

**STANDARD IGIENICO/ EDILIZI DI RIFERIMENTO
PER LE ATTIVITA' DI PRODUZIONE,
PREPARAZIONE, SOMMINISTRAZIONE , DEPOSITO E VENDITA
DI ALIMENTI E BEVANDE**

Le seguenti linee di indirizzo, predisposte dal Dipartimento di Prevenzione, evidenziano i principali requisiti igienico-edilizi ritenuti necessari per svolgere attività che comportano produzione, lavorazione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande.

I requisiti elencati sono da tenere in considerazione sia in fase di progettazione dei locali che in fase di allestimento delle attività. Pertanto, a questi criteri si deve far riferimento anche in caso di richiesta del permesso di costruire, e di denuncia inizio attività DPR 380/2001 così come previsto da:

- Regolamento(CE) n.852/ 2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull' igiene dei prodotti alimentari, e successiva rettifica.

- DGRV n° 1041 del 11/04/2006 " recepimento degli accordi tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome, ai sensi dell' art. 8 , comma 6 ,della L. 05/05/2003 n. 131

- DGRV n. 3710 del 20/ 11/2007 " DGR 11/04/2006 n. 1041: Modalità di riconoscimento e di registrazione delle strutture di produzione, lavorazione, deposito, distribuzione , vendita e somministrazione di alimenti"

- Decreto del Dirigente Regionale Unità di Progetto Sanità Animale ed Igiene Alimentare n. 140 del 05/03/2008 " DGR 20/11/2007 , n. 3710: " DGR 1041 del 11/04/2006: Modalità di riconoscimento e di registrazione delle strutture di produzione , lavorazione, deposito, distribuzione , vendita e somministrazione alimenti." Modifiche ed integrazione allegati.

Le attività prese in considerazione sono le seguenti:

○ **Bar**

○ **Ristorante, trattoria, pizzeria e simili**

○ **LABORATORI artigianali ove avviene preparazione e vendita diretta di alimenti e/o bevande (pizzeria al taglio e per asporto, gastronomia, pasticceria, gelateria, kebab ed attività similari....)**

Sono fatte salve eventuali norme più restrittive previste dai Regolamenti Locali.

Sono escluse dalle seguenti linee di indirizzo le attività regolamentate da disposizioni specifiche: es. agriturismi, strutture sociali (mense scolastiche, ecc...).

CRITERI TECNOLOGICI ED IMPIANTISTICI

Sono principalmente finalizzati a garantire condizioni minime di sicurezza a lavoratori e utenti e a prevenire un peggioramento della qualità dell'ambiente nelle aree densamente abitate.

1. Gli impianti di cottura alimentati a combustibile gassoso, liquido o solido devono rispettare le norme tecniche UNI-CIG di riferimento.
2. I fumi di combustione devono essere convogliati oltre mt. 1.00 sopra il colmo del tetto. Misure aggiuntive possono essere richieste in relazione al tipo di attività prevista ed alla collocazione della stessa al fine di prevenire molestie al vicinato.
3. Nel caso in cui siano effettuate attività di cottura, frittura e girarrosto dovranno essere adottati, anche in assenza di impianti di combustione, idonei accorgimenti per l'allontanamento e l'abbattimento di fumi, vapori e odori. Tali accorgimenti dovranno essere accuratamente gestiti e sottoposti a manutenzione a seconda delle necessità. Le misure minime ritenute necessarie (fatto salvo quanto già previsto al punto 2) sono: cappa aspirante con idoneo sistema di abbattimento o dispersione automatica dei vapori per le attività a minor impatto e/o di durata limitata nel tempo (massimo 2 ore al giorno). Per le attività a maggior impatto va previsto un sistema di depurazione e deodorizzazione dei fumi dotato di filtri a carbone attivo o sistema equivalente. In questo caso va effettuato il controllo del grado di saturazione con la periodicità prevista dal libretto di impianto. Il risultato va annotato, unitamente agli interventi di manutenzione, nell'apposito registro che deve essere tenuto a disposizione degli organi di controllo.

4. Nel caso di pizzerie con forno a legna, lo sbocco del camino deve essere portato ad almeno mt. 1 oltre il colmo del tetto dello stabile e di ogni altra struttura distante meno di mt. 10. Se lo sbocco dista da 10 - 50 mt da finestre di abitazioni, lo stesso va portato almeno all'altezza del filo superiore delle finestre più alte.
5. L'aria espulsa da impianto di ventilazione forzata degli ambienti non deve investire finestre o camminamenti di terzi.
6. Ogni impianto deve essere in possesso della certificazione di conformità e di ogni altra documentazione utile.
7. Deve essere garantito un idoneo smaltimento degli oli di cottura.
8. Deve essere garantito un idoneo smaltimento degli oli di cottura.
9. La previsione e la verifica dell'impatto acustico devono evidenziare la compatibilità con il contesto in cui è inserita l'attività: ciò vale sia per i rumori direttamente generati da impianti (tecnici, di ventilazione, di diffusione musicale) sia per quelli indotti (traffico, rumore antropico).

REQUISITI DI SICUREZZA

CRITERI DI CARATTERE GENERALE

Le porte dei locali aperti al pubblico (essendo anche luoghi di lavoro) devono garantire condizioni di sicurezza in caso di incendio e di ogni altra emergenza (vedi DLgs 626/94 e DM 10/03/98).

