

Allegato G

REQUISITI FUNZIONALI E IMPIANTISTICI DEI LOCALI DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE, DEPOSITO, TRASPORTO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE. (Artt. 194, 195, 196, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205)

Requisiti funzionali:

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

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 FUNZIONALI

A) Requisiti-tipo locale di vendita alimenti

1. Il locale di vendita è attrezzato con banchi e/o vetrine opportunamente separati per la vendita e l'esposizione delle varie tipologie di prodotto detenute. I banchi sono costituiti o rivestiti in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile. Ciascun settore di vendita è dotato di propria attrezzatura in base a quanto necessario a supporto della vendita (coltelleria, pinze, cucchiari, superfici di taglio, ecc.).
2. E' necessaria la disponibilità di uno o più lavelli lava-mani dotati di sapone liquido, asciugamani a perdere e comando non manuale di erogazione dell'acqua, in particolare nel caso di vendita e

manipolazione di alimenti non protetti (carne, pesce, salumi, formaggi, prodotti di gastronomia, ortofruttili, ecc.); il livello può essere collocato anche nel locale deposito.

3. Per l'esposizione di prodotti deperibili sono necessari frigoriferi o vetrinette refrigerate, apribili solo dalla parte degli addetti se contengono alimenti sfusi o da vendersi al taglio, muniti di termometro a lettura esterna e organizzati in scomparti separati qualora vi siano detenuti prodotti di diversa tipologia.
4. I prodotti sfusi non debbono essere toccati dal pubblico, a eccezione dei prodotti ortofruttili per i quali è ammessa la vendita a libero servizio a condizione che vengano messi a disposizione del cliente guanti di idonea resistenza e sacchetti monouso da eliminare dopo l'utilizzo in apposito contenitore portarifiuti.
5. Per la vendita di surgelati è necessario apposito freezer in grado di mantenere la temperatura prescritta (-18°) e dotato di termometro a lettura esterna; i surgelati ivi detenuti non superano la linea di carico del freezer.
6. Per la vendita di funghi epigei spontanei l'esercente (o l'addetto al reparto) deve essere in possesso di specifico titolo abilitante rilasciato previo accertamento di idoneità relativa alle conoscenze circa le principali specie fungine commestibili o velenose.
7. Nei banchi di esposizione al pubblico gli alimenti sfusi, e in particolare quelli deperibili, non sono posti a diretto contatto con oggetti decorativi o altri oggetti che possano essere causa di inquinamento; occorre altresì evitare la guarnizione di alimenti deperibili con sostanze in grado di contaminarne la superficie, a meno che queste non siano state accuratamente lavate (esempio: formaggi freschi con foglie di alloro o simili).
8. Tutti gli alimenti sfusi sono gestiti dagli addetti con appositi utensili e attrezzi (di acciaio inossidabile o altro materiale lavabile e riconosciuto idoneo a uso alimentare) in modo da evitarne il contatto diretto con le mani; nelle operazioni di taglio di formaggi e salumi l'operatore deve evitare di toccare la parte interna dei prodotti destinata al consumo e, dopo l'affettatura, riporre il prodotto nel proprio scomparto rivestendone la superficie esposta tramite pellicola per alimenti, almeno alla fine del turno di servizio.
9. In caso di coesistenza di settori che comportino la necessità di rigide separazioni dal punto di vista igienico – sanitario (es.: vendita di ortofruttili freschi e vendita di carni o formaggi o salumi al taglio presso il medesimo esercizio) è necessaria l'assegnazione di percorsi di accesso nettamente differenziati e di operatori specificamente addetti al reparto o settore.
10. I prodotti venduti sfusi sono muniti di apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono o nei compartimenti in cui sono esposti, con i criteri e le diciture previste dall'art. 16 del D.Leg.vo 109/92 o altre norme specifiche in materia di etichettatura di prodotti alimentari. Il confezionamento sottovuoto, come protezione igienica del prodotto, può essere effettuato all'atto della vendita su richiesta del cliente, senza particolari etichettature. Qualora invece esso sia eseguito dall'esercente preventivamente al fine di migliorarne la conservazione, l'alimento è identificato con etichetta riportante la ragione sociale della ditta, la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti, le modalità (temperatura) di conservazione, nonché con una dicitura che consenta di identificare la bolla di accompagnamento (numero, data, ditta).
11. Nell'ambito del locale di vendita possono essere collocate scaffalature o ripiani facilmente pulibili per l'esposizione dei prodotti confezionati e non deperibili, adeguatamente sollevati da terra in misura tale da consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante (indicativamente 30 cm); è vietato detenere generi alimentari sul pavimento, anche se in confezione o imballaggio. E' ammesso per un'esposizione provvisoria di generi alimentari confezionati non deperibili presentati e ceduti in multiconfezione, l'uso dei pallets su cui il prodotto è pervenuto dal fornitore all'esercizio di vendita. Nel caso di esercizi autorizzati alla vendita di prodotti che, pur non essendo alimenti, vengono tradizionalmente commercializzati anche presso esercizi alimentari (es.: detersivi, prodotti per pulizia personale o pulizia della casa) è riservato allo scopo un apposito reparto o settore e in ogni caso andrà prevista una netta separazione dagli alimenti anche confezionati
12. L'eventuale esposizione di alimenti sfusi all'esterno dell'esercizio avviene conformemente ai disposti del Comune di Bologna ed è comunque protetta da qualsiasi fonte di contaminazione. Per quanto riguarda i

prodotti confezionati, è in ogni caso vietato detenere all'esterno acque minerali esposte alla diretta luce solare.

13. Tutte le pareti del locale di vendita sono rivestite almeno fino a 2 m di altezza in materiale liscio, lavabile e impermeabile e, nella parte sovrastante i m 2 intonacate e imbiancate. Il rivestimento è ulteriormente elevato nel caso in cui non garantisca un livello superiore di almeno 30 cm rispetto a eventuali scaffalature o attrezzature quali a esempio guidevie o uncinaie nelle macellerie; per talune attività quali la vendita di carne fresca o di pesce fresco è obbligatoria la piastrellatura.
14. Il pavimento, ivi compresa l'eventuale pedana del retro banco, è in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile e disinfettabile, munito di efficienti dispositivi di scolo delle acque di lavaggio onde evitarne il ristagno; le finestre e le porte sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e avere superfici facilmente pulibili e disinfettabili; le finestre sono dotate di reticelle o altre misure contro la penetrazione di insetti.
15. Tutti i contenitori e gli imballaggi che vengono a diretto contatto con gli alimenti sono costruiti con materiale idoneo a tale uso e, qualora possano essere riutilizzati, sono sottoposti a lavaggio, disinfezione e abbondante risciacquo con acqua potabile dopo il loro uso e comunque prima di venire utilizzati.
16. Nelle macellerie è vietata l'introduzione, a qualsiasi titolo, di carcasse o parti di animali di qualsiasi specie, non perfettamente scuoiate, spennate o spellate e non regolarmente controllate secondo la rispettiva normativa vigente. A tale divieto non sono consentite deroghe neppure per usi e consuetudini legate ad alcuni periodi festivi.
17. Non è ammessa l'esposizione delle carni fresche fuori dai banchi se non per le operazioni di carico e scarico e/o di lavorazione. E' comunque esclusa la sosta delle carni nella zona di vendita al pubblico.
18. La macinatura delle carni avviene di norma alla presenza dell'acquirente; è comunque consentito tritare la carne in quantità non superiore al presumibile fabbisogno giornaliero dello spaccio. Sono escluse da dette carni le parti incommestibili, gli organi, le ghiandole e i grassi non facenti parte delle masse muscolari. Alle carni fresche macinate non possono essere aggiunti additivi.
19. Per la commercializzazione delle carni congelate valgono le norme contenute nel D.M. 03/02/1977 e successive modifiche e integrazioni. E' vietato il congelamento di carni fresche.
20. Negli esercizi di vendita al dettaglio di prodotti ittici gli imballaggi e i contenitori di legno e polistirolo sono considerati a perdere. I contenitori da usarsi più volte per l'esposizione del pesce nei luoghi di vendita al dettaglio, sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili.
21. Il pesce congelato è conservato ed esposto in attrezzatura frigorifera che assicuri una temperatura di almeno -18 °C.
22. Qualora l'esercizio di vendita sia dotato d'idoneo frigorifero d'esposizione e vendita, può essere consentito il decongelamento dei prodotti a temperatura non superiore a +4° C; la vendita di tale prodotto avviene in un banco nettamente separato da quello destinato alla vendita del pesce fresco. Sul settore di vendita destinato ai prodotti decongelati è collocato un apposito cartello ben visibile a distanza recante la scritta "pesce decongelato". E vietato il congelamento di prodotti ittici freschi nonché il ricongelamento dei prodotti ittici decongelati.

B) Requisiti-tipo locale di mescita e somministrazione

1. Il locale somministrazione è dotato di un banco di servizio (o più banchi), articolato in zone di lavoro, fornito di piani in acciaio inox, marmo o comunque in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile; è presente almeno un lavello con acqua calda e fredda nonché lavastoviglie e/o lavabicchieri. Tutto il banco e relative attrezzature è realizzato in materiale che consenta un'agevole pulizia ed eventuale disinfezione.

2. Tutte le pareti della zona di somministrazione è rivestite almeno fino a 2 m di altezza in materiale liscio, lavabile e impermeabile e, nella parte sovrastante i m 2 intonacate e imbiancate; il pavimento, ivi compresa l'eventuale pedana del retro banco, è in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile e disinfettabile; le finestre e le porte sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e avere superfici facilmente pulibili e se necessario disinfettabili; le finestre sono dotate di reticelle o altre misure contro la penetrazione di insetti;
3. Il locale è dotato di contenitori per rifiuti, facilmente accessibili, dotati di apertura a pedale o tale da non comportare comunque il contatto del coperchio con le mani degli addetti.
4. Per la conservazione ed esposizione dei prodotti deperibili (a base di crema, panna, maionese, salumi, ecc.) sono necessarie vetrinette refrigerate, apribili solo dalla parte degli addetti e munite di termometro a lettura esterna; gli alimenti esposti, non deperibili (brioche non farcite o farcite a base di marmellata, biscotteria secca, ecc.), possono essere detenuti in vetrinette non refrigerate o in vassoi, sempre protetti da coperchio. E' prevista inoltre la dotazione di pinze o altri utensili per la somministrazione di alimenti sfusi al cliente. Nel locale somministrazione possono essere altresì conservati alimenti e bevande non deperibili, riposti su idonee e sufficienti scaffalature in materiale lavabile (non sono ammesse scaffalature di legno grezzo); è vietato detenere generi alimentari sul pavimento, anche se in confezione o imballaggio.
5. Qualora nelle vetrine siano conservati anche generi alimentari (insalata, pomodori, frutta, pane, salumi, ecc.) che fungono da materie prime per la preparazione dei prodotti consentiti all'esercizio di bar, questi vanno conservati in un'apposita vetrinetta o in un apposito scomparto o in una zona ben distinta rispetto all'esposizione degli alimenti pronti al consumo, evitando qualsiasi promiscuità con questi ultimi.
6. La preparazione di panini e prodotti similari è eseguita in apposita zona del banco (o in banco separato), nell'ambito della quale sono ammesse piastre o tostiere per l'eventuale produzione di panini caldi, da somministrarsi subito dopo il riscaldamento.
7. Il locale somministrazione ha un collegamento diretto con il locale deposito e, direttamente o tramite il deposito, con il servizio igienico riservato al personale, senza disimpegni comuni con l'accesso ai servizi riservati al pubblico.
8. L'accesso del pubblico dal locale di somministrazione al servizio igienico a esso riservato o alle eventuali sale di sosta non deve avvenire attraverso i banchi di servizio; qualora tale accesso sia adiacente all'estremità di un banco di servizio, questa è dotata anche di protezione laterale a meno che non sia adibita esclusivamente alle operazioni di cassa.

