

Allegato G

REQUISITI IMPIANTISTICI DEI LOCALI DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE, DEPOSITO, TRASPORTO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE. (Artt. 189, 196)

REQUISITI FUNZIONALI

- A) Requisiti-tipo locale di vendita alimenti: **abrogato**
- B) Requisiti-tipo locale di miscita e somministrazione: **abrogato**
- C) Requisiti-tipo locale cucina: **abrogato**
- D) Requisiti-tipo locale sala (da pranzo o di sosta) : **abrogato**
- E) Requisiti-tipo locale deposito: **abrogato**
- F) Requisiti-tipo locale sguatteria : **abrogato**
- G) Requisiti-tipo locale laboratorio : **abrogato**
- H) Requisiti-tipo locale deposito prodotto finito: **abrogato**
- I) Requisiti-tipo servizi igienici per il pubblico: **abrogato**
- L) Requisiti-tipo servizi igienici per il personale: **abrogato**
- M) Dotazione di unità igieniche: **abrogato**
- N) Dimensionamento_: **abrogato**
- O) Requisiti per esercizio di bar: **abrogato**
- P) Requisiti per esercizio di ristorazione: **abrogato**
- Q) Requisiti per esercizi di ristorazione collettiva: mense con cucina interna: **abrogato**
- R) Requisiti per esercizi di ristorazione collettiva: centri produzione pasti: **abrogato**
- S) Requisiti per esercizi di ristorazione collettiva: terminali di distribuzione: **abrogato**
- T) Requisiti per laboratori di pasticceria fresca: **abrogato**
- U) Requisiti per laboratori di gelateria: **abrogato**
- V) Requisiti per laboratori di pasta fresca: **abrogato**
- Z) Requisiti per laboratori di panificazione: **abrogato**
- AA) Requisiti per pizzerie da asporto: **abrogato**
- BB) Requisiti per rosticcerie: **abrogato**
- CC) Requisiti per esercizi di commercio al dettaglio su aree e in locali privati: **abrogato**
- DD) Requisiti per esercizi di commercio al dettaglio su aree pubbliche: **abrogato**
- EE) Requisiti per depositi alimentari all'ingrosso: **abrogato**
- FF) Requisiti per automezzi di trasporto alimenti: **abrogato**
- GG) Requisiti per feste popolari: **abrogato**
- HH) Requisiti per attività di preparazione e somministrazione alimenti esercitate da chioschi o da automezzi: **abrogato**

REQUISITI IMPIANTISTICI:

- II) Impianto di aspirazione delle cucine e dei laboratori alimentari
- LL) Controllo degli incombusti
- MM) Canne fumarie
- NN) Condotte di esalazione
- OO) Comignoli
- PP) Apparecchiature alimentate a gas

REQUISITI IMPIANTISTICI

II) Impianto di aspirazione delle cucine e dei laboratori alimentari

1. Le cucine sono dotate di impianto di aspirazione delle esalazioni aventi le seguenti caratteristiche:

- a) cappa sui fuochi di cottura e comunque su tutte le attrezzature di cottura che producono fumi o vapori, debordante di un valore pari a 0.4 h, dove per h si intende la distanza del bordo della cappa dal piano di cottura;
- b) cappa dotata di idonea sezione filtrante, facilmente estraibile, dimensionata per una velocità di attraversamento dell'aria non superiore a 2 m/s con alla base idoneo raccogliatore per i depositi grassi;
- c) velocità dell'aria a bordo cappa compresa fra 0,25 e 0,50 m/s;
- d) reintegro di adeguata quantità di aria esterna filtrata e nel periodo invernale, trattata termicamente nella misura del 80% di quella estratta (rapporto da mantenersi costante per tutte le velocità di funzionamento degli impianti), con punto presa dell'aria esterna posizionata ad altezza non inferiore a m 2,50 del piano di campagna;
- e) comando unico di attivazione dell'impianto di estrazione e reintegro;
- f) velocità dell'aria di reintegro inferiore o al massimo di 0,15 m/s fino a m 2 dal piano di calpestio;
- g) idonee serrande tagliafuoco ove previsto dalle norme antincendio;
- h) canne di esalazione conformi al Regolamento Edilizio.

2. Per gli impianti in cui è previsto un accentuato uso di sostanze grasse, è prevista una ulteriore sezione filtrante antigrasso, a valle del ventilatore di aspirazione /espulsione, facilmente accessibile per le operazioni di pulizia e manutenzione.

3. Gli impianti che producono esalazioni maleodoranti potenzialmente fastidiose per il vicinato sono dotati di sistemi di abbattimento delle sostanze odorigene utilizzando le migliori soluzioni tecniche disponibili sul mercato.