Per valutarne l'idoneità devono quindi essere prese in considerazione le attività svolte, la densità di affollamento e le vie di uscita (numero, larghezza, capacità di deflusso).

Si ricordano alcuni principi di base:

- ai sensi del DM 10/03/98 le persone che usufruiscono dei locali sono assimilabili ai lavoratori presenti per quanto riguarda l'applicazione delle norme di sicurezza;
- se le scale servono un solo piano al di sopra o al di sotto del piano terra, la loro larghezza non deve essere inferiore a quella delle uscite del piano servito;
- la larghezza minima di una uscita non può essere inferiore a 0,80 metri (con tolleranza del 2%) e deve essere conteggiata pari ad un modulo unitario di passaggio e pertanto sufficiente all'esodo di 50 persone nei luoghi di lavoro a rischio di incendio medio o basso;
- le porte installate lungo le vie di uscita ed in corrispondenza delle uscite di piano, devono aprirsi nel verso dell'esodo; l'apertura nel verso dell'esodo non è richiesta quando possa determinare pericoli per passaggio di mezzi o per altre cause, fatta salva l'adozione di accorgimenti atti a garantire condizioni di sicurezza equivalente;
- le porte delle vie di esodo, ai sensi del D.M. Interno 3/11/2004, devono essere dotate di dispositivi antipanico azionati mediante barra orizzontale conformi alla norma UNI-EN 1125 o altra a questa equivalente;
- le vie di uscita e le uscite di piano devono essere chiaramente indicate tramite segnaletica conforme alla vigente normativa;
- tutte le vie di uscita, inclusi anche i percorsi esterni, devono essere adeguatamente illuminati per consentire la loro percorribilità in sicurezza fino all'uscita su luogo sicuro;

- nelle aree prive di illuminazione naturale od utilizzate in assenza di illuminazione naturale, deve essere previsto un sistema di illuminazione di sicurezza con inserimento automatico in caso di interruzione dell'alimentazione di rete;
- i controlli, le verifiche, gli interventi di manutenzione dei presidi antincendio (es. estintori, manichette, illuminazione di sicurezza), gli interventi di formazione del personale, devono essere annotati in un apposito registro a cura dei responsabili dell'attività. Tale registro deve essere mantenuto aggiornato e reso disponibile ai fini dei controlli di competenza;
- attenzione va anche posta all'allestimento dei plateatici o aree di consumazione all'aperto: anche in questi casi devono essere applicate misure minime di sicurezza.

È fatta salva la normativa di prevenzione incendi di competenza dei vigili del fuoco (l'elenco delle attività per le quali è obbligatorio chiedere e ottenere il certificato di prevenzione è definito dal D.M. 16.2.82). Va comunque sempre fatta la valutazione e classificazione del rischio incendio ai sensi del D.M. 10.3.1998.

E' fatto salvo inoltre ogni altro requisito stabilito da norme aventi finalità diverse da quelle che sostengono le presenti procedure. Per quanto riguarda il D.Lgs 626/94 si rimanda all'elenco della documentazione richiesta dallo SPISAL.

NOTE

- **Fabbricato esistente**

Si devono intendere per locali esistenti quelli già utilizzati per lo svolgimento di un'attività commerciale aperta al pubblico, di tipologia simile a quella prevista o che, in ogni caso, non comporti requisiti igienico sanitari più restrittivi rispetto all'attività esistente. Nel caso siano previste deroghe rispetto ai requisiti indicati per i nuovi locali (vincoli strutturali, ambientali, storici, che impediscono l'adeguamento), si valuterà la compatibilità del tipo di attività esercitata in riferimento a quanto previsto dai regolamenti comunali locali.

La legittimità delle situazioni preesistenti andrà verificata da parte degli uffici comunali competenti.

- **Addetto**

Personale operante nell'esercizio preposto alla preparazione, stoccaggio e distribuzione di alimenti e bevande.

- **Criteri strutturali**

Sono articolati per schede secondo le attività prevalenti effettuate. Le tipologie considerate sono: bar, ristorante/trattoria/pizzerie e simili, altre attività (pizzerie al taglio da asporto, gastronomie, pasticcerie, gelaterie)

- **Presentazione delle schede tecniche**

Le schede relative alle varie attività sono suddivise in due colonne: nella prima sono individuati i parametri da considerare, nella seconda gli standard indicati.

Normativa di riferimento:

Art. 216 e 217 – Testo Unico Leggi Sanitarie 27/07/1934, n. 1265

L. 5/03/1990, n. 46 e smi : Norme per la sicurezza degli impianti

Decreto del ministero dello sviluppo economico 22 gennaio 2008, n. 37
Regolamento concernente l'attuazione dell'[articolo 11-quaterdecies, comma 13, lettera a\) della legge n. 248 del 2005](#), recante riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici

D.Lvo 81 del 9.4.2008 " attuazione dell' art.1 della Legge 123 del 3.8.2007 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" (TESTO UNICO SICUREZZA)

Cir. Reg. 1/07/1997, n. 13: Revisione della circolare regionale n. 38/87 "Criteri generali di valutazione dei nuovi insediamenti produttivi e del terziario".