C) Requisiti-tipo locale di cucina

1. La cucina è il locale destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, disposte in modo razionale e organizzato in funzione delle fasi del processo produttivo: essa è ubicata in modo da non essere attraversata da percorsi "sporchi" quali a esempio l'entrata delle merci alla dispensa o magazzino, il rientro delle stoviglie sporche al locale di lavaggio;
2. La cucina è strutturata preferibilmente in forma quadrata o comunque tale da evitare per quanto possibile zone strette e anfrattuose o nicchie difficilmente raggiungibili dalle operazioni di pulizia e lavaggio; qualora ciò sia inevitabile per la conformazione del locale e la presenza di strutture portanti, tali zone scarsamente praticabili non possono essere calcolate ai fini del conseguimento della superficie minima regolamentare.
3. La cucina è realizzata in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al flusso di trattamento e sanificazione dell'alimento (accesso materie prime → preparazione pre-cottura → cottura → eventuale guarnizione → servizio) e articolata in settori di lavorazione, fra i quali sono sempre individuati almeno quelli destinati al lavaggio e alla lavorazione preliminare rispettivamente delle verdure e delle carni; detti settori, in base alle dimensioni del complesso della cucina, possono consistere in locali autonomi, in vani separati dal resto della cucina tramite pannelli lavabili oppure in zone funzionalmente ben delimitate. E' in ogni caso assicurata un'adeguata aerazione e illuminazione naturale diretta del posto di lavoro.

4. Il settore carni e il settore verdure dispongono ognuno di proprio lavello (munito di comando di erogazione dell'acqua non manuale, anche con sistema a leva) e piano di lavoro e sono dotati di utensili specifici e non utilizzabili per altre funzioni se non dopo accurato lavaggio; soprattutto per quanto riguarda il settore lavaggio verdure, esso è ubicato in zona tale da non comportare l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate.
5. Inoltre deve essere presente una zona per la preparazione degli altri alimenti, e in particolare dei piatti da consumarsi freddi; un'ulteriore zona, in genere adiacente all'uscita dei pasti dalla cucina, può essere destinata alla finitura, guarnizione e porzionamento finale dei piatti, dotata di apposito piano di lavoro; per gli esercizi che dispongono di un locale "office", interposto fra la cucina vera e propria e le sale, le funzioni di finitura e guarnizione dei piatti possono essere effettuate in suddetto locale, purché sia evitata qualunque possibile coincidenza con percorsi "sporchi", in particolare con l'appoggio delle stoviglie utilizzate nelle sale da pranzo, destinate al lavaggio. In detto locale "office" vanno mantenute le posate, le tovaglie e tovaglioli, le vetrerie, le bevande e, se necessario, la frutta e i dessert di immediato utilizzo per il servizio ai tavoli; tali alimenti, se contengono ingredienti deperibili, vanno conservati in mobile o vetrinetta in grado di assicurare la necessaria temperatura.
6. La cucina dispone infine di una zona cottura: tutte le apparecchiature che producono fumi e vapori sono dotate di cappa di aspirazione con filtri e allacciata a canna esalatoria.
7. Tutti i piani di lavoro della cucina e settori annessi sono in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile
8. Tutte le pareti della cucina sono piastrellate almeno fino a 2 m di altezza e, nella parte sovrastante i m 2, intonacate e imbiancate; la separazione in settori di attività può essere effettuata tramite pannelli in materiale liscio, lavabile, impermeabile e duraturo nel tempo (es.: laminato plastico) senza necessità di ulteriori rivestimenti. Il pavimento è in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile e disinfettabile, privo di pedane che possono favorire il rintanarsi di insetti nelle intercapedini; le finestre e le porte sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e avere superfici facilmente pulibili e disinfettabili; le finestre sono dotate di reticelle o altre misure contro la penetrazione di insetti.
9. E' assicurata un'adeguata dotazione di contenitori per rifiuti, facilmente accessibili, dotati di apertura a pedale o tale da non comportare comunque il contatto del coperchio con le mani degli addetti.
10. Al fine di prevenire possibili infestazioni, il complesso della cucina e degli annessi settori o vani di lavorazione e/o di lavaggio, è dotato di porte e finestre che consentano la chiusura ermetica del locale negli orari di inattività dell'esercizio e comunque munito di dispositivi atti a prevenire l'accesso di roditori o insetti (coperture dei fognoli, tappi dei lavandini, ecc.). Le eventuali controsoffittature sono prive di aperture o fessure che permettano l'annidamento di agenti infestanti.
11. Nella cucina non possono essere detenuti arredi o attrezzature non inerenti all'attività di preparazione degli alimenti, così come oggetti personali degli addetti o destinati allo svago (apparecchi radio, televisori, ecc.) in grado di accumulare polvere o sporcizia nel locale.
12. Per gli esercizi di ristorazione caratterizzati anche dalla produzione e somministrazione di generi di pizzeria è ammesso che la zona preparazione e cottura pizze possa essere collocata al di fuori della cucina, in una zona della sala da pranzo, "a vista" dei consumatori, purché ben delimitata e dotata di superficie e caratteristiche analoghe a quelle indicate per un laboratorio di pizzeria da asporto.
13. Posto che per la conservazione delle materie prime deperibili la collocazione idonea del o dei frigoriferi è individuabile nella dispensa o nel deposito, può essere ammessa la disponibilità di attrezzature frigorifere nella cucina soprattutto per quanto riguarda la conservazione di semilavorati deperibili (es.: salse, sughi, impasti) prodotti nell'ambito dell'attività. Di norma, tali semilavorati non sono conservati nel medesimo frigorifero utilizzato per la detenzione delle materie prime non confezionate.
14. Nel complesso dell'esercizio la dotazione tipo di frigoriferi (o di celle frigorifere, di capienza proporzionata alle dimensioni dell'attività) per la conservazione degli alimenti [senza quindi calcolare le eventuali attrezzature destinate alla conservazione di bevande fresche] a temperatura di refrigerazione da 0° a +4° oppure +8° in rapporto al tipo di alimenti, è rappresentata da 4 attrezzature:

- a) una cella o frigorifero per prodotti cotti, piatti pronti e semilavorati;
- b) una cella o frigorifero per le carni;
- c) una cella o frigorifero per le verdure;
- d) una cella o frigorifero per altri alimenti quali salumi, latte e latticini.

La cella o frigorifero per prodotti cotti, piatti pronti e semilavorati può essere assente negli esercizi (come accade in talune attività di ristorazione collettiva) che effettuano esclusivamente una preparazione espressa senza alcun tipo di produzione di semilavorati.

La dotazione e il dimensionamento (capienza) delle attrezzature frigorifere (mai comunque di numero inferiore a 2) vanno individuati anche in rapporto alla quantità di merce che si intende detenere, evitando in ogni caso l'accatastamento degli alimenti, sia per impedire il contatto di un alimento col fondo del recipiente soprastante, sia per consentire una sufficiente circolazione dell'aria all'interno del frigorifero. Tutti i frigoriferi e le celle frigorifere sono dotati di proprio termometro incorporato all'attrezzatura.

- 15. A meno di esigenze di stoccaggio di rilevanti quantità di merce, per la conservazione degli alimenti surgelati e congelati è sufficiente la dotazione di un unico freezer, sebbene appaia opportuno disporre di un freezer di riserva. All'interno del freezer i prodotti congelati sono sempre protetti da confezione o pellicola di plastica o altro materiale per alimenti, mentre i surgelati, acquistabili solo nelle confezioni protettive originarie, vanno mantenuti in esse fino al momento dell'uso.
- 16. Per effettuare all'interno dell'esercizio attività di congelamento di prodotti cotti o di materie prime deve essere disponibile un abbattitore di temperatura con congelatore rapido. Solo per la pasta fresca e/o con ripieno l'apparecchiatura utilizzata può consistere in un semplice congelatore, simile a quelli usati per lo stoccaggio, dotato di termometro a lettura esterna e adibito esclusivamente allo scopo di portare l'alimento a $t^{\circ} < -18^{\circ}$.

D) Requisiti-tipo locale sala da pranzo o di sosta

- 1. La sala (o le sale) da pranzo ha pareti pulibili e sanificabili o rivestite in modo da non rilasciare polvere. I pavimenti sono in materiale liscio, lavabile e impermeabile, privi di discontinuità né rivestimenti in moquette o altro materiale che faciliti l'assorbimento della sporcizia; non sono ammessi soffitti in materiale tale da consentire la caduta di polvere e non permetterne un'adeguata pulizia.
- 2. Nella sala da pranzo possono essere collocati banchi espositori, dotati di adeguate protezioni atte a evitare l'inquinamento accidentale dei cibi e, nel caso vi siano detenuti alimenti deperibili, in grado di assicurarne il rispetto delle temperature di conservazione. È vietato il servizio diretto da parte del cliente, fatta eccezione per gli esercizi autorizzati come ristoranti self-service alle condizioni indicate al punto seguente. Nei banchi espositori sono evitati il sovraccarico e la promiscuità di piatti pronti e materie prime (es. frutta): qualora il banco detenga ambedue i generi alimentari deve essere provvisto di apposito divisorio. Infine, se nel banco espositore sono conservati piatti da porzionare da parte del personale di servizio, è assicurata la dotazione di posateria specifica.
- 3. I banchi self-service refrigerati assicurano una temperatura degli alimenti non superiore a 8° , quelli riscaldati una temperatura degli alimenti non inferiore a 60° . Sono dotati di adeguate protezioni dalla parte dell'utente (fatta eccezione per quelli in cui è ammesso il libero servizio), riforniti immediatamente prima dell'inizio del servizio, accuratamente puliti e lavati al termine dello stesso. Inoltre, al termine del servizio, gli eventuali residui dei prodotti mantenuti nei banchi a temperatura di riscaldamento vanno eliminati.
- 4. Di norma, al porzionamento e servizio provvede specifico personale addetto; è ammesso il libero servizio da parte dell'utente, sotto la sorveglianza del personale, limitatamente a stoviglieria, bevande, pane, grissini e simili purché confezionati o incartati o dotati di apposite pinze, preparazioni varie in monoporzione; qualora si tratti di alimenti deperibili (es.: formaggio, affettati) questi vanno conservati in banco o vetrina refrigerata.
- 5. Il libero servizio di insalate di verdure è ammesso anche da vassoi multiporzione, purché ogni vassoio sia dotato di propria posata specifica, e il servizio avvenga sotto la sorveglianza del personale che provvede all'immediata sostituzione di vassoi o posate accidentalmente imbrattati durante il servizio.

