari del piano di campagna;
- semisotterraneo - quando la quota (Q) tra il piano di calpestio del locale ed il piano di campagna è compresa tra m 1,20 e l'altezza del locale;

Si definisce piano di campagna la superficie riconducibile o associata all'orizzontale che rappresenta il terreno ad una quota determinata.

In caso di terreni in pendenza, il piano di campagna viene riferito alla superficie corrispondente alla quota media aritmetica degli interramenti su ogni parte del locale.

E' vietato adibire al lavoro locali chiusi sotterranei o semisotterranei.

Quando ricorrono particolari esigenze tecniche, o per attività che non danno luogo ad emanazioni nocive o che non espongono i lavoratori a temperature eccessive, può essere richiesta deroga per l'utilizzo, all'Az. USL.

Quando la quota (Q) tra il piano di calpestio del locale ed il piano di campagna è inferiore a m 1,2 il locale è equiparabile fuori terra.

4.2. Parametri igienico dimensionali dei locali

Per i locali sotterranei o semisotterranei può essere concessa deroga al divieto di utilizzo per lo svolgimento di attività lavorativa, se l'altezza interna utile, l'illuminazione e l'aerazione naturali rispondano ai parametri dei locali fuori terra di pari categoria e se siano adottati idonei provvedimenti che garantiscano un'adeguata protezione dall'umidità nei pavimenti e nelle pareti.

4.3. Soppalchi

I soppalchi, cioè i piani di calpestio a quota intermedia in un locale avente le caratteristiche previste (illuminazione, areazione ecc.), sono ammessi se realizzati secondo i seguenti requisiti:

- costruiti con strutture resistenti ai carichi che devono sostenere (costruzioni in acciaio, muratura, legno ecc. debitamente progettati);
- superficie utile del soppalco minore o uguale al 40% della superficie utile di tutto il locale;
- profondità del piano di calpestio inferiore a 2,5 volte la minore delle due altezze risultanti dalla suddivisione con soppalco;
- per lo svolgimento di attività lavorativa nella zona soppalco occorre che l'altezza media tra il piano di calpestio e il relativo soffitto sia almeno m 2,70;
- altezza minima pari ad almeno m 2,40. In caso di deroga, per uso deposito senza presenza di lavoratori, l'altezza non può comunque essere inferiore a m. 2,20.
- assenza di delimitazioni verticali, anche trasparenti, dei volumi che vengono a crearsi con la realizzazione del soppalco, ovvero il mantenimento della continuità dell'ambiente unico.

Non è comunque ammessa la presenza contemporanea di lavorazioni nocive, pericolose o insalubri con altre attività o lavorazioni. I soppalchi dovranno inoltre essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per parapetti e protezioni verso il vuoto, scale, accessi e uscite.

4.4 Strutture sanitarie

I requisiti di igiene edilizia per le strutture sanitarie, soggette alla procedura N.I.P., devono essere conformi a quanto disposto dalla L.R. 8 del 23 febbraio 1999 "Norme in materia di requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi delle strutture sanitarie: autorizzazione e procedura di accreditamento".

5. Altre caratteristiche dei locali di lavoro

5.1. Porte, vie e uscite di emergenza

Vedi tabelle 1,2 e 3

5.2 Scale e parapetti

I parapetti e le scale fisse a gradini, destinate al normale transito negli ambienti di lavoro e all'accesso in copertura, devono essere realizzati in conformità alle norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro. La pavimentazione delle scale deve essere antiscivolo. Fermo restando quanto sopra, sono ammesse le scale a chiocciola esclusivamente per accedere a locali accessori, non utilizzati come depositi funzionali all'attività e che non comportano presenza di personale

5.3 Finestre

Le superfici finestrate o comunque trasparenti, nei casi di irraggiamento diretto solare, devono essere dotate di dispositivi che consentono il loro oscuramento totale o parziale. Tutte le superfici finestrate devono essere accessibili alle pulizie, anche nella parte esterna, nel rispetto dell'art. 7 comma 8° del DPR 303/56 come modificato dall' art.33 del D.Lgs. 626/94 e con comandi di apertura ad altezza d'uomo.