Accordo 27/09/2001: Accordo tra il Ministro della salute, le regioni e le province autonome sul documento concernente: "Linee-guida per la tutela e la promozione della salute negli ambienti confinati".

L. 16/01/2003 n. 3: Disposizioni ordinamentali in materia di pubblica amministrazione. Art. 51: *Tutela della salute dei non fumatori*

Norme UNI 10339 del giugno 1995: Impianti aerulici a fini di benessere. Generalità, classificazione e requisiti. Regole per la richiesta d'offerta, l'offerta, l'ordine e la fornitura. Sostituisce UNI 5104.

PREVENZIONE INCENDI

D.M. 16/02/1982: Modificazioni del D.M. 27 settembre 1965, concernente la determinazione delle attività soggette alle visite di prevenzione incendi.

D.M. 12/04/1996: Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio degli impianti termici alimentati da combustibili gassosi.

D.M. 10/03/1998: Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione d'emergenza nei luoghi di lavoro.

Lettera circolare 05/04/1979, n. 8242/4183. Impianti di cucina e di lavaggio stoviglie funzionanti a gasolio, a gas metano e/o GPL a servizio di ristoranti, mense collettive, alberghi, ospedali e simili.

D.M. 06/03/2003: elenco riepilogativo di norme europee armonizzate adottate ai sensi dell'art. 3 del D.P.R. 15/11/1996, n. 661, concernente l'attuazione della direttiva 90/396/ CEE sugli apparecchi a gas.

D.M. 3/11/2004: Disposizioni relative all'installazione ed alla manutenzione dei dispositivi per l'apertura delle porte installate lungo le vie di esodo, relativamente alla sicurezza in caso d'incendio

SUPERAMENTO BARRIERE ARCHITETTONICHE

Legge 09/01/1989 n. 13: Disposizioni per favorire il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici privati.

D.M. 14/06/1989 n. 236: Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visibilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata ed agevolata, ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche.

REGOLAMENTO EDILIZIO COMUNALE

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE

NORMATIVA IN AMBITO DI SICUREZZA ALIMENTARE

Regolamento(CE) n.852/ 2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull' igiene dei prodotti alimentari, e successiva rettifica.

DGRV n° 1041 del 11/04/2006 " recepimento degli accordi tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome, ai sensi dell' art. 8 , comma 6 ,della L. 05/05/2003 n. 131

DGRV n. 3710 del 20/ 11/2007 " DGR 11/04/2006 n. 1041: Modalità di riconoscimento e di registrazione delle strutture di produzione, lavorazione, deposito, distribuzione , vendita e somministrazione di alimenti"

Decreto del Dirigente Regionale Unità di Progetto Sanità Animale ed Igiene Alimentare n. 140 del 05/03/2008 " DGR 20/11/2007 , n. 3710: " DGR 1041 " del 11/04/2006: Modalità di riconoscimento e di registrazione delle strutture di produzione , lavorazione, deposito, distribuzione , vendita e somministrazione alimenti." Modifiche ed integrazione allegati.

STANDARD IGIENICO/ EDILIZI DI RIFERIMENTO PER LE ATTIVITA' di Produzione, trasformazione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande (oggetto della presente illustrazione , elaborate dal SIAN)

LINEE DI INDIRIZZO DEL SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE ai fini del rilascio della registrazione seguito denuncia di inizio attività o di modifiche strutturali , impiantistiche o produttive di attività già registrate (in fase di stesura)

S C H E D E

- **BAR**

- **RISTORANTE – TRATTORIA – PIZZERIA E SIMILI**

- **ALTRE ATTIVITÀ: PIZZERIA AL TAGLIO E DA ASPORTO, GASTRONOMIA, PASTICCERIA, GELATERIA, KEBAB ED ATTIVITA' SIMILARI...**