LL) Controllo degli incombusti

1. Gli impianti di cottura che utilizzano combustibili solidi garantiscono una concentrazione di materiale particolato all'emissione non superiore a 50 mg/m³.

2. I camini sono dotati di una presa di misura per campionamento fumi (manicotto di diametro di 2,5-3" chiudibile con apposito coperchio avvitabile), posizionata in un tronco rettilineo e verticale di lunghezza pari rispettivamente ad almeno 8 diametri per il tratto a monte e a 3 diametri per il tratto a valle del manicotto stesso; tale presa di misura sarà accessibile secondo le vigenti norme di sicurezza.

MM) Canne fumarie

1. Le canne fumarie presentano le seguenti caratteristiche:

- a) essere dimensionate in funzione della massima portata termica e della loro altezza in conformità alle vigenti norme UNI-CIG;
- b) essere di materiale impermeabile resistente alle temperature dei prodotti della combustione e alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica e di debole conduttività termica;
- c) essere collocate, se disposte nei muri esterni, entro tubi di materiale analogo o anche di cemento;
- d) l'intercapedine risultante fra canna e detto tubo in comunicazione con l'aria esterna solo nella parte superiore, ciò per evitare il raffreddamento della canna fumaria;
- e) avere andamento verticale rettilineo senza restringimenti;
- f) non accogliere più scarichi di fumi o di aeriformi analoghi;
- g) avere nella parte inferiore un'apertura munita di chiusura a tenuta d'aria, con doppie pareti metalliche, per la facile asportazione dei depositi degli incombusti, raccolta di condensa e ispezione del canale;
- h) non essere inserite in muri perimetrali o all'interno di vani edilizi con permanenza di persona se utilizzate per lo scarico di apparecchi di potenzialità superiore a 35 kW;
- i) essere poste a distanza superiore a cm 20 rispetto a strutture lignee o avere una controcanna di materiale incombustibile (classe 0), con intercapedine di almeno 3 cm - sfociare sul coperto (esclusione di espulsione a parete);
- l) avere una coibentazione termica che garantisca un aumento massimo della temperatura di 2C°, con l'impianto a regime, delle pareti esterne delle canne stesse o delle pareti interne o dei pavimenti dei vani su cui insistono.

NN) Condotte di esalazione

1. Le condotte di esalazione presentano le seguenti caratteristiche:

- a) essere dimensionate in funzione della massima portata d'aria espulsa in modo che non superi al loro interno una velocità in m/s che possa procurare trasmissione di rumore e/o vibrazioni all'interno delle abitazioni;
- b) essere realizzate con materiali idonei e a perfetta regola d'arte al fine di garantire la massima tenuta e le infiltrazioni di condense;
- c) possono raccogliere più scarichi di aeriformi analoghi purché l'unificazione degli stessi avvenga a valle del ventilatore di estrazione;
- d) sfociare sul coperto (esclusione di espulsione a parete);
- e) nel caso di condotte di esalazione passanti all'interno dell'organismo edilizio, essere dotate di serranda tagliafuoco con obbligo dell'arresto della ventilazione.

OO) Comignoli

1. I comignoli presentano le seguenti caratteristiche:

- a) sfociare sul coperto in conformità alle norme UNI-CIG 7129 e comunque a una distanza dai fabbricati limitrofi, dagli abbaini, lucernai e superfici finestrate in terrazzi in falda, non inferiore a m 5; per distanze inferiori a m 5;
- b) i comignoli sfociano a cm 50 oltre il colmo del tetto del fabbricato su cui insistono e dei fabbricati limitrofi. Fermo restando quanto sopra previsto relativamente alle distanze, i comignoli delle canne ubicate in fregio o su terrazze/lastrici solari praticabili, dovranno sfociare a una altezza non inferiore a cm 50 oltre il colmo del tetto del fabbricato su cui insistono e dei fabbricati limitrofi;
- c) Fermo restando quanto sopra previsto relativamente alle distanze, i comignoli delle canne ubicate in fregio o su terrazze/lastrici solari praticabili, dovranno sfociare a una altezza non inferiore a m 3.00 dal piano di calpestio;
- d) relativamente ai condotti di esalazioni degli apparecchi di cottura espellono in atmosfera in senso verticale.

PP) Apparecchiature alimentate a gas

1. Il locale cucina e comunque ogni locale ove vi sia installata apparecchiatura alimentata a gas, ha i requisiti strutturali previsti dal D.M. 12/4/96 allorché la potenzialità complessiva supera i 35 kW; per potenzialità inferiori si rispettano le norme UNI-CIG.