6. Qualora una sala da pranzo sia collocata in un piano diverso da quello della cucina, di norma il servizio è assicurato tramite un montacarichi o montavivande il cui piano d'appoggio e le cui pareti sono in materiale facilmente lavabile e impermeabile: all'arrivo nel piano della sala da pranzo, il montacarichi sfocia possibilmente in un vano "office" riservato al personale o comunque in una zona preclusa al pubblico e a possibili fonti di insudiciamento. Se è necessario assicurare anche il rientro delle stoviglie sporche tramite montacarichi, sono previsti o la presenza di due montacarichi (uno per lo sporco, uno per il pulito) o di un montacarichi a doppio scomparto. In ambedue i casi occorre garantire che il "percorso sporco" di rientro delle stoviglie alla sguatteria sia il più diretto possibile e non possa interferire con le zone e i piani di lavorazione.

E) Requisiti-tipo locale deposito

1. Il locale deposito è destinato unicamente alla conservazione di merce alimentare e non sono consentite attività di lavorazione al suo interno; è ammissibile altresì la detenzione, in apposito scomparto chiuso, della documentazione inerente l'esercizio (libretti, bolle, manuale di autocontrollo, ecc.). Per la conservazione delle materie prime e degli ingredienti deperibili l'esercizio è dotato, preferibilmente nel locale deposito, di frigoriferi (freezer qualora si utilizzino ingredienti surgelati). Negli esercizi che abbiano necessità di maggiori spazi per la detenzione di alimenti deperibili, i frigoriferi possono essere sostituiti o integrati da celle frigorifere che siano:
 - a) allestite con pareti e pavimenti interamente costituiti da materiale liscio, lavabile e impermeabile;
 - b) arredate con scaffalature o ripiani con i requisiti descritti al successivo punto 4;
 - c) munite di tutti gli impianti di sicurezza e allarmi previsti per tali attrezzature.
 - d) di norma riservate a una specifica tipologia di prodotto (per quanto riguarda carni fresche e pesce fresco la disponibilità di una cella dedicata e distinta deve ritenersi obbligatoria).
Tutti i frigoriferi e le eventuali celle frigorifere sono dotati di proprio termometro preferibilmente incorporato all'attrezzatura.
2. Il locale deposito è inaccessibile al pubblico e, di norma, adiacente al locale di lavorazione; può essere ammessa la collocazione del deposito in locale sito al piano interrato o rialzato in casi particolari (scala agevole, situata accanto al laboratorio, direttamente sfociante nel locale deposito).
3. Tutte le pareti del locale deposito, almeno fino a m 2, nonché il pavimento (privo di pedane che possono favorire il rintanarsi di insetti nelle intercapedini), sono in materiale liscio, lavabile e impermeabile. La parte delle pareti sovrastante i m 2 di altezza è intonacata e imbiancata. Le pareti del deposito possono anche essere costituite (N.B. costituite e non "rivestite": l'intercapedine fra parete e rivestimento può essere ricettacolo di insetti) da pannelli in materiale liscio, lavabile e impermeabile (es. laminato plastico); le eventuali finestre sono dotate di reticelle o altre misure contro la penetrazione di insetti;
4. Il locale deposito è dotato di idonee e sufficienti scaffalature in materiale lavabile, destinate alla detenzione dei generi alimentari non deperibili (non sono ammesse scaffalature di legno grezzo); è vietato detenere generi alimentari sul pavimento, anche se in confezione o imballaggio. Nei magazzini delle medie e grandi strutture di vendita, il deposito può avvenire anche sui pallets su cui il prodotto è pervenuto dal fornitore, purchè sia prevista periodica movimentazione degli stessi per consentire un'efficace pulizia dei pavimenti. Anche eventuali generi non alimentari (es.: arredi e attrezzature di scorta) sono detenuti in modo da consentire un'agevole pulizia dei pavimenti.
5. Qualora l'esercizio disponga, a supporto del deposito, di una o più cantine non collegate direttamente con l'esercizio e prive dei requisiti sopra descritti al punto 3, può esservi detenuto unicamente materiale non alimentare, comunque attinente all'attività; se la cantina è in possesso dei requisiti previsti ai punti 3 e 4, possono esservi detenuti anche generi alimentari, ma la disponibilità della cantina non sostituisce la necessità del locale deposito.
6. Il locale deposito non deve essere occupato da attrezzature tecnologiche o impiantistiche destinate a essere ubicate in uno specifico vano tecnico. Qualora esso sia sufficientemente ampio da assolvere ad ambedue le funzioni (cioè riservando alla zona deposito la superficie minima sopra indicata e la cubatura corrispondente) sono attuati particolari accorgimenti (coperture, pannelli) atti a prevenire la diffusione agli alimenti, anche se confezionati, di polvere e altri contaminanti da parte delle apparecchiature.

7. Per le attività produttive di maggiore rilevanza possono essere richieste superfici di deposito proporzionalmente superiori ai minimi regolamentari.

F) Requisiti-tipo locale sguatteria

1. La sguatteria è il vano destinato al lavaggio delle stoviglie usate nelle sale da pranzo, nonché degli utensili e del pentolame di cucina qualora per tale ultima funzione non esista un'adeguata zona della cucina, dotata di apposita vasca di lavaggio.
2. La sguatteria è ubicata in sede tale da consentire il rientro dei piatti sporchi e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o comunque percorsi puliti. Dispone di almeno una vasca di lavaggio opportunamente dimensionata e in grado di erogare acqua calda e fredda e di lavastoviglie.
3. Presso la sguatteria non è ammesso alcun tipo di lavorazione.
4. Pareti, pavimenti, finestre e porte presentano gli stessi criteri di lavabilità indicati per la cucina.
5. In casi particolari in cui l'organizzazione dei percorsi e le dimensioni della cucina lo consentano (cioè con un minimo di superficie complessiva almeno equivalente alla somma dei minimi regolamentari previsti per cucina e sguatteria) la sguatteria può non essere collocata in un locale autonomo, bensì in settore delimitato nell'ambito del locale cucina. In questi casi la soluzione più idonea a evitare incroci sporco/pulito è rappresentata da un "passe" che permetta il rientro dei piatti sporchi senza interferire con le zone di lavorazione della cucina; in assenza di "passe" la sguatteria è in ogni caso immediatamente accessibile dall'entrata del locale cucina senza attraversarne alcuna zona di preparazione ed è assolutamente evitata la presenza di un piano di appoggio comune fra i piatti sporchi rientranti dalle sale e i piatti pronti a esse destinati.

G) Requisiti-tipo locale laboratorio

1. Il laboratorio è destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la produzione, disposte in modo razionale e articolato in funzione delle fasi del processo produttivo. In particolare nelle attività che prevedono una fase di cottura, le fasi rispettivamente precedenti e successive a essa si svolgono su distinti piani di lavoro e avvalendosi di distinti utensili in modo da evitare la contaminazione crociata fra prodotto crudo e prodotto cotto destinato alla somministrazione.
2. I piani di lavoro sono in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile; nel locale laboratorio è presente almeno un lavello a doppia vasca, con acqua calda e fredda (munito di comando di erogazione dell'acqua non manuale, anche con sistema a leva).
3. Tutte le pareti del laboratorio sono piastrellate almeno fino a m 2 di altezza e, nella parte sovrastante i m 2, intonacate e imbiancate; nel caso in cui sia funzionale all'organizzazione dell'attività suddividere il laboratorio in comparti separati, tale separazione può essere effettuata tramite pannelli in materiale liscio, lavabile, impermeabile e duraturo nel tempo (es.: laminato plastico) senza necessità di ulteriori rivestimenti. Il pavimento è in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile e disinfettabile, privo di pedane che possono favorire il rinfacciarsi di insetti nelle intercapedini; le finestre e le porte sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e avere superfici facilmente pulibili e se necessario disinfettabili; le finestre sono dotate di reticelle o altre misure contro la penetrazione di insetti.
4. Posto che per la conservazione delle materie prime deperibili la collocazione idonea del o dei frigoriferi è individuabile nel deposito, può essere ammessa la disponibilità di attrezzature frigorifere nel laboratorio per quanto riguarda la conservazione di semilavorati deperibili prodotti nell'ambito dell'attività. In nessun caso tali semilavorati possono essere conservati nel medesimo frigorifero utilizzato per la detenzione delle materie prime.
5. Il locale è dotato di contenitori per rifiuti, facilmente accessibili, dotati di apertura a pedale o tale da non comportare comunque il contatto del coperchio con le mani degli addetti.

6. Per i laboratori che esercitano attività di produzione all'ingrosso o comunque eccedente il fabbisogno dell'annesso esercizio di vendita o somministrazione, possono essere richieste superfici di lavorazione proporzionalmente superiori ai minimi regolamentari.
7. Per le attività di produzione, preparazione, vendita e somministrazione di alimenti bevande, che intendono richiedere eventuali estensioni dell'autorizzazione sanitaria per attività di laboratorio, qualora non sussistano le condizioni per una estensione di superficie tale da permettere la creazione di locali specifici, è ammesso il ricorso a zone, aree o reparti di lavorazione a tal fine predisposti. Le zone o aree o reparti sono utilizzati per lavorazioni non coincidenti con le attività prevalenti e sono di norma separati da pannelli non a tutta altezza costituiti da materiali con superfici lisce e non assorbenti; le superfici, gli impianti e le attrezzature di tali zone o aree o reparti assicurano le dotazioni previste per i locali destinati agli analoghi usi, con esclusione dell'uso promiscuo di attrezzature e utensili tra le diverse zone o aree o reparti. La estensione prevista dal presente comma, è esclusa per il laboratorio di panificazione, sempre ubicato in specifico vano che lo separa da altri reparti produttivi presenti.
E' ammesso un unico deposito per il fabbisogno di materie prime di più zone di lavorazione, purché la sua superficie sia correlata alle zone di lavorazioni servite, di norma la somma delle superfici di deposito previste per ciascun laboratorio, e la sua dislocazione non comporti percorsi igienicamente inadeguati. Nel deposito unico e all'interno dei frigoriferi e delle celle è evitata la promiscuità tra i diversi generi alimentari deperibili.
L'opportunità di ricorrere a zone di lavorazione piuttosto che a specifici locali, è riconosciuta esclusivamente in ragione dell'incidenza dell'attività aggiuntiva, la quale non dovrà comunque essere prevalente rispetto all'originaria attività autorizzata.