I parametri igienico / edilizi riguardano

- **LA SALA CONSUMAZIONE**

- **IL LOCALE ADIBITO A CUCINA, LABORATORIO, PREPARAZIONE ALIMENTI**

- **IL LOCALE DEPOSITO**

- **LA PIASTRA PER GLI ADDETTI (SERVIZI IGIENICI RISERVATI AGLI ADDETTI, SPOGLIATOI)**

- **I SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO**

Bar

LOCALE DI SOMMINISTRAZIONE /
MESCITA

PARAMETRI DA CONSIDERARE

STANDARD INDICATI

Caratteristiche del locale	<p>Il numero massimo di avventori va calcolato considerando il rapporto 1,5 mq/persona . Il locale deve avere superficie rapportata alla entità e tipologia di preparazioni e al numero degli avventori .</p> <p>I percorsi dovranno evitare che l' accesso degli avventori al/ ai servizi ad essi riservati o alle altre eventuali sale di somministrazione/ intrattenimento avvenga attraverso i banchi di servizio, la zona / locale adibito alle preparazioni o altre aree ad uso esclusivo degli addetti (piastra, deposito alimenti)</p>
Altezza media minima. L'altezza minima è comunque stabilita dai regolamenti edilizi comunali , nel caso non sia precisata deve essere intesa pari a mt.2,00.	<p><u>Fabbricati nuovi</u>: mt. 3.00.</p> <p><u>Attività preesistenti già autorizzate o registrate(ai sensi DGRV3710/2007) o immobili nei casi contemplati dal Regolamento Edilizio locale</u> : almeno 2,70.</p>
Superficie aerante ed illuminante. Finestre o porte direttamente comunicanti con l'esterno.	<p>1/8 della superficie di pavimento fino a 400 mq.</p> <p>Nel caso in cui il tale rapporto di aerazione non venga rispettato dovrà essere integrato mediante idoneo impianto di trattamento dell'aria secondo le indicazioni della norma UNI 10339/95.</p> <p>Oltre i mq. 400 si applica il rapporto di illuminazione pari a 1/10 ed aerazione 1/20.</p> <p><i>N.B. E' conteggiabile il contributo delle sole porte dotate di apertura " anta e ribalta "</i></p>

N.B. Si ricorda che l'art.51 della L. n.3/2003 prevede il divieto di fumo negli esercizi pubblici, fatti salvi adeguamenti strutturali ed impiantistici che non comportino tra l'altro molestie al vicinato.

Requisiti principali sala per fumatori: sup. inferiore alla metà dell'esercizio, pareti a tutta altezza, porte a chiusura automatica, dotazione di un impianto di ventilazione conforme a quello previsto dal DPCM 23/12/03, non deve esser un passaggio obbligato né per il pubblico né per il personale, aero-illuminazione come sopra

LOCALE, VANO O ZONA PREPARAZIONE	
-----------------------------------------	--

PARAMETRI DA CONSIDERARE

STANDARD INDICATI

<p>Caratteristiche Vano o locale adibito alla preparazione di bevande ed alimenti (panini e prodotti similari, riscaldamento primi piatti surgelati in confezione monodose , piatti freddi (affettati, formaggi) ed insalatone preparate con verdure di IV° gamma (confezioni di verdure già lavate ed eventualmente tagliate) In tale vano non viene effettuata cottura. <u>RETROBAR</u> :Area delimitata a supporto del banco bar, in cui può essere prevista la preparazione di panini, tramezzini e similari o il riscaldamento di precotti surgelati in confezione monodose.</p> <p>Diverse specificità verranno valutate come singolo caso.</p>	<p>Le dimensioni del vano/ locale devono assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene e permettere una adeguata manutenzione delle attrezzature nonché una adeguata pulizia/ disinfezione del locale / zona e delle attrezzature</p> <p>Valutati di caso in caso</p>
<p>Dimensioni</p>	<p>Locale,vano preparazione adeguato alla potenzialità e comunque di almeno mq. 5,00 con lato minore non inferiore a mt. 1,5 o zona di preparazione (retrobar) rapportata alla produzione. Quest'ultima zona deve essere ben delimitata mediante banco autonomo utilizzato solo per la preparazione dei cibi, fisicamente staccato e distinto dal banco mescita e dotato di lavello. Tale zona non deve essere di passaggio per gli operatori <u>non</u> addetti alle preparazioni alimentari, né per gli avventori</p> <p>Le dimensioni di specifiche realtà verranno valutate di caso in caso</p>
<p>Altezza media minima. L'altezza minima è comunque stabilita dai regolamenti edilizi comunali , nel caso non sia precisata deve essere intesa pari a mt.2,00</p>	<p>Altezza minima mt. 2,70</p>

<p>Superficie aerante ed illuminante.</p> <p>Finestre o porte direttamente comunicanti con l'esterno o ampiamente comunicanti con il locale di somministrazione / mescita.</p>	<p>1/10 della superficie di pavimento per illuminazione naturale 1/20 della superficie di pavimento per aerazione naturale Se, la superficie è parte integrante di quella del locale di somministrazione / mescita usufruisce della medesima aero/illuminazione</p> <p>Nei singoli casi potrà essere valutata la possibilità di aeroilluminazione artificiale in base alla superficie del locale , all' entità della produzione alimenti ed alla permanenza di personale nel locale stesso <i>N.B. E' conteggiabile il contributo di porte purché dotate di apertura "anta e ribalta".</i></p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>LOCALE DEPOSITO ALIMENTI E BEVANDE</p>	
--------------------------------------------------	--

PARAMETRI DA CONSIDERARE

STANDARD INDICATI

<p>Dimensioni,caratteristiche</p>	<p>Dimensionato in base al tipo di attività, con superficie minima di mq. 5,00 e con lato minore non inferiore a mt. 1,50. Per realtà di piccole dimensioni ad approvvigionamento giornaliero potrà essere valutata la possibilità di usufruire delle attrezzature (banco bar, vetrine a temperatura controllata, etc.....) per lo stoccaggio . Il locale deposito di norma deve essere adiacente al locale somministrazione. L'eventuale collocazione in altri piani, tipo rialzato o interrato, sarà oggetto di valutazione , fatti salvi idonei spazi, attrezzati dimensionati all'attività per la detenzione degli alimenti di primo utilizzo.</p>
------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Altezza media minima	2.40 mt.
Superficie aerante ed illuminante. Finestre o porte direttamente comunicanti con l'esterno	Si evidenzia l' opportunità di una aerazione naturale pari ad 1/30 della superficie pavimentata. E' ammessa l' aerazione forzata che garantisca almeno 3 ricambi aria / ora N.B. E' conteggiabile il contributo di porte dotate di apertura " anta e ribalta "