5.4 Illuminazione notturna esterna.

Gli accessi, le rampe esterne e gli spazi comuni di circolazione interna devono essere serviti di adeguato impianto di illuminazione notturna anche temporizzato.

5.5 Illuminazione artificiale

L'intensità, la qualità e la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonee allo svolgimento dello specifico compito visivo. Devono pertanto essere assicurati idonei valori di illuminamento così come definiti dalle norme di illuminotecnica

La collocazione delle lampade deve essere tale da evitare abbagliamenti diretti e/o riflessi, nonché la proiezione di ombre sulla postazione di lavoro, che ostacolino il compito visivo.

Negli stabilimenti e negli ambienti di lavoro in genere, devono esistere mezzi di illuminazione tali da intervenire in assenza di tensione di rete e distribuiti in modo da garantire un sicuro movimento e l'eventuale esodo dall'ambiente di lavoro.

5.6 Dotazione dei servizi igienico assistenziali

Quando non diversamente disposto da normative specifiche, tutti i luoghi di lavoro devono essere dotati di:

- **WC**, in numero non inferiore ad 1 ogni 10 addetti (o frazione) contemporaneamente in servizio preferibilmente distinti per sesso (quando i lavoratori siano in numero non superiore a 10 è ammessa un'utilizzazione separata);
- **lavandini**, in numero non inferiore ad 1 ogni 5 addetti (o frazione) contemporaneamente in servizio

Nei casi in cui risultano necessari, sulla base della normativa vigente, devono essere presenti:

- **docce**, distinte per sesso, almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti. Il numero di docce dovrà essere aumentato qualora effettive esigenze, dovute alle lavorazioni svolte, lo richiedano.
- **spogliatoi**, distinti per sesso situati vicini ai locali di lavoro, aerati, illuminati e riscaldati durante la stagione fredda.;
- **refettorio**: fatto salvo quanto previsto da normative specifiche, nei locali adibiti a refettorio deve essere disponibile acqua corrente potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, l'acqua utilizzata deve avere le caratteristiche di potabilità secondo quanto indicato dalla normativa di settore.
I pavimenti e le superfici delle pareti devono essere realizzati in materiale lavabile, impermeabile e disinfettabile fino ad un'altezza di almeno m 2,00 e deve essere previsto un punto per il riscaldamento delle vivande.
Il refettorio deve essere ubicato e realizzato in modo da evitare contaminazioni con gli inquinanti eventualmente presenti nei locali di lavoro.
- **locale di riposo**: ove necessari locali di riposo, per attività che possono comportare rischio di esposizione a sostanze nocive, tossiche, cancerogene o mutagene, questi devono essere facilmente accessibili e dotati di dispositivi che impediscano la contaminazione.
- **Ambulatorio e sala di medicazione aziendale**: fatto salvo quanto previsto da normative specifiche, nei locali adibiti ad ambulatorio o a sala di medicazione deve essere disponibile acqua corrente potabile; i pavimenti e le superfici delle pareti ed devono essere impermeabili e facilmente lavabili fino ad un'altezza di almeno metri 2,0. Tali locali devono essere ubicati e realizzati in modo da evitare contaminazioni con gli inquinanti eventualmente presenti nei locali di lavoro.

5.7. Isolamento termico degli edifici

Nell'ambito di quanto stabilito dalla normativa vigente in merito al contenimento dei consumi energetici per quanto concerne la termoventilazione e la climatizzazione degli edifici, è necessario assicurare l'isolamento termico delle pareti disperdenti, delle coperture e dei pavimenti.

5.8. Temperatura dei locali

I locali di categoria 1, fatte salve particolari esigenze connesse con alle tecniche di lavorazione o alla loro pericolosità, valutabili di volta in volta, nel rispetto della normativa vigente, devono avere una temperatura adeguata assicurando il benessere termico in

relazione all'attività svolta tenendo conto dell'influenza che possono esercitare il grado di umidità e il movimento dell'aria concomitanti.

In presenza di celle frigorifero a bassissime temperature per surgelati e congelati è necessario prevedere un'anticella a temperatura controllata.

5.9. Difesa dagli agenti nocivi

Le lavorazioni pericolose o insalubri devono essere effettuate in luoghi separati allo scopo di non esporre senza necessità lavoratori addetti ad altre lavorazioni.

Nei casi previsti dalla norma deve essere allegata alla documentazione N.I.P. la valutazione preventiva del rischio chimico.

5.10 Difesa dall'inquinamento acustico

La progettazione e la costruzione degli edifici e degli impianti devono essere tali da ridurre al massimo l'inquinamento acustico e da rispettare i requisiti acustici passivi.

In particolare le lavorazioni rumorose vanno effettuate in ambienti separati, con macchine opportunamente insonorizzate.

L'az. USL può richiedere copia della previsione di impatto acustico e di clima acustico dell'insediamento di progetto.

5.11 Vibrazioni

In previsione di attività che possono essere causa di vibrazioni, devono essere predisposti accorgimenti anche strutturali atti a limitare la propagazione delle vibrazioni al resto dell'ambiente interno e all'ambiente circostante.

Tabella A –Tipologie indicative delle pratiche che vengono valutate nell’ambito del Gruppo Operativo NIP dell’Azienda USL 6

- 1) attività artigianali ed industriali con almeno 1 dipendente (a tempo indeterminato o avventizio)
- 2) attività commerciali che, a prescindere dal numero degli addetti, comportino pericoli concreti per l’ambiente o l’uomo (es. distributori di carburanti, vendita fitofarmaci, stoccaggio e vendita prodotti infiammabili o tossici)
- 3) attività agricole nelle quali si attuino lavorazioni o trasformazioni di prodotti con almeno un dipendente o quando si attuino lavorazioni particolari (es. frantoi) anche senza dipendenti
- 4) attività commerciali con più di 5 dipendenti (compresi avventizi)
- 5) ristoranti con più di 3 dipendenti di cucina, anche all’interno di campeggi e villaggi turistici
- 6) mense
- 7) alberghi o pensioni con più di 5 dipendenti (compresi avventizi)
- 8) centri di estetica a parrucchieri con almeno 1 dipendente
- 9) uffici e attività similari con più di 5 dipendenti
- 10) impianti tecnologici in genere
- 11) laboratori e officine in scuole e in altre strutture pubbliche e private
- 12) pratiche soggette a CdS

N.B. 1) Nel numero degli addetti previsti vanno inseriti anche i lavoratori stagionali

2) Sono escluse dalla tipologia NIP le aziende familiari di cui all’art. 230/bis del Codice Civile.

LARGHEZZA E NUMERO DELLE PORTE
NEI LOCALI DOVE SI SVOLGONO LAVORAZIONI

Articolo 33, comma 2, D.Lgs. 626/94 (in sostituzione dell'articolo 14, DPR 547/55)

LARGHEZZA E NUMERO DELLE PORTE				
Attività svolta	Lavoratori impegnati	Larghezza porta	Verso apertura	Numero porte
Locali che comportino rischio di esplosione e di incendio	Inferiore a 5 unità	Nessun obbligo Tuttavia norme su handicap impongono 85-90 cm	Nessun obbligo	Minimo 1
	Superiori a 5 unità	120 cm	Verso via d'esodo	Minimo 1 ogni 5 lavoratori
Locali dove si svolgano lavorazioni che non comportino rischio di esplosione o di incendio	Sino a 25 unità	80 cm	Nessun obbligo	Minimo 1
	Da 25 a 50 unità	120 cm	Verso via d'esodo	Minimo 1
	Da 51 a 100 unità	120 cm + 80 cm	Verso via d'esodo	2
	Oltre 100 unità	1 da 120 cm ogni 50 persone o frazione compresa tra 10 e 50 persone	Verso via d'esodo	2 per le prime 100 persone e 1 ogni 50 ulteriori
	Sino a 25 unità (10 unità secondo un'altra interpretazione)	Dovrebbe applicarsi il min. di 80 cm	Nessun obbligo	Minimo 1
	Oltre 25 unità (ovvero, secondo altra interpretazione, oltre 10)	120 cm per ogni 50 persone o frazione compresa tra 10 e 50 persone	Nessun obbligo	Preferibilmente 1 per ogni 50 persone o frazione da 10 a 50
Locali e depositi				

Nota: Tutte le porte da 120 cm hanno una tolleranza del 5%, cioè, in pratica, sono ammesse porte sino a 114 cm. Le porte possono essere in numero minore purché non vari la larghezza complessiva. Tutte le porte da 80 cm hanno una tolleranza in meno del 2%.

Tabella 2

CARATTERISTICA DELLE PORTE SITUATE SULLE VIE DI EMERGENZA

Articolo 33, comma 2, D.Lgs. 626/94 (in sostituzione dell'articolo 14, DPR 547/55)

Altezza minima	200 cm
Larghezza minima	Disposta dalle norme antincendio
Segnaletica	Devono essere contrassegnate con segnaletica durevole conformemente alla normativa vigente
Apertura	Devono poter essere aperte, in ogni momento, dall'interno senza aiuto speciale Può non essere aperta verso l'esodo nel caso che l'apertura della stessa possa creare situazioni di pericolo per eventuali passaggi di mezzi o altro. In tal caso, si dovranno adottare altri specifici accorgimenti che dovranno essere autorizzati dal Comando provinciale dei Vigili del Fuoco competente per territorio

Per i luoghi di lavoro già utilizzati prima del 1° gennaio 1993, le disposizioni sulle porte fin qui riportate non si applicano. Si applicano solo alcune disposizioni descritte dal sostituto *comma 17*, che stabilisce, che tali luoghi ... devono essere provvisti di porte di uscita che, per numero e ubicazione consentono la rapida uscita delle persone e che sono agevolmente apribili dall'interno durante il lavoro. Tali porte dovranno comunque essere adeguate ai commi 9 e 10. Per i luoghi costruiti o realizzati prima del 27 novembre 1994, non si applicano le disposizioni dei precedenti commi 2, 3, 4, 5 e 6, riguardanti la larghezza delle stesse. ...In ogni caso la larghezza delle porte di uscita ... dovrà essere quella prevista ... dalla concessione edilizia ovvero dalla licenza di agibilità.

**TIPI DI PORTE NON AMMESSI O PER LE QUALI SONO
PREVISTI PARTICOLARI ACCORGIMENTI**

Articolo 33, comma 2, D.Lgs. 626/94 (in sostituzione dell'articolo 14, DPR 547/55)

TIPO DI PORTA	AMMESSA/NON AMMESSA	NOTE
Porte scorrevoli	Non, ammesse nei locali di lavoro e di magazzino, se nello stesso ambiente non ci sono porte ad anta	Devono, quando ammesse, disporre di un sistema di sicurezza che eviti loro di uscire dalle guide
Porta tipo saracinesca a rullo	Non ammesse nei locali di lavoro e di magazzino, se nello stesso ambiente non ci sono porte ad anta	
Porte girevoli su asse centrale	Non ammesse nei locali di lavoro e di magazzino, se nello stesso ambiente non ci sono porte ad anta	
Porte a vetri	Ammessi	Devono avere: - un segno indicativo all'altezza degli occhi - vetri di sicurezza o protetti contro lo sfondamento
Porte che si aprono nei due versi (a ventola)	Ammesse solo se trasparenti	Vedi caratteristiche porte a vetri. Inoltre, ai sensi del DPR 384/78, devono avere barre e corrimano di sezione adeguati e prendibili
Porte e portoni che si aprono verso l'alto	Ammessi	Devono disporre di un sistema di sicurezza che impedisce loro di ricadere
Porte e portoni ad azionamento meccanico	Ammessi	Devono essere muniti di arresto e aperti manualmente

Nota: Tutte le porte, ai sensi del DPR 384/78, non devono avere spigoli, riporti, cornici sporgenti e quanto altro possa arrecare danno in caso di urto.