H) Requisiti-tipo locale deposito prodotto finito

1. Il deposito per i prodotti finiti, previsto dal 1° comma dell'art.28 del d.p.r.327/80, non è obbligatorio nei laboratori ove siano prodotti generi alimentari destinati unicamente al fabbisogno dell'annesso esercizio di vendita e/o somministrazione; esso è invece necessario per i laboratori che svolgano attività produttiva anche per esercizi diversi da quello annesso.
2. Nei casi in cui l'attività per altri esercizi sia particolarmente limitata (due o tre esercizi autorizzati alla vendita e/o somministrazione di generi alimentari provenienti da laboratorio autorizzato) il deposito per il prodotto finito può non essere costituito da un vano specifico, ma può consistere in una zona, delimitata anche funzionalmente, oppure in uno o più frigoriferi per i prodotti finiti da mantenere refrigerati, nell'ambito del locale deposito per le materie prime, di superficie proporzionata al fabbisogno e da calcolare comunque come superficie aggiuntiva rispetto ai minimi richiesti per la funzione di deposito per le materie prime.
3. Negli altri casi è necessaria la dotazione di uno specifico vano deposito per il prodotto finito, di dimensioni proporzionate al fabbisogno e avente le caratteristiche indicate per il deposito delle materie prime. Nei laboratori che producono esclusivamente alimenti deperibili, il deposito per il prodotto finito può essere integralmente occupato da frigoriferi o armadiature in grado di assicurare un'adeguata temperatura di conservazione dei prodotti, e dalle confezioni e/o imballaggi, depositati in modo da evitarne il contatto con il pavimento.
4. In ogni caso il deposito o zona per il prodotto finito è ubicato in sede prossima a un'uscita o comunque tale da non comportare l'attraversamento continuo del laboratorio nelle fasi di carico.
5. Sia che avvenga tramite automezzi in dotazione al laboratorio, sia con i mezzi dell'esercizio di vendita, il trasporto del prodotto finito è effettuato assicurando le temperature previste dalla normativa vigente, necessarie comunque a evitare l'interruzione della catena del freddo per quanto riguarda i prodotti deperibili.
6. Per i laboratori all'ingrosso è altresì necessaria la dotazione di un ripostiglio per la conservazione dei materiali di pulizia, dei detersivi, disinfettanti e similari. Negli altri casi si può adottare la soluzione prevista al successivo punto L3.

I) Requisiti-tipo servizi igienici per il pubblico

1. I Servizi Igienici per il pubblico sono ubicati in sede tale da non interferire con i percorsi riservati al personale.
2. I Servizi sono piastrellati almeno fino a m 2 di altezza, imbiancati e intonacati nella parte sovrastante; il pavimento è in materiale liscio, lavabile e impermeabile.
3. I Servizi sono dotati dei medesimi accessori previsti per i servizi del personale dall'art.28 del d.p.r. 327/80, e in particolare di lavello con comando di erogazione non manuale (a pedale o elettronico) dell'acqua, sapone liquido, asciugamani a perdere, chiusura automatica a molla della porta.
4. Nell'ambito dei servizi per il pubblico è sufficiente che almeno uno sia adeguato ai requisiti per portatori di handicap, ma tutti rispondono agli altri requisiti indicati nei punti precedenti.

L) Requisiti-tipo servizi igienici per il personale

1. Il Servizio igienico riservato al personale è piastrellato almeno fino a m 2 di altezza, sia nel locale latrina, sia nell'antilatrina, imbiancato e intonacato nella parte sovrastante; il pavimento è in materiale liscio, lavabile e impermeabile.
2. Il Servizio è dotato degli accessori previsti dal d.p.r. 327/80 art.28, e in particolare di lavello nell'antilatrina con comando di erogazione non manuale (a pedale o elettronico) dell'acqua, sapone liquido, asciugamani a perdere, chiusura automatica a molla della porta.
3. Nel servizio igienico possono essere detenuti nell'antilatrina esclusivamente oggetti e materiale attinente all'igiene e alla pulizia personale; in mancanza di apposito ripostiglio può altresì essere collocato nell'antilatrina un armadietto per la conservazione di detersivi, disinfettanti e similari.
4. Lo spogliatoio del personale, individuato in locale autonomo oppure nell'antilatrina qualora questa abbia dimensioni sufficienti in rapporto al numero degli operatori, contiene esclusivamente gli armadietti individuali del personale a doppio scomparto ove sono detenuti indumenti e oggetti personali.
5. Se trattasi di locale autonomo, le pareti dello spogliatoio almeno fino a 2 m, nonché il pavimento, sono in materiale liscio, lavabile e impermeabile. La parte delle pareti sovrastante i m 2 di altezza è intonacata e imbiancata. Se lo spogliatoio coincide con l'antilatrina del servizio igienico, valgono i requisiti indicati per quest'ultima (piastrellatura).

M) Dotazione di unità igieniche

1. Ogni attività alimentare è dotata di servizio igienico riservato al personale nel rapporto di 1/10; nel caso di numero degli addetti superiore a 10, i servizi igienici sono distinti per sesso.
2. Nei pubblici esercizi è previsto almeno un servizio igienico per il pubblico rispondente alle norme previste per i portatori di handicap.
3. Nei pubblici esercizi il rapporto servizi igienici/pubblico risponde ai seguenti standard:
 - a) ristorazione fino a 50 posti a tavola: 2 unità igieniche singole divise per sesso;
 - b) ristorazione da 51 a 100 posti a tavola: 2 unità igieniche doppie divise per sesso;
 - c) ristorazione con oltre 100 posti a tavola. 2 unità igieniche triple divise per sesso;
 - d) bar e altri esercizi similari: almeno 1 unità igienica singola, adattata per handicap;
 - e) chioschi: 1 unità igienica singola
4. Le caratteristiche strutturali e impiantistiche delle unità igieniche sono definite dal Regolamento Edilizio.

N) Dimensionamento

1. Negli esercizi di ristorazione le superfici soddisfano i seguenti parametri:

	Cucina	Dispensa	Sguatteria	Deposito
a) fino a 50 posti a tavola (mq)	20	8	5	8

b) da 51 a 100 posti a tavola (mq)	25	12	5	8
c) da 101 a 150 e oltre posti a tavola (mq)	30	15	8	8

La "zona lavaggio e preparazione verdure" è funzionalmente separata da altre zone della cucina. La sguatteria può essere ubicata nella cucina, purché funzionalmente separata dalle altre zone.

2. Il lato minore della dispensa ha misura non inferiore a m 1,50.
3. Il deposito nei chioschi ha superficie non inferiore a mq 3,00.
4. I laboratori alimentari soddisfano in termini di superfici i seguenti parametri:
 - a) produzione gelati nei chioschi: mq 4;
 - b) gelateria: mq 12;
 - c) pasta fresca: mq 12;
 - d) pizzeria da asporto: mq 12;
 - e) pasticceria fresca: mq 20;
 - f) rosticceria tradizionale (esclusa produzione pasti aziendali): mq 20;
 - g) panificazione: mq 30.

O) Requisiti per esercizio di bar

1. L'esercizio di Bar è composto essenzialmente dai seguenti locali:

a) Locale di mescita e somministrazione	(vedi requisiti-tipo)
b) Deposito	(vedi requisiti-tipo)
c) Servizio Igienico per il personale e spogliatoio	(vedi requisiti-tipo)
d) Servizio Igienico per il pubblico	(vedi requisiti-tipo)
e) Sala/e di sosta (opzionale)	(vedi requisiti-tipo [solo punto 1])

Nella sala di sosta è consentito il solo consumo di alimenti e bevande erogate dall'esercizio di bar e compatibili con la declaratoria dei generi ammessi in tale tipo di esercizio.

f) Laboratorio o zona preparazione cibi (solo per gli esercizi con estensione igienica): in tutti gli esercizi con estensione igienica preesiste comunque almeno un servizio igienico per il pubblico, almeno un servizio igienico per il personale e un deposito di dimensioni regolamentari destinato alla sola detenzione di alimenti (non può quindi coincidere con le zone o laboratori adibiti alla preparazione di alimenti, di seguito indicati).

2. Requisiti specifici per esercizi B2a (bar con somministrazione di formaggi, salumi e insalate):
 - a) è ammesso esclusivamente l'uso di stoviglie a perdere. La zona di preparazione di almeno 5 mq è ben delimitata mediante banco autonomo, utilizzato solo per preparazione dei cibi, fisicamente staccato dalle altre zone funzionali del bar (mescita, caffè, bibite, liquori, cassa, conservazione o esposizione di pasticceria fresca, ecc.). In tale zona può essere altresì esercitata la preparazione di panini. Essa è dislocata il più possibile in sede opportuna, cioè non costituire zona di passaggio continuo per gli operatori non adibiti alle preparazioni alimentari, ed è organizzata al suo interno in modo da permettere un'agevole possibilità di movimento per l'operatore addetto (superficie calpestabile di almeno 2-2.5 mq.) Il banco è attrezzato con lavello di idonee dimensioni, dotato di acqua calda e fredda e con comando di erogazione non manuale (anche a leva lunga);
 - b) la preparazione delle insalate e degli altri generi consentiti consiste nell'assemblaggio e nella guarnizione di prodotti che, se cotti, debbono essere di provenienza industriale o da laboratori autorizzati, non essendo ammessa alcuna cottura (in particolare con apparecchi a fiamma libera) all'interno dell'esercizio di tipo B.
3. Requisiti specifici per esercizi B2b (bar con somministrazione di minestre in monoporzione):
 - a) come esercizi B2a;
 - b) è consentita la somministrazione di minestre (di produzione industriale o comunque da laboratori autorizzati) surgelate precotte oppure confezionate (e refrigerate) in atmosfera modificata, esclusivamente in confezioni monodose, previo riscaldamento tramite fornello che non necessita di cappa. Non è ammessa alcuna cottura all'interno dell'esercizio di tipo B (in particolare con apparecchi a fiamma libera) ma solo il riscaldamento delle minestre surgelate o confezionate e refrigerate ad

atmosfera modificata, senza alcuna manipolazione precedente o successiva, a eccezione del trasferimento nelle stoviglie e dell'eventuale guarnitura.