LOCALE/ VANO SPOGLIATOIO	
---------------------------------	--

PARAMETRI DA CONSIDERARE

STANDARD INDICATI

Caratteristiche e dimensioni	Il vano ove collocare gli armadietti a doppio scomparto in numero di uno per ogni operatore deve essere opportunamente dimensionato e posizionato in modo funzionale e facilmente fruibile dal personale addetto, in particolare gli addetti devono poter indossare gli indumenti di lavoro prima di raggiungere il vano / zona preparazione. Le dimensioni devono essere pari a: almeno mq.1,50 per ogni addetto fino a 10 e mq. 1,00 per ogni ulteriore addetto. Può coincidere con l'antiwc solo per attività con non più di due addetti. In tal caso l'antibagno va dimensionato in funzione dell'ingombro del lavamani e degli armadietti a doppio scomparto per ogni addetto)
Altezza media minima.	Fabbricati nuovi ed esistenti : mt. 2.40
Superficie illuminante/aerante Finestre o porte direttamente comunicanti con l' esterno	Rapporti di aeroilluminazione pari ad 1/10 ed 1/20 della superficie di calpestio. L' aeroiluminazione artificiale è consentita nell e modalità di cui alla CRV 13/1997. N. B. E' conteggiabile il contributo delle sole porte dotate di apertura " anta e ribalta "

SERVIZIO IGIENICO AD ESCLUSIVA DISPOSIZIONE DEGLI ADDETTI (wc + antiwc)	
Caratteristiche	<p>Il WC va dotato di vaso a caduta d'acqua.</p> <p>L'anti wc degli addetti non deve coincidere con quello del pubblico , deve essere dotato di lavamani con comando non azionabile a mano (pedale, fotocellula o ginocchio) e di porta apribile a spinta verso l' esterno con ritorno automatico.</p>
Dimensioni	<p>Minime mt. 1x1,20 sia per il wc che per l' antiwc</p> <p>L' anti wc deve essere dimensionato in funzione dell'ingombro del lavamani, degli armadietti a doppio scomparto (max 2 addetti) nonchè dell'armadio ove riporre gli utensili, le attrezzature ed i prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione. In alternativa può essere previsto un vano adibito a deposito delle suddette attrezzature e prodotti.</p>
Numero	<p>È obbligatorio almeno 1 wc sino a 10 dipendenti comprensivi di titolare e Soci. In ogni caso il dimensionamento fa riferimento a quanto specificato dalla CRV 13/1997</p>
Altezza media minima.	<p>mt. 2,40</p>
<p>Superficie illuminante/aerante</p> <p>Finestre o porte direttamente comunicanti con l' esterno</p>	<p>Minima: mq. 0,40 o quanto previsto dai Regolamenti Edilizi Comunali.</p> <p>In caso di insufficiente o inesistente superficie aerante deve essere installato un impianto di estrazione forzata d'aria:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5 v/h se continua - 10 v/h se temporizzata, con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo

**SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO
(wc + antiwc)****PARAMETRI DA CONSIDERARE****STANDARD INDICATI**

Caratteristiche	Deve sempre essere dotato di antibagno e raggiungibile senza interferenze con i luoghi riservati al personale addetto o adibiti alla attività di deposito o preparazione alimenti
Dimensioni minime	Quanto previsto dai Regolamenti Edilizi Comunali. Diversamente non inferiore a mt. 1x1,20
Numero	Minimo n. 1 fino a 50 avventori.. N. 2 divisi per sesso per ulteriori 50 avventori. <i>Qualora si preveda una potenzialità superiore della sala bar dovranno essere previsti ulteriori servizi igienici.</i>
Altezza media minima	2.40 mt.
Superficie illuminante/aerante Finestre o porte direttamente comunicanti con l' esterno	Minima: mq. 0,40 o quanto previsto dai Regolamenti Edilizi Comunali. In caso di insufficiente o inesistente superficie aerante deve essere installato un impianto di estrazione forzata d'aria: <ul style="list-style-type: none">- 5 v/h se continua- 10 v/h se temporizzata, con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo

Ristorante – Trattoria - Pizzeria

SALA DI SOMMINISTRAZIONE

PARAMETRI DA CONSIDERARE

STANDARD INDICATI

Posti a sedere.	Il numero massimo di posti a sedere va calcolato come 1,5 mq/persona.
Altezza media minima. L'altezza minima è comunque stabilita dai regolamenti edilizi comunali , nel caso non sia precisata deve essere intesa pari a mt.2,00	<u>Fabbricati nuovi</u> : mt. 3.00. <u>Attività esistenti autorizzate o registrate(ai sensi DGRV3710/2007) o immobili nei casi contemplati dal Regolamento Edilizio locale</u> mt. 2,70.
Superficie illuminante/aerante Finestre o porte direttamente comunicanti con l' esterno	1/8 della superficie di pavimento fino a 400 mq. Nel caso in cui il tale rapporto di aerazione non venga rispettato dovrà essere integrato mediante idoneo impianto di trattamento dell'aria secondo le indicazioni della norma UNI 10339/95. Oltre i mq. 400 si applica il rapporto di illuminazione pari a 1/10 ed aerazione 1/20. <i>N.B. E' conteggiabile il contributo delle sole porte dotate di apertura " anta e ribalta"</i>

N.B. Si ricorda che l'art.51 della L. n.3/2003 prevede il divieto di fumo negli esercizi pubblici, fatti salvi adeguamenti strutturali ed impiantistici che non comportino tra l'altro molestie al vicinato.

