

SERVIZIO AMBIENTE

Tipologie di controllo a cui sono assoggettate le imprese del territorio

I controlli ambientali alle Imprese del territorio comunale vengono svolti su segnalazione/esposti in collaborazione con gli Enti Tecnici competenti nel modo seguente:

- inquinamento atmosferico, verifica presenza amianto ed inquinamento acustico tramite la consulenza del Servizio Arpa Piemonte
- inquinamento acquedotto, fognatura e servizio di depurazione tramite la consulenza di Smat S.p.a.(Società Metropolitana Acque Torino S.p.a.) e del Servizio Arpa Piemonte
- inquinamento suolo tramite la consulenza del Servizio Arpa Piemonte ed eventualmente con l'ausilio della Società Seta (Società Ecologia Territorio ed Ambiente)

SERVIZIO POLIZIA MUNICIPALE

Il Comune di Brandizzo ha istituito il SUAP, che gestisce sia la fase istruttoria che la fase di controllo delle attività commerciali, tra le quali:

- controllo attività in esercizi di vicinato: verifica della corretta documentazione presente sul posto (S.C.I.A) e controllo dei prezzi di vendita esposti al pubblico;
- controlli in attività di vicinato con vendita di prodotti alimentari: verifica dei requisiti soggettivi e oggettivi degli alimentari venduti ed in particolare: controllo della corretta tenuta degli alimenti all'interno di appositi banchi frigo – controllo della congruità delle etichette indicanti la scadenza del prodotto rispetto al prodotto medesimo venduto – verifica dell'abbigliamento indossato da parte del personale addetto alla vendita in riferimento all'igiene nel reparto vendita.
- controllo in attività artigianale alimentare: verifica che non venga effettuata la somministrazione in loco e che i locali non siano attrezzati per la somministrazione.
- controlli in attività di vendita su suolo pubblico: per tutti gli ambulanti, verifica del possesso del D.U.R.C. – per il settore non alimentare, verifica dell'esposizione dei prezzi al pubblico e delle metrature del suolo occupato – in riferimento al settore alimentare: oltre alle verifiche precedentemente indicate, verifica dei requisiti soggettivi per la vendita di prodotti alimentari e verifica della corretta tenuta degli alimenti in banchi frigo idoneamente attrezzati per la conservazione dei prodotti.
- controllo nei circoli privati: verifica dei locali al fine di controllare la congruità rispetto a quanto dichiarato nella planimetria allegata (in caso di dubbio riferito a lavori edili svolti, si effettua sopralluogo congiunto con l'ufficio tecnico); verifica che all'interno del circolo siano presenti esclusivamente persone affiliate al circolo medesimo, e che l'eventuale somministrazione sia rivolta esclusivamente ai soci e non a persone non tesserate – verifica degli eventuali giochi presenti all'interno dei locali, rispetto alla congruità con la S.C.I.A. per attività di giochi leciti presentata.