4. Requisiti per esercizi B3 (bar con ambedue i tipi di somministrazione precedenti):

- a) Superficie minima laboratorio: 10 mq;
- b) il locale adibito a laboratorio alimentare è dotato di due lavelli, uno di supporto alle preparazioni alimentari, l'altro per le funzioni di lavaggio stoviglie; quest'ultimo non è necessario qualora l'esercente abbia optato per l'uso esclusivo di stoviglieria a perdere;
- c) il locale è delimitato da pareti murarie (piastrelate fino a m 2) o da pannellature (lisce e lavabili). Per consentire sufficiente aerazione del locale le pareti possono essere non a tutta altezza. Possono inoltre essere costituite da pareti vetrate per permettere un'adeguata illuminazione naturale; il pavimento è in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile e disinfettabile, privo di pedane che possono favorire il rintanarsi di insetti nelle intercapedini;
- d) il laboratorio non può coincidere con altro locale laboratorio eventualmente già autorizzato nell'esercizio (laboratorio gelateria, laboratorio pasticceria, laboratorio pizzeria); ciò è consentito solo per l'eventuale laboratorio panini, purché siano presenti tutti i requisiti richiesti;
- e) per gli aspetti organizzativi e le attrezzature riguardanti la manipolazione e la conservazione degli alimenti da somministrare, valgono i criteri già indicati separatamente per le due categorie precedenti.

P) Requisiti per esercizio di ristorazione

(Superfici minime dei locali - vedi regolamento edilizio)

1. L'esercizio di Ristorazione Tradizionale tipo "A" è composto essenzialmente dai seguenti locali:

- a) Cucina (vedi requisiti-tipo)
- b) Sguatteria (vedi requisiti-tipo)
- c) Dispensa e deposito (vedi requisiti-tipo)

La distinzione fra dispensa e deposito è motivata unicamente dal fatto che la dispensa è collocata in sede comunicante con la cucina mentre tale caratteristica non è richiesta per il deposito che può essere situato in qualunque zona dell'esercizio, anche al piano inferiore o superiore (purché direttamente accessibile dall'esercizio senza alcun percorso esterno). Ne consegue che la superficie destinata al magazzinaggio delle merci è data dalla somma delle dimensioni previste per la dispensa e per il deposito, di cui almeno i mq previsti per la dispensa sono individuati in sede adiacente alla cucina. Quindi, se la dispensa ha superficie pari a quella prevista per dispensa più deposito, non è necessaria la dotazione di alcun ulteriore locale deposito.

La dispensa, adiacente al locale cucina, e il deposito hanno accesso preferibilmente dall'esterno e comunque tale da non comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo.

- d) Sala/e da pranzo (vedi requisiti-tipo)
- e) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo)
- f) Servizi igienici per il pubblico (vedi requisiti-tipo)

Q) Requisiti per esercizi di ristorazione collettiva: mense con cucina interna

1. L'esercizio di Mensa con cucina interna è composto essenzialmente dai seguenti locali:

- a) Cucina (vedi requisiti-tipo)

Sebbene il calcolo delle dimensioni complessive delle cucine e annessi servizi (depositi, lavaggi) è ponderato in funzione di variabili come la conformazione dei locali, la varietà dei pasti prodotti e la particolare tipologia dell'utenza, può essere assunto un rapporto indicativo di 0,50 mq/pasto, progressivamente riducibile a 0,25 mq/pasto per le mense superiori a 500 pasti [N.B.: si intende il numero di pasti per turno (pranzo e cena)].

Nelle mense inferiori a 250 pasti, i settori indicati nei requisiti-tipo della cucina (settore carni, settore verdure) possono essere ricavati in zone della cucina funzionalmente ben delimitate mentre nelle mense maggiori debbono essere inseriti in locali autonomi oppure in vani separati tramite pannelli lavabili.

- b) Sguatteria (vedi requisiti-tipo)
- c) Deposito (vedi requisiti-tipo)

Il deposito è dimensionato in rapporto alla potenzialità (numero di pasti) della mensa. Qualora il locale deposito adiacente alla cucina non sia di superficie complessivamente sufficiente a soddisfarne il fabbisogno di materie prime, può essere ammessa la dotazione di un ulteriore magazzino di supporto al deposito, situato anche al piano inferiore o superiore dell'edificio (purché direttamente raggiungibile dalla mensa senza alcun percorso esterno) per la detenzione dei generi alimentari di scorta.

d) Sala da pranzo/Refettorio

(vedi requisiti-tipo)

Soprattutto nei casi in cui i servizi igienici per gli utenti non siano nelle immediate vicinanze (-> vedi punto seguente - servizi igienici per gli utenti) il locale refettorio, o un locale di servizio a esso immediatamente adiacente, deve disporre di lavabi in numero adeguato all'utenza riservati al lavaggio delle mani. Tali lavabi sono dotati di comando di erogazione non manuale dell'acqua, sapone liquido, asciugamani a perdere.

e) Servizi igienici per gli utenti

(vedi requisiti-tipo)

I Servizi Igienici per gli utenti sono ubicati in sede tale da non interferire con i percorsi riservati al personale, cioè quelli che collegano cucina, eventuale "office", dispensa, sguatteria e servizio igienico per il personale addetto alla mensa. Nel caso in cui l'uso della mensa sia limitato al solo personale che lavora nel medesimo edificio in cui è ubicato il refettorio, il locale può essere sprovvisto dei servizi igienici per gli utenti, potendosi il personale avvalere dei servizi dei reparti di provenienza.

f) Servizi igienici per il personale e spogliatoi

(vedi requisiti-tipo)

R) Requisiti per esercizi di ristorazione collettiva: centri produzione pasti

1. Per quanto riguarda i requisiti dei locali di seguito indicati si rimanda a quanto descritto a proposito delle mense con cucina interna, tenendo conto che la potenzialità, le dimensioni e l'articolazione dei locali vanno calcolati in base al numero di pasti complessivamente prodotti per i vari refettori di consumazione.

2. Il Centro Produzione Pasti è composto essenzialmente dai seguenti locali:

a) Cucina

(vedi requisiti-tipo)

Anche se il lavaggio delle stoviglie utilizzate per il pasto viene di norma effettuato presso le sedi di consumazione dei pasti, il Centro di Produzione è comunque dotato di un apposito locale o reparto (avente requisiti assimilabili a quelli descritti per la sguatteria) riservato al lavaggio del pentolame e degli utensili utilizzati per cucinare. A eccezione dei casi in cui l'organizzazione del Centro preveda mezzi di trasporto immediatamente disponibili per il trasferimento dei pasti, non appena pronti, alle sedi di distribuzione, è previsto un locale o una zona comunque ben delimitata per lo stoccaggio dei pasti pronti in attesa di essere trasportati. In tale sede dovranno essere previsti tutti gli accorgimenti e le attrezzature atte a garantire il mantenimento delle corrette temperature di conservazione degli alimenti.

b) Deposito

(vedi requisiti-tipo)

c) Servizi igienici per il personale e spogliatoi

(vedi requisiti-tipo)

S) Requisiti per esercizi di ristorazione collettiva: terminali di distribuzione

1. La mensa limitata a Terminale di distribuzione si compone essenzialmente dei seguenti locali:

a) Office

Il locale "office" funge essenzialmente da punto di arrivo dei pasti provenienti dall'esterno, di sconfezionamento dei contenitori, di travaso nelle attrezzature destinate alla distribuzione e somministrazione, funzioni cui provvede il personale addetto. Pavimenti, pareti e infissi del locale "office" hanno i medesimi requisiti-tipo descritti per le cucine. Nei terminali in cui il numero dei pasti sia limitato (< 100) e non sia previsto alcun trattamento finale degli alimenti ma solo la semplice distribuzione, l'"office" può coincidere con la sguatteria o con una zona del locale refettorio, assicurando un'adeguata separazione tra le funzioni.

b) Sguatteria

(vedi requisiti-tipo)

c) Deposito

(vedi requisiti-tipo)

Il locale deposito non è necessario nei terminali di distribuzione in cui tutti gli alimenti e le bevande provengono dall'esterno al momento dell'arrivo del pasto.

d) Sala da pranzo/Refettorio

(vedi requisiti-tipo)

e) Servizi igienici per il personale e spogliatoi

(vedi requisiti-tipo)

f) Servizi igienici per gli utenti

(vedi requisiti-tipo)

T) Requisiti per laboratori di pasticceria fresca

1. Il laboratorio artigianale di Pasticceria Fresca è composto essenzialmente dai seguenti locali:

a) Locale di vendita

(vedi requisiti-tipo)

b) Laboratorio (Superficie minima laboratorio = 20 mq)

(vedi requisiti-tipo)

Il laboratorio è destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la produzione della pasticceria fresca, disposte in modo razionale e articolato in funzione delle fasi del processo produttivo: preparazione

degli impasti -> sfogliatura e formatura -> cottura -> guarnizione o farcitura. In particolare le fasi rispettivamente precedenti e successive alla cottura si svolgono su distinti piani di lavoro e avvalendosi di distinti utensili in modo da evitare la contaminazione crociata fra prodotto crudo e prodotto cotto destinato alla somministrazione

- c) Deposito (materie prime) (vedi requisiti-tipo)
- d) Deposito per il prodotto finito (solo per le attività che producano pasticceria fresca anche per altri esercizi) (vedi requisiti-tipo)
- e) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo)

U) Requisiti per laboratori di gelateria

1. Il laboratorio artigianale di Gelateria è composto essenzialmente dai seguenti locali:

- a) Locale di vendita (vedi requisiti-tipo)
Nel locale di vendita il gelato è riposto nelle apposite sorbettiere del banco refrigerato che assicura un'adeguata temperatura di conservazione del prodotto ed essere munito di termometro a lettura esterna. Il banco e relative sorbettiere è realizzato in materiale che consenta un'agevole pulizia ed eventuale disinfezione ed essere totalmente protetto con vetrine dalla parte rivolta verso il pubblico; nell'ambito del banco o in prossimità di esso è presente almeno un lavello con acqua calda e fredda. E' prevista inoltre la dotazione di spatole o altri utensili per la somministrazione del gelato, specifici per ogni sorbettiera
- b) Laboratorio (Superficie minima laboratorio = 12 mq) (vedi requisiti-tipo)
Il laboratorio è destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la produzione del gelato sia per quanto riguarda le macchine automatiche di produzione (pastorizzatore, mantecatore, montapanna, ecc.), sia per l'eventuale trattamento preliminare degli ingredienti. In quest'ultimo caso (ad esempio frantumazione e omogeneizzazione della frutta per coloro che nella produzione di gelati alla frutta utilizzano prodotti freschi anziché surgelati o semilavorati tipo miscela), tale preparazione è effettuata su apposito banco di lavoro avvalendosi di lavello specifico per il lavaggio della frutta, al fine di evitare la contaminazione crociata fra gli ingredienti.
- c) Deposito (materie prime) (vedi requisiti-tipo)
- d) Deposito per il prodotto finito (solo per le attività che producano gelateria anche per altri esercizi) (vedi requisiti-tipo)
- e) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo)