Requisiti principali sala per fumatori:

- sup. inferiore alla metà dell'esercizio
- pareti a tutta altezza
- porte a chiusura automatica
- dotazione di un impianto di ventilazione conforme a quello previsto dal DPCM 23/12/03
- non deve esser un passaggio obbligato né per il pubblico né per il personale
- aero-illuminazione come sopra

CUCINA

PARAMETRI DA CONSIDERARE

STANDARD INDICATI

<p>Caratteristiche È un locale adibito alla preparazione dei pasti.</p>	<p>La cucina deve essere ubicata in modo da non essere attraversata dall' entrata delle merci al deposito ed in modo da rispettare nel ciclo produttivo la marcia in avanti. Deve essere di forma squadrata o comunque strutturata in modo tale da non presentare zone strette o anfratti difficilmente sanificabili.</p>
<p>Dimensioni Tale locale deve rispettare i requisiti strutturali previsti per gli ambienti di lavoro (altezza, aerazione e illuminazione naturale diretta).</p>	<p>Le dimensioni rapportate ai posti a sedere ed alla tipologia di piatti preparati, devono essere tali da assicurare uno spazio di lavoro che consenta lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene, nonché un' adeguata manutenzione e sanificazione delle attrezzature e pulizia del locale.</p> <p>La dimensione minima del locale cucina in esercizi di ristorazione con ricettività fino a 50 posti a sedere è di mq. 25, comprensivi della zona lavaggio. Per ricettività superiori il dimensionamento della cucina, del lavaggio e del locale deposito, può essere eseguito calcolando mq. 0,5 per pasto. Della metratura totale così ottenuta, sino ad 1/3 può essere destinato a deposito, fatte salve le dimensioni della cucina che non deve risultare inferiore a mq. 25.</p> <p>Per le attività con potenzialità superiore a 100 posti a sedere è necessario delimitare un locale riservato al lavaggio delle stoviglie ed assicurare spazi separati per la preparazione dei primi piatti e per la preparazione di carni, pesce, piatti freddi, verdure e dessert.</p> <p>Nel caso di sola pizzeria il locale preparazione-lavaggio con esclusione del forno di cottura, dovrà presentare una superficie minima di almeno mq. 12.</p> <p>Specifici casi verranno valutati singolarmente.</p>

<p>Attrezzature, lavelli , lavamani</p>	<p>Le attrezzature non devono creare ingombro e devono essere disposte in maniera tale da assicurare nel processo di lavorazione la “marcia in avanti”. Devono essere previsti un numero sufficiente di lavelli e lavamani rapportati alle tipologie ed all’ entità delle preparazioni nonché al numero degli addetti.</p>
<p>Altezza media minima. L’altezza minima è comunque stabilita dai regolamenti edilizi comunali , nel caso non sia precisata deve essere intesa pari a mt.2,00</p>	<p>_Sino a 5 addetti :altezza minima di : mt. 2,70. Oltre 5 addetti : altezza minima di mt. 3,00</p>
<p>Superficie illuminante/aerante Finestre o porte direttamente comunicanti con l’ esterno</p>	<p>1/10 della superficie di pavimento per illuminazione naturale 1/20 della superficie di pavimento per aerazione naturale <i>N.B. E’ conteggiabile il contributo delle sole porte dotate di apertura “ anta e ribalta “</i></p>

LOCALE DEPOSITO ALIMENTI E BEVANDE

[PARAMETRI DA CONSIDERARE](#)

[STANDARD INDICATI](#)

<p>Caratteristiche Deve essere previsto un locale deposito materie prime e bevande</p>	<p>Il deposito alimenti, parte integrante dell' esercizio , deve essere un locale autonomo rispetto alla cucina ma adiacente, direttamente comunicante con la stessa e con l' accesso dei fornitori direttamente dall' esterno.. Qualora sia presente la dispensa di giornata per la detenzione delle materie prime di pronto utilizzo, il deposito per le scorte alimentari , comportando un accesso meno frequente, può essere situato anche in altra zona o piano del ristorante purchè accessibile facilmente senza percorsi esterni.</p>
<p>Dimensioni</p>	<p>Le dimensioni devono essere congrue in rapporto alla ricettività (vedi dimensioni locale cucina).</p>
<p>Interrato</p>	<p>È ammesso se il locale è ben ventilato artificialmente e le condizioni igieniche sono buone. E' comunque necessaria una dispensa di giornata direttamente comunicante con la cucina.</p>
<p>Altezza media minima</p>	<p>Mt. 2,40</p>
<p>Superficie illuminante/aerante Finestre o porte direttamente comunicanti con l' esterno</p>	<p>Si evidenzia l' opportunità di una aerazione naturale pari ad 1/30 della superficie di pavimento . E' ammessa una aerazione forzata che garantisca almeno 3 ricambi aria/ora. <i>N.B. E' conteggiabile il contributo di porte dotate di apertura " anta e ribalta "</i></p>

In tutti gli esercizi va previsto un vano possibilmente dotato di lavello o idoneo spazio separato appositamente attrezzato per detenere le attrezzature , gli utensili, ed i prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione

LOCALE / VANO SPOGLIATOIO AD USO ESCLUSIVO DEGLI ADDETTI

PARAMETRI DA CONSIDERARE

STANDARD INDICATI

<p>Caratteristiche Locale/vano ove collocare gli armadietti a doppio scomparto per gli indumenti civili e di lavoro: deve essere opportunamente dimensionato e ubicato in posizione funzionale rispetto al luogo di lavoro, preferibilmente nelle vicinanze dei servizi igienici degli addetti, e deve consentire agli operatori addetti alla manipolazione degli alimenti di indossare il vestiario di lavoro (indumenti, calzature, ecc..) prima di entrare in cucina.</p>	<p>Dimensioni pari a: almeno mq.1,50 per ogni addetto fino a 10 e mq. 1,00 per ogni ulteriore addetto.</p> <p>Può essere collocato nell'antiwc solo in attività che non prevedono più di due addetti. In tal caso l'antibagno va dimensionato in funzione dell'ingombro del lavamani e degli armadietti a doppio scomparto per ogni addetto (max 2 addetti).</p>
<p>Altezza media minima.</p>	<p>Mt. 2.40</p>
<p>Superficie illuminante/aerante Finestre o porte direttamente comunicanti con l' esterno</p>	<p>Rapporti di aeroilluminazione pari ad 1/10 ed 1/20 della superficie di calpestio. In ogni caso il dimensionamento fa riferimento a quanto specificato dalla CRV 13/1997</p>

SERVIZI IGIENICI AD ESCLUSIVA DISPOSIZIONE DEGLI ADDETTI (wc+ antiwc)	
Dimensioni	Minime mt. 1x1,20 sia per per il wc che per l' antiwc
Numero	<p>È obbligatorio almeno 1 fino a 10 dipendenti comprensivi di titolare e soci . In ogni caso il dimensionamento fa riferimento a quanto specificato dalla CRV 13/1997</p> <p>Il WC va dotato di vaso a caduta d'acqua.</p> <p>L'anti wc degli addetti non deve coincidere con quello del pubblico ed inoltre deve essere dotato di lavandino/i, in numero uguale di unità igieniche, muniti di comando non azionabile a mano (pedale, ginocchio, fotocellula). La porta dell'antiwc dev'essere apribile a spinta verso l'esterno con ritorno automatico.</p>
Altezza media minima.	mt. 2,40
<p>Superficie illuminante/aerante</p> <p>Finestre o porte direttamente comunicanti con l' esterno</p>	<p>Minima: mq. 0,40</p> <p>In caso di insufficiente o inesistente superficie aerante deve essere installato un impianto di estrazione forzata d'aria:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5 ricambi aria/ora se continua ricambi aria/ora se temporizzata, con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo

PARAMETRI DA CONSIDERARE**STANDARD INDICATI**

<p>Caratteristiche <i>È fatto salvo il rispetto delle norme in materia di superamento di barriere architettoniche</i></p>	<p>I servizi igienici per il pubblico devono essere raggiungibili senza interferenze con i luoghi riservati al personale addetto (piattaforma, deposito, cucina..) Devono essere sempre dotati di antibagno che non deve coincidere con quello degli addetti</p>
<p>Dimensioni minime</p>	<p>Quanto previsto dai Regolamenti Edilizi Comunali. Diversamente non inferiore a mt. 1x1,20 per il wc.</p>
<p>Numero</p>	<p>Minimo n. 2 servizi igienici distinti per sesso per i primi 60 posti a sedere. Per ulteriori posti a sedere: n. 3 da 61 a 100 posti a sedere. n. 4 da 101 a 200 posti a sedere.</p>
<p>Altezza media minima</p>	<p>2.40 mt.</p>
<p>Superficie illuminante/aerante Finestre o porte direttamente comunicanti con l' esterno</p>	<p>Minima: mq. 0,40 In caso di insufficiente o inesistente superficie aerante deve essere installato un impianto di estrazione forzata d'aria: - 5 ricambi aria/ora se continua 10 ricambi aria/ora se temporizzata, con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo</p>

Laboratori artigianali di produzione alimenti con annessa vendita diretta dei propri prodotti (KEBAB ,GELATERIE, PIZZERIE AL TAGLIO E DA ASPORTO, GASTRONOMIE/ROSTICCERIE, PASTICCERIE)