V) Requisiti per laboratori di pasta fresca

1. Il laboratorio artigianale di Pasta Fresca è composto essenzialmente dai seguenti locali:

- a) Locale di vendita (vedi requisiti-tipo)
Il laboratorio è destinato a contenere le attrezzature necessarie per la produzione della pasta fresca, disposte in modo razionale e articolato in funzione delle fasi del processo produttivo: preparazione degli impasti -> sfogliatura -> formatura ed eventuale farcitura. In particolare, nell'ambito della preparazione degli impasti, la sgusciatura delle uova è effettuata in una zona o in un banco per quanto possibile dedicato a questa specifica funzione; ove ciò non sia possibile a causa della carenza di spazi, il ripiano, il banco o la zona di banco utilizzata per la sgusciatura delle uova è lavata in modo particolarmente accurato e sanificata prima di effettuare ulteriori operazioni di preparazioni alimentare. In ogni caso, per la sgusciatura delle uova, sono utilizzati utensili e contenitori specifici e dedicati. Se per la preparazione degli ingredienti (esempio bollitura spinaci per ripieno) si rende necessario disporre di fuochi di cottura, questi sono dotati di regolare cappa di aspirazione, munita di filtri e allacciata a canna fumaria.
- b) Laboratorio (Superficie minima laboratorio = 12 mq) (vedi requisiti-tipo)
- c) Deposito (materie prime) (vedi requisiti-tipo)
- d) Deposito per il prodotto finito (solo per le attività che producano pasta fresca anche per altri esercizi) (vedi requisiti-tipo)
- e) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo)

Z) Requisiti per laboratori di panificazione

1. Il laboratorio artigianale di Panificazione è composto essenzialmente dai seguenti locali:

- a) Locale di vendita (vedi requisiti-tipo)
- b) Laboratorio (Superficie minima laboratorio = 30 mq) (vedi requisiti-tipo)

- c) Deposito (materie prime) (vedi requisiti-tipo)
- d) Deposito per il prodotto finito (solo per le attività che producano pane anche per altri esercizi) (vedi requisiti-tipo)
- e) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo)

AA) Requisiti per pizzerie da asporto

1. Il laboratorio artigianale di Pizzeria da asporto è composto essenzialmente dai seguenti locali:
 - a) Locale di vendita (vedi requisiti-tipo)
 - b) Laboratorio (Superficie minima laboratorio = 12 mq) (vedi requisiti-tipo)
 Nel caso che la cottura avvenga tramite forno a legna, la legna è detenuta in ambiente o scomparto igienicamente idoneo e protetto (generalmente situato nella parte sottostante il forno) tale per cui comunque non si generi promiscuità fra la legna e i prodotti alimentari o i banchi di lavorazione e l'alimentazione del forno avvenga senza rischio di contaminazione delle attrezzature di lavorazione degli alimenti
 - c) Deposito materie prime (vedi requisiti-tipo)
 - d) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo)

BB) Requisiti per rosticcerie

1. Il laboratorio artigianale di Rosticceria è composto essenzialmente dai seguenti locali:
 - a) Locale di vendita (vedi requisiti-tipo)
 - b) Cucina (Superficie minima = 20 mq) (vedi requisiti-tipo)
 Non essendo previsto l'obbligo di un locale sguatteria, la cucina è comunque dotata di un apposito reparto o zona riservata al lavaggio del pentolame e degli utensili utilizzati per cucinare.
Per i laboratori ad attività gastronomica limitata a una o poche specialità le dimensioni complessive della cucina possono essere tarate in rapporto all'attività esercitata, al tipo di alimenti prodotti, alla complessità delle operazioni di lavorazione necessarie, fatta salva la dotazione in tutti i casi di almeno 12 mq minimi di superficie. In questi casi vanno conseguentemente ridefinite la dotazione di settori di lavorazione e la dotazione di attrezzature e di frigoriferi necessari, in funzione del tipo di alimenti manipolati e prodotti, autorizzati nel laboratorio.
 - c) Deposito materie prime (vedi requisiti-tipo)
 - d) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo)

CC) Requisiti per esercizi di commercio al dettaglio su aree e in locali privati

1. L'esercizio commerciale di vicinato è composto essenzialmente dai seguenti locali:
 - a) Locale di vendita (vedi requisiti-tipo)
 - b) Deposito (vedi requisiti-tipo)
 Per gli esercizi dotati di superficie di vendita eccedente 50 mq, il Dipartimento di Prevenzione si riserva la facoltà di richiedere superfici di deposito proporzionalmente superiori ai minimi indicati; in questi casi la superficie da riservare all'esclusivo deposito di generi alimentari va valutata anche in rapporto al tipo di alimenti commercializzati ma non deve comunque essere inferiore al 20% della superficie di vendita.
 - c) Servizio igienico per il personale e spogliatoio (vedi requisiti-tipo)
 - d) Locale o reparto di lavorazione (per macellerie o pescherie)
 Le macellerie che intendono preparare "prodotti pronti a cuocere" hanno una zona non accessibile al pubblico dedicata a queste lavorazioni, con idoneo banco d'appoggio in acciaio inox o marmo, armadietto o scaffalature in materiale liscio, lavabile e impermeabile riservate alle spezie e aromi posti in contenitori etichettati, una serie di vassoi per alimenti per la mostra e vendita dei prodotti pronti a cuocere. I prodotti vegetali freschi dovranno essere conservati in un contenitore apposito, già toelettati puliti e lavati, munito di coperchio.
 L'attività di cottura delle carni o di prodotti carnei in macelleria è condizionata ai requisiti del punto precedente, l'impianto di cottura è dotato di cappa di aspirazione di fumi e odori collegata a canna fumaria. L'esercizio è inoltre dotato di un banco scaldavivande per la conservazione del prodotto in attesa della vendita alla T di 65 C°; di apposito banco o settore di esposizione per la conservazione di prodotti cotti venduti a temperatura di refrigerazione. I prodotti cotti in ogni caso non possono sostare a temperatura ambiente.

La preparazione di prodotti pronti a cuocere e la manipolazione dei prodotti cotti nell'esercizio avvengono in settori adeguatamente separati o in fasi di lavorazione non coincidenti. E' vietata la vendita di preparati di carne ad altri esercizi diversi da quello in cui è avvenuta la preparazione.

I criteri indicati ai punti precedenti si applicano anche per le pescherie che intendano preparare prodotti ittici pronti da cuocere o prodotti ittici cotti.

DD) Requisiti per esercizi di commercio al dettaglio su aree pubbliche

1. Il commercio su aree pubbliche con posteggio si svolge su aree individuate dal Comune aventi i requisiti previsti dal Regolamento Comunale di Igiene e dal Regolamento Edilizio Comunale.

a) Requisiti per chioschi di vendita di prodotti alimentari

1. I chioschi di vendita di prodotti alimentari sono manufatti in muratura o altro materiale idoneo ad assicurare un'adeguata coibentazione, aventi dimensione minima pari a 10 mq e altezza minima pari a m 2,70, costruiti sollevati dal terreno circostante di almeno 15 cm e scostati dai chioschi adiacenti in misura tale da consentire la pulizia e il lavaggio degli spazi interposti fra i chioschi; diversamente sono realizzati in blocco unico senza intercapedini laterali.

2. I prodotti posti in vendita nei chioschi allo stato sfuso debbono usufruire di mezzi di protezione dagli agenti atmosferici e dagli agenti inquinanti. A tal fine, nei chioschi collocati in mercati rionali privi di una copertura generale, è prevista una pensilina in aggetto con sporto minimo di m1,5 o comunque coperture atte a proteggere le merci dal sole e dalle precipitazioni. Inoltre, nei mercati all'aperto ubicati in zone non precluse al traffico autoveicolare, sono previsti speciali mezzi di protezione delle merci sfuse quali a esempio paratie in materiale lavabile e trasparente o vetrinette.

3. Per quanto riguarda i requisiti funzionali dei chioschi sono da ritenersi applicabili tutti i requisiti-tipo indicati per il locale di vendita alimenti (vedi requisiti-tipo)

b) Requisiti dei mezzi di commercio su aree pubbliche in forma itinerante

1. I veicoli usati per il commercio su aree pubbliche sono specificamente immatricolati come "veicolo speciale uso negozio" o comunque carrozzati per tale scopo; per la vendita di prodotti alimentari sono in possesso dei seguenti requisiti:

a) Vano interno, interamente realizzato o rivestito con materiale resistente, facilmente lavabile e disinfettabile, di altezza non inferiore a m 2 con piano di vendita rialzato ad almeno m 1,3 dalla quota esterna;

b) Parete laterale mobile munita di dispositivo, comunque realizzato, per la copertura protettiva dei banchi e delle altre attrezzature eventualmente esposte;

c) Banchi di vendita e di esposizione, utensili, attrezzature costruiti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i banchi debbono essere muniti di rialzo protettivo lungo i lati prospicienti il pubblico e garantire, in caso di vendita di prodotti deperibili, quanto indicato al successivo punto f;

d) Lavello con adeguato impianto idraulico per l'acqua potabile da collegarsi con l'acquedotto o con apposito serbatoio, interno al veicolo, di capacità adeguata ad assolvere alle esigenze dell'igiene personale e a quelle relative al settore merceologico autorizzato. Il lavabo deve essere fornito di idoneo impianto per la raccolta e lo smaltimento in fognatura delle acque di risulta;

e) Impianto elettrico, allacciato alla rete o alimentato da sistema autonomo di erogazione, in grado di mantenere ininterrotta la catena del freddo, in tutti i veicoli utilizzati per la vendita di prodotti deperibili, anche prima del raggiungimento del punto vendita e al ritorno al deposito della merce. Nel caso che sia utilizzato un generatore a motore esso dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla normativa in campo acustico e di emissioni in atmosfera, essere posizionato ad adeguata distanza dalla merce e in zona non raggiungibile dal pubblico;

f) Frigoriferi di conservazione ed esposizione che consentano la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo e il rispetto delle temperature previste dalle vigenti norme;

g) Contenitore chiuso con coperchio a pedale per la raccolta dei rifiuti

2. L' idoneità dei veicoli che effettuano attività di commercio di alimenti o bevande in forma itinerante è subordinata inoltre:

- a) all'individuazione di un idoneo luogo di ricovero del mezzo che sia inaccessibile a estranei e dotato di una fonte di energia elettrica;
- b) alla disponibilità di locale di deposito della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale, tale da garantire idonee modalità di conservazione e di condizionamento termico per gli alimenti deperibili.

Tali veicoli sono periodicamente sottoposti a trattamenti di pulizia, lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

3. I banchi temporanei devono avere i seguenti requisiti:

- a) essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale, utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire a contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;
- b) avere piani rialzati da terra per un'altezza non inferiore a metri 1;
- c) avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne.

4. I banchi temporanei, purché dotati di idonea strumentazione, possono commercializzare i seguenti prodotti deperibili: alimenti cotti, alimenti già preparati o che non necessitano di alcuna preparazione o altri alimenti deperibili confezionati.

5. I banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche né alla loro preparazione.

6. I banchi temporanei per la vendita dei prodotti della pesca devono anche essere forniti di:

- a) idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime freddo;
- b) serbatoio per acqua potabile di idonea capacità;
- c) lavello con erogatore automatico di acqua;
- d) serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per l'acqua potabile;
- e) adeguato piano di lavoro.

Tali banchi non possono essere adibiti alla preparazione dei prodotti della pesca, ma eventualmente alle sole operazioni preliminari alla vendita (eviscerazione, sfilettatura, decapitazione) qualora dotati delle caratteristiche previste dalle vigenti norme..

7. I requisiti richiesti per i banchi temporanei non sono applicabili ai prodotti ortofrutticoli freschi, i quali devono essere mantenuti in idonei contenitori collocati a un livello minimo di cm 50 dal suolo.

EE) Requisiti per depositi alimentari all'ingrosso

1. Il deposito all'ingrosso di alimenti è composto essenzialmente dai seguenti locali:

- a) Locale (o locali) di deposito (vedi requisiti-tipo)

Per i depositi che esercitano anche attività di magazzino di generi non alimentari o altre attività complementari (ad esempio i depositi di alimenti per distributori automatici sovente associati a un'attività di manutenzione meccanica o riparazione dei distributori) sono previsti vani distinti per tali funzioni rispetto al deposito alimentare, separati da porte.

Nel caso di detenzione di generi alimentari nell'ambito di depositi di transito (corrieri), in cui vengono stoccate grandi quantità di merce di ogni genere con continua movimentazione delle stesse, è previsto un locale o un settore delimitato da divisorii costituiti da pannelli in materiale liscio, lavabile e impermeabile (es.: laminato) riservato esclusivamente all'immagazzinamento dei generi alimentari, di dimensioni adeguate alle necessità e dotato dei requisiti-tipo previsti per il locale deposito. Lo stazionamento di generi alimentari al di fuori di detto settore è ammessa solo per il tempo strettamente necessario al carico o allo scarico delle merci.

- b) Servizio igienico per il personale (vedi requisiti-tipo)

Per i depositi di transito e per gli altri esercizi in cui si svolgono anche attività di manutenzione o di deposito non alimentare, il personale addetto al settore alimentare può usufruire dei medesimi servizi igienici utilizzati dal rimanente personale, a eccezione dei casi in cui vengano detenuti in deposito alimenti non confezionati, nei quali deve essere previsto un servizio igienico e spogliatoio riservato agli addetti agli alimenti.

FF) Requisiti per automezzi di trasporto alimenti

1. Per le tre categorie di automezzi soggette all'Autorizzazione Sanitaria ai sensi dell'art. 44 del d.p.r. 327/80 (cisterne, trasporto di surgelati, trasporto di carne e pesce), valgono i requisiti stabiliti nel medesimo decreto, nonché quanto previsto dal Cap. IV dell'allegato al Decreto Legislativo 155/97.

2. Per tutti gli altri automezzi, non soggetti ad Autorizzazione Sanitaria sono comunque salvaguardati i seguenti requisiti:

a) Il trasporto di qualsiasi sostanza alimentare avviene con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare un'adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. I veicoli sono mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e strutturati in modo tale da consentire un adeguato lavaggio e, se necessario, disinfezione quanto meno delle pareti interne del cassone.

b) L'utilizzo di tali veicoli per il trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o per il trasporto di differenti tipi di prodotti alimentari, non è proibito a condizione che si provveda ad accurata pulizia, a lavaggio e, se necessario, a disinfezione tra un carico e l'altro per evitare qualsiasi rischio di contaminazione. In caso di trasporto contemporaneo, ammissibile solo per generi igienicamente non incompatibili (cioè tali da non poter modificare le caratteristiche dei prodotti o comunque inquinarli), si dovrà altresì fare uso di confezioni o imballaggi atti a evitare qualsiasi contaminazione e assicurare una netta ed efficace separazione fra i vari prodotti.

GG) Requisiti per feste popolari

1. Per consentire l'accertamento dei requisiti igienici da parte dei Servizi dell'AUSL e i conseguenti adempimenti amministrativi, le strutture e le attrezzature della festa popolare finalizzate alla preparazione e/o somministrazione degli alimenti sono allestite, di norma, almeno 48 ore prima dell'inizio dell'attività. Per i medesimi motivi la domanda di Autorizzazione Sanitaria è presentata entro 15 giorni dall'inizio della manifestazione, indicando i dati anagrafici del richiedente responsabile, la sede e la durata della manifestazione, il tipo di sostanze alimentari che si intendono preparare e/o somministrare; alla domanda è allegata una planimetria dell'intera area utilizzata per le attività alimentari, con relativa indicazione degli stand e servizi e dei principali arredi e attrezzature.

2. Nel caso si intendano somministrare pasti o sostanze alimentari non preparati in loco è altresì specificata la cucina o il laboratorio alimentare di provenienza, che è a sua volta in possesso di Autorizzazione Sanitaria per la produzione di alimenti, e assicurata l'idoneità del mezzo di trasporto e delle temperature necessarie per il trasporto di alimenti deperibili.

3. Requisiti delle aree in cui sono allestite feste popolari con attività di preparazione e/o di somministrazione di alimenti:

a) sono allestite in sedi che possiedano i medesimi requisiti regolamentari previsti per la vendita di alimenti su aree pubbliche: esse pertanto sono ubicate in aree che non presentino pericoli di inquinamento per gli alimenti esposti dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti;

b) allacciamento per l'approvvigionamento idrico dalla rete dell'acquedotto comunale, allacciamento alla rete elettrica, collegamento alla fognatura comunale per la raccolta degli scarichi dei servizi igienici e dei lavabi, sistemi per la raccolta delle acque meteoriche atti a evitarne il ristagno;

c) adeguato numero di contenitori per rifiuti solidi, dotati di coperchio a tenuta e ubicati in maniera diffusa, non adiacenti ai luoghi di consumazione e in sedi idonee a consentirne l'accesso da parte degli automezzi addetti alla raccolta;

d) in tutti gli stand adibiti alla preparazione di alimenti le aperture finestrate sono munite di reticelle o altri accorgimenti contro la penetrazione di mosche; in tutta l'area, compresa quella di somministrazione è impedito l'accesso agli animali. Durante l'orario di chiusura della manifestazione gli stand e le strutture destinate alla detenzione e alla preparazione di alimenti sono mantenute ermeticamente chiuse, inaccessibili a insetti e roditori.

4. Feste popolari con cucina:

a) Cucina e sguatteria

1) la preparazione sul posto degli alimenti avviene all'interno di un locale o stand cucina, occupandone interamente la superficie oppure dislocata in zona ben delimitata, accessibile solo agli addetti, il tutto protetto da idonea copertura e dimensionato in funzione della recettività della struttura, comunque non inferiore:

- 1.1) a 20 mq se viene effettuata un'attività completa di cucina (con primi piatti, secondi, contorni);
- 1.2) a 12 mq se viene effettuata un'attività di preparazione alimenti con cottura, limitatamente a una o due specialità (crescentine, piadine, ecc.);

2) le pareti dello stand sono in materiale lavabile e impermeabile almeno fino a m 2 di altezza: è ammesso che una o più pareti siano costituite da tensostruttura in materiale lavabile e impermeabile purché efficacemente raccordata alla copertura e al pavimento in maniera da non consentire la penetrazione di agenti infestanti. Il pavimento è sollevato dal suolo e costituito o rivestito da materiale lavabile;

3) all'interno dello stand cucina è assicurata la presenza di:

3.1) piani di lavoro (in numero sufficiente ad assicurare la separazione tra lavorazioni igienicamente incompatibili come a esempio tra la lavorazione delle carni e delle verdure) e banco di distribuzione in materiale liscio, lavabile e disinfettabile (se è prevista l'esposizione di prodotti alimentari questi devono essere protetti e conservati a temperatura idonea);

3.2) lavelli in numero sufficiente (almeno due per la cucina completa, più un terzo qualora vengano utilizzate stoviglie del tipo non a perdere);

3.3) contenitori di rifiuti con coperchio a tenuta e dispositivo di apertura a pedale;

3.4) frigoriferi (e/o freezer per gli alimenti surgelati) di ampiezza e numero sufficiente a garantire la conservazione dei vari tipi di alimenti in modo igienicamente corretto e senza accatastamenti; è in particolare assicurata una netta separazione fra verdure crude e alimenti di origine animale, nonché fra materie prime e cibi cotti, di norma collocati in frigoriferi distinti;

3.5) impianti per il lavaggio (con lavastoviglie automatiche e un lavello di supporto, dotato di acqua calda e fredda) ubicati in sede separata rispetto alle zone di preparazione e tale da non comportarne l'attraversamento da parte delle stoviglie sporche; detto requisito non è necessario qualora la somministrazione avvenga tramite stoviglieria a perdere, anche se dovranno comunque essere garantite modalità igienicamente idonee per il lavaggio dell'utensileria di cucina;

4) la preparazione dei piatti pronti per il consumo, le operazioni di assemblaggio degli ingredienti, la manipolazione e la guarnitura di alimenti pronti per la somministrazione e tutte le altre lavorazioni che comportano manipolazioni similari vanno effettuate in settori o zone separate con modalità che garantiscano la prevenzione della contaminazione microbica, in particolare degli alimenti cotti da parte degli alimenti crudi e relativi utensili e piani di lavoro;

5) i cibi e i condimenti preparati e cotti presso le cucine delle feste popolari, conservati ove occorra in regime di temperatura controllata, sono comunque consumati nell'arco della stessa giornata; è vietato detenere cibi cotti per la somministrazione e condimenti preparati da utilizzare il giorno successivo;

6) per quanto riguarda la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, la presenza di cappa e impianti di aspirazione analoghi a quelli previsti per gli esercizi di ristorazione è prescritta nel caso in cui il locale o lo stand, adibito a cucina o a laboratorio alimentare con cottura o frittura, sia ubicato in sede tale da arrecare potenziali disagi e inconvenienti igienici al vicinato. Quanto sopra va valutato anche in funzione della durata della manifestazione. Al fine di tutelare il benessere e la salute degli addetti, la presenza di cappa e impianti di aspirazione dei fumi di cottura può essere prescritta anche in assenza di potenziali inconvenienti al vicinato, qualora la cottura si svolga in locale chiuso, per un arco di tempo e un numero di giorni prolungato;

7) per quanto riguarda la possibilità di effettuare la cottura in spazi esterni (cottura alla brace) si adottano i seguenti accorgimenti:

7.1) la cottura è effettuata nelle immediate vicinanze di uno stand di preparazione alimenti avente i requisiti sopra descritti nel quale le sostanze alimentari da cuocere devono essere preventivamente tagliate, preparate, eventualmente aromatizzate e quindi condotte in recipienti chiusi alla cottura, da eseguire immediatamente;

7.2) la zona di cottura all'aperto è localizzata a distanza da possibili cause di contaminazione e insudiciamento e a sua volta non è ubicata in sede tale da arrecare disagi e inconvenienti igienici al vicinato. La presenza di abitazioni limitrofe può rappresentare motivo di divieto di cottura all'aperto.

Quanto sopra va comunque valutato anche in funzione della durata della manifestazione.

b) Deposito

(vedi requisiti-tipo)

Salvo casi particolari, da valutare in funzione delle merci detenute e della durata della manifestazione, non è ammesso che le pareti o la copertura del magazzino siano costituite da tensostruttura. La struttura

e l'ubicazione del magazzino sono tali da impedire che l'insolazione diretta possa determinare un microclima in grado di provocare alterazioni degli alimenti detenuti.

c) Sala da pranzo

La consumazione dei pasti può avvenire al chiuso, all'interno di locali o stand che garantiscono una sufficiente areazione e illuminazione naturale e corrispondere ai "requisiti-tipo" per sala da pranzo, oppure all'aperto in aree di ristorazione attrezzate con tavoli di materiale lavabile (o ricoperti con materiale lavabile). Nel caso che l'area di consumazione sia collocata in tavoli all'aperto, il relativo piano di calpestio è ricoperto, non necessariamente in materiale lavabile ma quanto meno in maniera da evitare il ristagno di acqua (quindi con asfalto, cemento, ghiaia o anche con pedane di legno). Quanto sopra va valutato anche in funzione della durata della manifestazione.

d) Servizi igienici per il personale e spogliatoi (vedi requisiti-tipo)

e) Servizi igienici per gli utenti (vedi requisiti-tipo)

Per quanto riguarda i servizi igienici per il pubblico è prevista una dotazione minima di due servizi, distinti per sesso, per le manifestazioni fino a 100 posti/tavolo; per capacità recettive superiori a 100 posti a sedere dovrà esser previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazione. Tutti i suddetti servizi dovranno essere provvisti di antilatrina, allacciati all'acquedotto e alla fognatura comunale, con pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile, lavabile e facilmente disinfettabile, nonché sistemi di corretta aerazione naturale o meccanica. Sono inoltre dotati degli accessori descritti a proposito dei servizi per il personale.

Nelle manifestazioni di particolare durata (superiore ai 30 giorni) o di rilevanza sovralocale, nonché in tutti i casi sottoposti al nulla-osta della Commissione Provinciale di Vigilanza sui Luoghi di Pubblico Spettacolo, almeno uno dei servizi igienici riservati al pubblico presenta i requisiti di accessibilità, previsti dal D. M. 14 giugno 1989 n. 236, per persone con ridotta o impedita capacità motoria.

5. Feste popolari con somministrazione di pasti prodotti presso altra sede.

a) I requisiti relativi ad Area, Sala da pranzo e Servizi Igienici sono i medesimi sopra descritti;

b) i pasti somministrati provengono da una cucina o laboratorio alimentare autorizzato e in possesso dei requisiti necessari in funzione del numero di pasti prodotti; detti pasti sono trasportati con mezzo idoneo in regime di temperatura controllata e distribuiti presso un apposito stand o locale;

c) lo stand di distribuzione deve possedere i seguenti requisiti:

1) accessibilità solo agli addetti, protezione con idonea copertura e con pareti in materiale lavabile e impermeabile almeno fino a m 2 di altezza: è ammesso che una o più pareti siano costituite da tensostruttura in materiale lavabile e impermeabile purché efficacemente raccordata alla copertura e al pavimento in maniera da non consentire la penetrazione di agenti infestanti. Il pavimento è sollevato dal suolo e costituito o rivestito da materiale lavabile;

2) all'interno è assicurata la presenza di:

2.1) piano di lavoro (se è previsto il porzionamento dei pasti) e banco di distribuzione in materiale liscio, lavabile e disinfettabile (se è prevista l'esposizione di prodotti alimentari questi sono protetti e conservati a temperatura idonea);

2.2) un lavello con acqua calda e fredda funzionalmente collegato alla zona di distribuzione; un secondo lavello di supporto alla lavastoviglie automatica, qualora vengano utilizzate stoviglie del tipo non a perdere;

2.3) contenitori di rifiuti con coperchio a tenuta e dispositivo di apertura a pedale;

2.4) frigoriferi di ampiezza e numero sufficiente a garantire la conservazione dei vari tipi di alimenti in modo igienicamente corretto qualora, nell'organizzazione del pasto, sia previsto fra arrivo dei cibi e termine della distribuzione un intervallo di tempo superiore alle 2 ore;

d) tutti i cibi pervenuti per la consumazione presso la festa popolare, conservati ove occorra in regime di temperatura controllata, sono comunque consumati nell'arco della stessa giornata: è vietato detenere cibi da somministrare il giorno successivo. E' ammessa la conservazione di bevande purché si disponga di Magazzino avente dimensioni commisurate alla quantità di bevande da detenere e gli altri requisiti già descritti per un magazzino di una festa popolare con cucina.

6. Feste popolari con solo servizio di Bar.

a) I requisiti relativi ad Area, Deposito, Sala e Servizi Igienici sono i medesimi sopra descritti;

b) per quanto riguarda il locale o stand di miscita e somministrazione, esso è accessibile solo agli addetti, protetto da idonea copertura e con pareti in materiale lavabile e impermeabile almeno fino a m 2 di altezza: è ammesso che una o più pareti siano costituite da tensostruttura in materiale lavabile e impermeabile purché efficacemente raccordata alla copertura e al pavimento in maniera da non

consentire la penetrazione di agenti infestanti. Il pavimento deve essere sollevato dal suolo e costituito o rivestito da materiale lavabile;

c) detto stand possiede inoltre i requisiti funzionali tipo, indicati per "locale di mescita e somministrazione".

7. Manifestazioni con sola vendita di alimenti, senza servizio di somministrazione.

a) Per i requisiti delle singole strutture di vendita (chioschi, automezzi), si rimanda ai requisiti per Commercio Ambulante. Per una manifestazione temporanea con sola vendita di alimenti, senza servizio di somministrazione, non è necessaria la dotazione di servizi igienici per il pubblico.

HH) Requisiti per attività di preparazione e somministrazione alimenti esercitate da chioschi o da automezzi

1. I chioschi di produzione (di gelati o, in alternativa, di panini e piadine) possiedono tutti i requisiti già indicati per i chioschi di vendita di alimenti (vedi requisiti per commercio ambulante) nonché i seguenti requisiti aggiuntivi:

a) vano laboratorio, avente superficie non inferiore a 4 mq con lato minore non inferiore a 1,5 m, destinato a contenere esclusivamente le attrezzature necessarie per la produzione e separato dalla restante parte del chiosco per mezzo di pareti in materiale liscio, lavabile e impermeabile.

Il laboratorio dispone di almeno un piano di lavoro in materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile e di un lavello almeno nel caso in cui ne sia sprovvista la zona del chiosco riservata alla vendita.

Nei chioschi di produzione gelati l'attività del laboratorio è limitata alla produzione di gelato mantecato; a differenza dei laboratori artigianali di gelateria (dotati di superficie non inferiore a 12 mq) non è ammessa la preparazione di semifreddi, torte gelate e simili.

b) Vano deposito di superficie non inferiore a 3 mq con lato minore non inferiore a 1,5 m.

c) Servizio igienico riservato al personale (vedi requisiti-tipo)

d) nei chioschi di produzione gelati, nella zona riservata alla somministrazione, separata dalla restante parte del chiosco per mezzo di pareti in materiale liscio, lavabile e impermeabile, il gelato è riposto nelle apposite sorbettiere del banco refrigerato che assicura un'adeguata temperatura di conservazione del prodotto ed è munito di termometro a lettura esterna.

Il banco con relative sorbettiere è realizzato in materiale che consenta un'agevole pulizia ed eventuale disinfezione ed essere totalmente protetto con vetrine dalla parte rivolta verso il pubblico; nell'ambito del banco o in prossimità di esso è presente almeno un lavello. E' prevista inoltre la dotazione di spatole o altri utensili per la somministrazione del gelato, specifici per ogni sorbettiera.

Oltre alla somministrazione di gelato, è ammessa presso il chiosco la preparazione di generi assimilabili quali frappé, granite e simili, la somministrazione di bevande, la somministrazione di caffè, la vendita di dolci, panini esclusivamente già preconfezionati (da detenersi in apposita vetrinetta refrigerata se contengono ingredienti deperibili). In un chiosco gelati non è ammessa la preparazione di panini o di altri generi di gastronomia, né la cottura o il riscaldamento di alcun tipo di alimento.

2. Nei veicoli in cui viene esercitata l'attività di preparazione e somministrazione, gli alimenti e bevande somministrate consistono di norma in panini, piadine, bevande quali bibite, caffè, ecc., nonché, in presenza di specifiche attrezzature di cottura, crescentine, patate fritte e prodotti simili. E' in ogni caso proibita la preparazione e somministrazione di pasticceria fresca, prodotti a base di uova o di derivati delle uova, panna fresca, impasti a base di carne (cruda o cotta): è consentita la cottura di carni solo come prodotto di farcitura di panini, piadine e similari.

3. I veicoli nei quali viene esercitata la preparazione e somministrazione di alimenti e/o bevande sono soggetti a tutti i requisiti indicati per i mezzi di commercio ambulante itinerante. Essi dispongono inoltre di settori o spazi opportunamente attrezzati per la preparazione degli alimenti, per il riscaldamento e la cottura. Qualora esercitino l'attività di frittura o cottura di alimenti si posizionano in sede convenientemente distante da insediamenti abitativi tale da non determinare inconvenienti dovuti a esalazioni di cottura o frittura.

4. E' vietata qualsiasi operazione di preparazione e/o cottura all'esterno del mezzo autorizzato; la somministrazione è consentita solo tramite l'utilizzo di stoviglie a perdere.

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.