LOCALE LABORATORIO	
--------------------	--

PARAMETRI DA CONSIDERARE

STANDARD INDICATI

<p>Caratteristiche e dimensioni</p> <p>Il laboratorio di produzione deve essere opportunamente dimensionato in rapporto alla tipologia di produzione ed alla potenzialità e deve possedere i requisiti strutturali previsti per gli ambienti di lavoro (altezza, aerazione e illuminazione naturale diretta).</p> <p>Le attrezzature devono essere disposte in modo tale da assicurare nel processo produttivo la marcia in avanti, devono essere presenti un numero sufficiente di lavelli e lavamani , rapportati alle preparazioni, alla entità della produzione ed al numero di addetti.</p>	<p>Per i locali adibiti a preparazione la superficie minima deve essere di almeno mq. 15 (es. pizzerie per asporto, gelaterie).</p> <p>Per le attività più complesse (es. gastronomie, pasticcerie....) va previsto un locale laboratorio di almeno mq. 25 .</p> <p>Specifiche realtà verranno valutate singolarmente</p>
<p>Altezza media minima.</p> <p>L'altezza minima è comunque stabilita dai regolamenti edilizi comunali , nel caso non sia precisata deve essere intesa pari a mt.2,00</p>	<p>Sino a 5 addetti altezza minima di : mt. 2,70</p> <p>Oltre 5 addetti altezza minima di m.3,00</p>
<p>Superficie illuminante/aerante</p> <p>Finestre o porte direttamente comunicanti con l' esterno</p>	<p>1/10 della superficie di pavimento per illuminazione naturale</p> <p>1/20 della superficie di pavimento per aerazione naturale</p> <p>Tale superficie deve essere direttamente comunicante con l'esterno. Al fine del raggiungimento di un corretto rapporto aero-illuminante può essere conteggiato il contributo di porte purché dotate di apertura ad anta e ribalta</p>

Attrezzature, lavelli e lavamani	<p>Le attrezzature non devono creare ingombro; la loro disposizione deve consentire la “marcia in avanti” nel ciclo di produzione.</p> <p>Devono essere previsti lavelli e lavamani rapportati alle tipologie di preparazione, alla entità della produzione ed al numero di addetti.</p>
-----------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LOCALE VENDITA	
-----------------------	--

PARAMETRI DA CONSIDERARE

STANDARD INDICATI

Caratteristiche e dimensioni	La superficie dell'area di vendita deve essere congrua in rapporto all'attività svolta ed alle eventuali attrezzature presenti (ad es. banco refrigerato nelle gelaterie).
<p>Altezza media minima.</p> <p>L'altezza minima è comunque stabilita dai regolamenti edilizi comunali , nel caso non sia precisata deve essere intesa pari a mt.2,00</p>	<p>Minimo: mt. 3.00.</p> <p><u>Attività esistenti autorizzate e/ o registrate DGRV 3170/2007) o immobili nei casi contemplati dal Regolamento Edilizio locale</u> : mt. 2,70</p>
<p>Superficie illuminante/aerante</p> <p>Finestre o porte direttamente comunicanti con l' esterno</p>	<p>1/8 della superficie di pavimento per illuminazione ed a aerazione naturale ,in subordine è ammessa l' aeroilluminazione artificiale nei modi consentiti dal regolamento edilizio locale</p> <p><i>N.B. E' conteggiabile il contributo delle sole porte dotate di apertura " anta e ribalta "</i></p>

LOCALE DEPOSITO ALIMENTI

PARAMETRI DA CONSIDERARE

STANDARD INDICATI

Caratteristiche e dimensioni

Il deposito deve avere dimensioni rapportate alla tipologia ed alla entità di produzione

Deve essere comunicante con l'esterno per l'accesso dei fornitori ed adiacente al locale laboratorio. Può essere valutata la collocazione del deposito al piano rialzato o interrato, qualora sia presente anche una zona deposito per la detenzione delle materie prime di pronto utilizzo, a condizione vi sia un accesso agevole dal laboratorio alla scala che conduca direttamente al locale deposito citato o in sua prossimità.

Per alcune tipologie (Kebab, rosticceria...) potrà essere valutata la possibilità di usufruire di attrezzature per lo stoccaggio.

N.B.

In tutti gli esercizi va previsto un locale o spazio separato idoneamente posto appositamente attrezzato per detenere sostanze detergenti/disinfettati nonché utensili e materiali utilizzati per le pulizie

**SERVIZI IGIENICI AD USO ESCLUSIVO
DEGLI ADDETTI (Wc +antiwc)****PARAMETRI DA CONSIDERARE****STANDARD INDICATI**

<u>PARAMETRI DA CONSIDERARE</u>	<u>STANDARD INDICATI</u>
Dimensioni	Minime mt. 1x1,20 per il wc.
Numero	<p>È obbligatorio almeno 1 fino a 10 dipendenti comprensivi di titolare e soci .</p> <p>Il WC va dotato di vaso a caduta d'acqua. In ogni caso il dimensionamento fa riferimento a quanto specificato dalla CRV 13/1997</p> <p>L'anti wc degli addetti non deve coincidere con quello del pubblico ed inoltre deve essere dotato di lavandino/i, in numero uguale di unità igieniche, muniti di comando non azionabile a mano (pedale, ginocchio, fotocellula). La porta dell'antiwc dev'essere apribile a spinta verso l'esterno con ritorno automatico.</p>
Altezza media minima	Mt. 2.40
Superficie illuminante/aerante	Minima: mq. 0,40
Finestre o porte direttamente comunicanti con l' esterno	<p>In caso di insufficiente o inesistente superficie aerante deve essere installato un impianto di estrazione forzata d'aria:</p> <ul style="list-style-type: none">- 5 ricambi aria/ora se continuaricambi aria/ora se temporizzata, con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo