

**Requisiti Minimi Igienico-Sanitari per le Attività di somministrazione e
vendita di Prodotti Alimentari**

LINEE GUIDA

DOCUMENTO	
Redatto — Validato — Adottato	
Redatto da	Dott. Antonio Chianese Dirigente Medico veterinario U.O.S. Dipartimentale Dott.ssa Carmela Antonelli Dirigente Medico Veterinario A.S. Giovanni Maisto T.P.A.L.L. Coord. P.O.
Validato dal Direttore del S.I.A.N.	Dott. Luigi Castellone—
Adottato dal Direttore del Dipartimento di Prevenzione	Dott. Enrico Bianco

Premessa

Questo documento rappresenta un orientamento generale circa i requisiti minimi previsti dalle vigenti disposizioni in materia igienico-sanitaria per le attività in campo alimentare e mira ad essere uno strumento utile a chi vuole intraprendere e/o modificare significativamente un'attività alimentare. Per renderlo progressivamente più completo ed efficace sarà soggetto a revisione annuale in base alle eventuali criticità applicative che si appalesassero nell'anno precedente e/o modifiche ed integrazioni legislative che imponessero nuovi o diversi requisiti.

INDICE

Pag. 4 Normative di riferimento

Pag. 6 Definizioni

Pag. 8 Requisiti generali

Pag. 12 servizi igienici: dotazione e requisiti

Pag. 15 requisiti specifici

Pag. 16 schede tecniche riepilogative per talune tipologie di attività

Pag.18 norme per la esposizione e vendita di taluni alimenti

Normative di Riferimento:

Legge 30 aprile 1962, nr 283: Tutela igienico sanitaria degli alimenti e delle bevande.

DPR 26 marzo 1980, nr 327: Regolamento di esecuzione della Legge 283/62.

Legge 7 agosto 1990, nr 241 e s.m. Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi.

Reg. (CE) nr 178/2002 del 20 gennaio 2002 — che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare.

Reg. (CE) nr 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Reg. (CE) nr 853/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene degli alimenti di origine animale.

Reg. (CE) nr 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali tesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti ed alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

D. L.gs. 6 novembre 2007, n° 193 - Art.6 relativo alle sanzioni previste per la mancata non corretta applicazione delle norme previste per HACCP.

D. L.gs. n° 81 del 09 aprile 2008 relativo alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

D. L.gs. 18 novembre 2008 n° 194 “Disciplina delle modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento (CE) n° 882 2004”.

DPR 160/2010 in relazione al SUAP (Sportello unico per le Attività Produttive).

Deliberazione N. 795 - Giunta Regionale della Campania - Seduta del 16 giugno 2006.

Sicurezza Alimentare - Procedure per il riconoscimento degli stabilimenti disciplinati dall'art. 4, paragrafo 2, allegato III, del Regolamento (CE) n. 853/2004.

Deliberazione N. 796 - Giunta Regionale della Campania - Seduta del 16 giugno 2006.

Sicurezza Alimentare - Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale.

Deliberazione N. 797 - Giunta Regionale della Campania - Seduta del 16 giugno 2006.

Sicurezza Alimentare - Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari.

D.R.G.C. n°318 del 121/05/2015.

D.G.R.C. N° 623 del 15/12/2014.

Altre normative relative alle varie fattispecie e in generale alla sicurezza degli impianti.

Tutte le attività devono rispettare quanto previsto in tema di:

- Autorizzazione allo scarico dei reflui;
- Certificazioni di sicurezza degli impianti idrico-sanitari, elettrici e a gas;
- Prevista comunicazione all' ISPESL di messa a terra degli impianti elettrici;
- Certificazione di rispondenza al D.M. Interni 12/04/96, o Certificato Prevenzione Incendi, ove necessari;
- Certificazione di agibilità rilasciata dall'Amministrazione Comunale che legittima l'immobile e assicura la certificazione degli impianti.

Le presenti linee guida si applicano a qualsiasi attività ove si producono, manipolano, somministrano e/o vendono sostanze alimentari e bevande.

DEFINIZIONI

Agli effetti delle presenti linee guida, salvo diverse definizioni contenute in altre disposizioni normative, sono adottate le seguenti definizioni:

O.S.A.: Operatore del Settore Alimentare

Alimenti: l'interpretazione di tale termine è quello definito dall'art. 2 del Regolamento CE n. 178 /2002 del Parlamento Europeo e s'intende comprensivo delle bevande;

Industria alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari (escluse le ipotesi di autoconsumo in ambito familiare e le altre attività comunque diversamente disciplinate);

Produzione di alimenti - l'insieme delle attività dirette alla creazione/ trasformazione/elaborazione di sostanze alimentari ad uso umano;

Preparazione - l'attività mediante la quale, partendo da materie prime e/o semilavorate, si ottiene un prodotto intermedio semilavorato destinato alla produzione o un prodotto finale per il consumo umano;

Vendita - l'attività mediante la quale un alimento sfuso o confezionato viene consegnato per il consumo;

Somministrazione - la vendita di prodotti alimentari o bevande effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti ed attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che ne consentano la consumazione sul posto;

Degustazione- assaggio di prodotti alimentari organizzato dal produttore o dal venditore a fini promozionali e/o di vendita;

Locale - tutti gli ambienti destinati allo svolgimento dell'attività dell'industria alimentare, ivi compresi quelli accessori;

Impianti - gli elementi aziendali stabilmente legati ai locali in cui ha sede l'attività dell'industria alimentare;

Attrezzature - l'insieme di arredi e strumentazioni funzionali e specifici all'attività dell'industria alimentare;

ASL - Azienda Sanitaria Locale competente per territorio e, precisamente, il competente, o i competenti, servizi ad essa appartenenti;

Alimento Confezionato- l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore e alle collettività, costituita dal prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata;

Alimento preincartato - l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto nell'esercizio di vendita;

Locale di lavorazione - un locale diverso dal locale di somministrazione nel quale sono svolte attività di preparazione ed altre attività di lavorazione;

REQUISITI GENERALI (comuni a tutti gli esercizi)

Fatta salva la valenza dei Regolamenti Locali riferiti alla particolarità di alcuni luoghi, come ad esempio i centri storici, lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti debbono prevedere, come indicato dal Reg. CE 852/04:

- Che nella realizzazione del progetto, pur tenendo conto dei particolari aspetti edilizi, si salvaguardi la specificità dell'attività prevista, al fine di garantire l'igienicità degli alimenti in ogni fase (es. percorsi in avanti nella produzione, spazi adeguati per la pulizia, ecc.). Si evidenzia l'importanza del rispetto degli standard di ergonomia nella collocazione delle attrezzature.
- Che disponga, ove necessario, di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità, per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.
- Che impedisca l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- Che sia disponibile, ove necessario, un impianto per il lavaggio degli alimenti separato da quelli per il lavaggio delle mani.
- Che i **locali** dove i prodotti alimentari sono **depositati, preparati, lavorati o trasformati**, siano dimensionati in modo da assicurare spazi di lavoro sufficienti ad impedire la contaminazione fra le varie fasi di lavorazione e tali da consentire lo svolgimento agevole di tutte le operazioni di pulizia, di manutenzione e di disinfezione.
- Che i **pavimenti** e le **pareti** siano di materiale resistente facilmente lavabili e disinfettabili, non assorbente e non tossico e mantenute in buone condizioni igienico sanitarie (in corrispondenza delle zone di preparazione dei prodotti

alimentari l'**altezza del rivestimento** in materiale lavabile ed impermeabile non deve essere inferiore a mt. 2).

- Che i **soffitti** e le attrezzature sopraelevate siano costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe indesiderabili e lo spargimento di particelle.
- Che **le porte** abbiano superfici lisce e non assorbenti, facilmente pulibili e se necessario disinfettabili. Le **finestre** dei locali di **produzione e stoccaggio** e le altre **aperture** devono essere dotate di reti antinsetto facilmente amovibili per la pulizia.
- Tutti gli esercizi devono essere approvvigionati con **acqua potabile**. Qualora l'approvvigionamento idrico venga assicurato a mezzo fonte autonoma (pozzo o sorgente) anziché mediante il pubblico acquedotto, il titolare dell'esercizio è responsabile del mantenimento nel tempo dei requisiti di **potabilità**, di idoneità per il consumo umano e per l'uso alimentare, dovrà provvedere alla manutenzione e pulizia delle opere di presa e di distribuzione, nonché garantire controlli chimici/batterologici con periodicità almeno annuale.
- I titolari di esercizi o laboratori, sulla cui rete idrica sia stato installato un **impianto di addolcimento** o di trattamento delle acque destinate al consumo umano, devono provvedere alla manutenzione periodica dell'impianto, nonché alla verifica periodica del corretto funzionamento e mantenimento dei requisiti di potabilità mediante controllo chimico-batterologico dell'acqua.
- **L'acqua non potabile** utilizzata per la produzione di vapore, la refrigerazione, i sistemi antincendio e altri scopi analoghi non concernenti l'uso alimentare deve essere distribuita con condotte e/o **tubature separate**, facilmente individuabili e prive di alcun raccordo o possibilità di riflusso rispetto al sistema di distribuzione dell'acqua potabile.
- Tutti gli esercizi devono **avere spazi** e contenitori atti a consentire la gestione differenziata e igienica **dei rifiuti**, tali contenitori devono essere dotati di coperchio a tenuta. Tutti gli esercizi devono avere spazi e contenitori atti a consentire la raccolta differenziata dei rifiuti anche da parte di clienti ed avventori.

- Tutti i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione, confezionamento e vendita di alimenti e/o bevande, devono essere muniti di **servizio igienico** ad uso esclusivo del personale addetto.

I servizi igienici devono possedere i seguenti requisiti:

- Essere dotati di antibagno;
- Avere una superficie di almeno mq 1,20;
- Essere aerati ed illuminati direttamente dall'esterno o con ventilazione artificiale;
- Essere di altezza non inferiore a m 2,40; per i Centri Storici vale il Regolamento Locale Edilizio;
- Avere i pavimenti rivestiti con piastrelle impermeabili di colore preferibilmente chiaro con raccordo arrotondato tra pavimenti e pareti;
- Avere pareti rivestite fino ad un'altezza di almeno m 2 dal pavimento;
- Avere lavelli negli antibagni con acqua calda e fredda con rubinetti a comando non manuale (es. a pedale o con pulsante a tempo o altro sistema); con dotazione di distributori di sapone liquido, salviette a perdere o sistemi di asciugatura ad aria; di sicurezza e con apertura verso l'esterno;
- Avere le porte degli antibagni, con superfici facilmente lavabili e disinfettabili, con apertura verso l'esterno e dotati di chiusura automatica;
- Le porte dei bagni, con superfici facilmente lavabili e disinfettabili, con apertura verso l'esterno;
- Il WC deve essere posto in modo da poter permettere di effettuare agevolmente la pulizia;
- In tutti i locali in cui non sia possibile l'aerazione naturale diretta e ove sia consentita in alternativa l'aerazione meccanica, deve essere installato un impianto che assicuri almeno 10 ricambi per ora, che sia attivato automaticamente con l'accensione della luce e che garantisca il mantenimento dell'aspirazione per alcuni minuti dopo l'utilizzo del servizio.

- Gli impianti di ventilazione dovranno essere allacciati ad idonei condotti esalatori che si elevino almeno di un metro oltre la linea di gronda del fabbricato; in caso di effettivi impedimenti tecnici, l'aria captata dai locali aerati meccanicamente deve essere comunque espulsa tramite una condotta sfociante non ad altezza d'uomo e che non crei, in alcun modo, molestie alle vicine o sovrastanti unità immobiliari. I sistemi di aerazione devono essere installati in modo da permettere un accesso agevole ai filtri e alle altre parti, tanto da consentirne la pulizia e l'eventuale sostituzione.
- Tutti i servizi igienici devono essere collegati a un efficiente sistema di scarico dei liquami.

SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI: DOTAZIONE E REQUISITI

- **Ogni attività che tratta alimenti** deve essere dotata di servizi igienici riservati al personale nel rapporto di 1/5 (fino a 5 lavoratori un solo servizio) e, nel caso di numero di lavoratori **superiore** a 5, è necessario che siano distinti per sesso. Detti servizi debbono essere in possesso dei requisiti generali di igiene descritti nell'apposita sezione.
- **Per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande**, oltre ai servizi per il personale addetto, deve essere presente un adeguato numero di servizi igienici a disposizione della clientela, calcolato in rapporto al numero dei posti a sedere, come di seguito indicato:
- **Fino a 25 posti a sedere:** almeno 1 servizio igienico destinato anche alle persone diversamente abili;
- **Da 25 a 100 posti a sedere:** almeno n. 1 servizio igienico per le donne ed 1 servizio igienico per gli uomini, uno dei quali destinato alle persone diversamente abili;
- **Oltre 100 posti a sedere:** almeno n. 3 servizi igienici per donne ed 3 servizi igienici per uomini e un servizio igienico destinato alle persone diversamente abili.
- Per gli esercizi con ulteriore capacità dovrà essere aggiunto 1 servizio igienico per donne ed 1 servizio igienico per gli uomini.

Bar - rosticcerie –pizzerie al taglio- pasticcerie e altri esercizi similari:

- **Fino a 40 posti a sedere:** almeno un servizio igienico singolo fruibile anche dalle persone diversamente abili.
- **Oltre i 40 posti a sedere:** almeno n. 1 servizio igienico per donne ed 1 servizio igienico per gli uomini uno dei quali destinato alle persone diversamente abili;
- **Per i bar-caffetteria ove non si prevede alcuna sosta, né alcuna attività di preparazione, ma solo il consumo immediato, il servizio igienico dedicato all'utenza non è obbligatorio (come invece quello previsto per il**

personale). Queste tipologie di attività non dovranno però essere dotate di spazi, interni od esterni, attrezzati per la sosta dei clienti (tavoli, mensole con sgabelli, ecc.). Tale condizione dovrà essere autocertificata, ai sensi del DPR 445/2000, dal titolare della ditta, e/o se trattasi di società, dal legale rappresentante, e dovrà essere allegata a corredo della SCIA presentata al SUAP del Comune dove è ubicata l'attività stessa.

Nella autocertificazione deve essere espressamente dichiarato che trattasi di attività di “bar dove non è prevista la sosta ma solo il consumo immediato al banco”. All'atto della registrazione ai sensi del REG. 852/04 la specifica condizione sarà inserita nella scheda anagrafica dell'impresa, nel sistema informatico regionale, e annotata sul relativo attestato. I SUAP che riceveranno il predetto attestato di registrazione, potranno a loro volta riportare l'annotazione sull'eventuale comunicazione di conclusione del procedimento amministrativo ai sensi della L.241/90 e s.m.i.. Ciò al fine di consentire agli organi di controllo di vigilare anche sul rispetto di quanto dichiarato.

Gli spogliatoi destinati al personale operante devono rispondere ai seguenti requisiti:

- **Fino a 5 addetti** lo spogliatoio può essere unico (in comune per entrambi i sessi) con ubicazione nell'antibagno purché la superficie minima non sia inferiore a 1,20 mq per addetto.
- **Oltre i 5 addetti** lo spogliatoio deve essere distinto per sesso di superficie minima pari a mq1,20 per addetto. In caso di spogliatoio unico questo non deve essere passante per accedere ad altri locali accessori.
- **Lo spogliatoio** può essere ubicato anche in altro piano del fabbricato purché funzionalmente e direttamente collegato all'esercizio senza percorsi esterni.
- **Altezza minima** di m 2.70 o secondo i regolamenti edilizi
- **Areati ed illuminati** naturalmente o artificialmente.

- Per un regolare utilizzo la **larghezza minima** del vano dovrà essere di almeno di mt 1,50 e **non essere adibito** a locale tecnico o contenere box di impianti o altri impedimenti.
- **Riscaldato** nella stagione fredda.
- **Contenere un numero di armadietti** a doppio scomparto con tetto spiovente e spazio libero sottostante uguale al numero degli addetti.

**Requisiti specifici applicabili alle attività che preparano e/o somministrano alimenti
(oltre ai requisiti generali sopra riportati):**

Gli stabilimenti e i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, **oltre a possedere i requisiti generali di igiene**, debbono rispondere ai requisiti igienico – edilizi ed a quelli sull'igiene e medicina sui luoghi di lavoro.

La progettazione e la realizzazione deve prevedere **almeno la distinzione** dei sottoelencati ambienti/zone:

- **Cucina o laboratorio** di dimensioni adeguate alla potenzialità produttiva e comunque, per le piccole attività, non inferiore a mq 12 con lato più corto di almeno mt 2.
- **Deposito materie prime** almeno mq 5;
- **Spogliatoio** per il personale addetto dimensionato secondo quanto riportato nei requisiti generali);
- **Servizi igienici** dedicati al personale addetto aventi le caratteristiche descritte nella parte riferita ai requisiti generali;
- **Zona o deposito** per collocare materiali, attrezzature e prodotti per l'igiene e la sanificazione;
- **Zona o locale** per la detenzione dei rifiuti fino al loro asporto, dove necessario e/o dove non attivo il conferimento di rifiuti in contenitori pubblici;
- **Adeguate dimensioni di passaggi**, corridoi di transito per permettere il corretto accesso e transito di persone e merci.

SCHEDE TECNICHE PER TIPOLOGIA DI ATTIVITA'

(Al fine di rendere più agevole la individuazione dei requisiti igienico sanitari da possedere nonché dare indicazioni precise ed univoche per la progettazione e la realizzazione di esercizi che trattano a qualsiasi titolo gli alimenti, si ritiene utile, almeno per le tipologie di più frequente attivazione, riassumere i requisiti minimi in apposite schede tecniche.)

Elenco (non esaustivo) delle tipologie di attività alimentari a cui si applicano le linee guida:

- 1. Attività di vendita al dettaglio**
- 2. Deposito all'ingrosso di sostanze alimentari**
- 3. Laboratori di produzione e vendita prodotti di pasticceria**
- 4. Laboratori di produzione e vendita prodotti di gelateria**
- 5. Laboratori annessi agli esercizi di macelleria**
- 6. Laboratori di produzione e vendita prodotti di gastronomia**
- 7. Laboratori di panificazione con annessa vendita**
- 8. Laboratori di produzione e vendita prodotti di pizza e similari**
- 9. Laboratori di produzione miele**
- 10. Cantine vinicole: Produzione, confezionamento, imbottigliamento vini,**
- 11. Imbottigliamento olio e vino**
- 12. Ristorante**
- 13. Bar, rosticcerie, pizzerie, pasticcerie, gelaterie ed altri esercizi similari**
- 14. Caratteristiche igienico sanitarie dei locali adibiti a mensa**
- 15. Banchi di vendita**
- 16. Chioschi**
- 17. Sagre e fiere temporanee**
- 18. Strutture ricettive e agriturismo**
- 19. Circoli privati**

1. ATTIVITA' DI VENDITA AL DETTAGLIO DI GENERI ALIMENTARI (esercizi di vicinato)

Fermo restando i criteri generali e speciali di igiene sopra riportati, l'esercizio dovrà essere costituito almeno da:

- a. Locale di vendita**
- b. Deposito**
- c. Spogliatoio**
- d. Servizi igienici per gli addetti**

a. Locale di vendita

- Dimensioni adeguate per consentire la razionale disposizione del banco di vendita e delle attrezzature necessarie all'attività tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di preparazione e manipolazione degli alimenti e delle bevande;
- Altezza non inferiore a m 3,00. Per il centro storico l'altezza minima può essere derogata ad almeno mt 2,70 (vedasi comunque i regolamenti Locali Edilizi);
- Pavimenti in materiale lavabile, disinfettabile e antisdrucchiolo;
- Pareti e soffitti intonacati e tinteggiati;
- Illuminazione ed aerazione di tipo diretto pari rispettivamente a 1/8 della superficie utile del locale se inferiore a 100mq, 1/10 se la superficie è maggiore di 100 mq;
- Il banco di vendita, i piani di lavoro e le superficie che li delimitano devono essere in idoneo materiale lavabile e disinfettabile;
- Idonei lavandini allacciati all'acquedotto;
- Sistemi di conservazione refrigeranti per gli alimenti deperibili;
- Non è consentito detenere generi alimentari sul pavimento, anche imballati o confezionati. Le sostanze non alimentari commercializzate nell'esercizio dovranno essere nettamente separate dagli alimenti, anche confezionati. I banchi frigoriferi, quelli caldi e le vetrine devono garantire la costante conservazione degli alimenti alle temperature previste dalla vigente normativa, anche quando vengono permanentemente tenuti aperti per la vendita. Devono essere muniti di termometri tarati con bulbi protetti, con quadranti posti in modo ben visibile anche al pubblico. Gli impianti di refrigerazione devono essere collocati in zone non esposte direttamente al sole e in prossimità di fonti di calore.

b. deposito

Con le stesse caratteristiche già citate nella parte relativa ai requisiti generali di igiene, di ampiezza di almeno di 5 mq con lato più corto di almeno mt 2.

c. spogliatoio

- Con le stesse caratteristiche riportate nella parte relativa ai requisiti generali di igiene;
- Per piccole attività di vendita con uno o due addetti, è sufficiente una zona, funzionalmente separata, con armadietti individuali.

d. servizi igienici del personale

- Con le stesse caratteristiche già citate nella sezione relativa ai requisiti generali di igiene.

Per talune tipologie di alimento gli esercizi di vicinato dovranno osservare particolari norme di esposizione e vendita.

Esposizione degli alimenti

1. Di norma gli alimenti non possono essere esposti all'esterno degli esercizi o al di fuori dei banchi di esposizione e/o vendita, tranne nel caso in cui siano utilizzate vetrinette chiudibili costruite in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.
2. Gli alimenti confezionati non soggetti al controllo di temperatura e gli ortofruttili freschi, compresi i funghi e tartufi, possono essere esposti all'aperto a condizione che siano sollevati dal piano stradale di almeno 50 centimetri nel rispetto delle disposizioni di autocontrollo. Tali prodotti dovranno adeguatamente essere protetti dall'irraggiamento solare, dalle polveri e dalle fonti di contaminazione. In tutti i casi non possono essere esposte all'esterno insalate ed altri ortaggi, né prodotti nei quali la parte edibile non sia naturalmente protetta.
3. I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati in modo tale da evitare contaminazione crociata.
4. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati e di quelli deperibili devono essere strutturate in modo tale da non consentire l'accessibilità diretta da parte del pubblico,

devono essere dotate di un termometro per la rilevazione della temperatura interna, visibile direttamente dal consumatore.

5. Le celle e gli armadi frigoriferi devono essere dotate di termometri a lettura esterna e muniti di appositi contenitori e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati (frutta e verdura, latticini, carni, prodotti ittici, ecc.).
6. I prodotti alimentari di genere diverso devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari.
7. All'interno degli esercizi, i prodotti alimentari, anche se confezionati, devono essere sollevati da terra almeno 30 cm.

Norme particolari per la vendita delle carni

1. Le carni di specie diversa, quando non confezionate o preincartate, devono essere adeguatamente separate da setti divisori o contenitori per impedire contatti fra loro o con altri prodotti alimentari.
2. E' vietato agli addetti manipolare contemporaneamente carni ed altri alimenti senza aver prima proceduto al lavaggio delle mani; è obbligatorio usare utensileria, affettatrici e ceppi distinti.
3. Le carni fresche devono essere conservate ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.
4. Gli scarti di macelleria devono esser tenuti in recipienti muniti di coperchio costruiti in materiale lavabile, essi sono considerati rifiuti a basso rischio e come tali smaltiti da ditta autorizzata.

Norme per la vendita dei prodotti ittici

1. La vendita dei prodotti ittici freschi deve avvenire in locali o banchi o reparti separati dagli altri alimenti; in tali reparti è obbligatorio utilizzare utensileria, attrezzi, ceppi e contenitori destinati esclusivamente ai prodotti ittici.
2. I prodotti ittici vivi possono essere tenuti in vasche o contenitori con acqua, per l'aspersione o per il loro mantenimento in vita è vietato l'utilizzo di acqua prelevata nei porticioli o nelle vicinanze di scarichi fognari.
3. E' vietata l'aspersione dei molluschi bivalvi filtratori.
4. I prodotti ittici freschi devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +6°C; per il mantenimento della temperatura è consentito l'uso del ghiaccio; in tal caso il banco espositore dovrà essere provvisto di vasca di raccolta dell'acqua di fusione o il locale essere dotato di pavimento provvisto di pozzetto sifonato.

5. La vendita dei prodotti ittici scongelati deve avvenire in banchi diversi da quelli destinati ai prodotti freschi e devono recare cartelli con l'indicazione "prodotti scongelati".
6. La vendita dei baccalari deve avvenire in reparti separati dagli altri prodotti ittici e dagli altri alimenti; essi possono essere venduti sia nella forma secca disidratata propria, sia idratata, nel qual caso devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°c e +6°c.
7. E' consentita l'effettuazione dell'ammollo dei baccalari nei laboratori annessi agli esercizi di vendita a condizione che venga effettuata per l'effettivo quantitativo di vendita giornaliera;

Norme per la vendita dei funghi

1. La vendita e l'utilizzo, anche personale, da chiunque effettuata di funghi freschi o secchi raccolti, è subordinata alla visita preventiva da parte di un esperto micologo del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L.;
2. L'esperto visionerà la merce ed in caso positivo rilascerà apposito attestato datato e firmato dell'avvenuta visita;
3. L'attestato deve essere esposto durante le fasi di vendita e comunque conservato per un mese; sono esentati da tale prassi la vendita di funghi coltivati; in tal caso il venditore dovrà con apposito documento dimostrarne la provenienza.

2. DEPOSITI ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI

Esercizio costituito da:

1. Locale deposito con:

- Adeguata superficie in rapporto al volume dell'attività da svolgere;
- Pareti e soffitto intonacati e tinteggiati; le pareti dipinte con pittura lavabile/smalto;
- Illuminazione ed aerazione naturali di tipo diretto nei rapporti rispettivamente di 1/10 e 1/20 della superficie di calpestio;
- Pavimenti lisci in materiale lavabile e disinfettabile;
- Idonee scaffalature per una corretta conservazione dei prodotti alimentari;
- Eventuali celle frigorifere con sistemi di termo registrazione

2. Deposito rifiuti;

3. Spogliatoio con le stesse caratteristiche già citate nella sezione relativa ai requisiti generali di igiene

4. Servizi igienici addetti con le stesse caratteristiche già citate nella sezione relativa ai requisiti generali di igiene

5. Deposito materiali e attrezzature per la pulizia.

3. LABORATORI DI PRODUZIONE E VENDITA DI PASTICCERIA

Esercizio costituito da:

1. **Laboratorio:** deve avere una superficie minima non inferiore a **mq. 20** e, qualora privo di deposito, non inferiore a **mq. 30**. In tale locale, davanti ad ogni attrezzatura, va mantenuto uno spazio libero di manovra di non meno di 80 cm, necessario sia per l'utilizzo dell'attrezzatura stessa che per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione;
2. **deposito materie prime di superficie minima mq 5;**
3. **deposito del prodotto finito** nei casi in cui la produzione è rivolta a terzi;
4. **deposito materiali** e attrezzature di pulizia;
5. **spogliatoio** con i requisiti già illustrati nella parte generale;
6. **servizi igienici** per gli addetti con le caratteristiche già illustrate nella parte generale;
7. **locale vendita** avente le caratteristiche descritte per gli esercizi di vendita di alimenti;

4. LABORATORI DI PRODUZIONE E VENDITA DI GELATERIA

Esercizio costituito da:

1. **laboratorio**: di dimensione non inferiore a mq 12 con lato più corto di mt 2. Davanti all'attrezzatura va mantenuto uno spazio libero di manovra di almeno 80 cm, necessario sia per l'utilizzo per l'effettuazione delle operazioni di pulizia e manutenzione;
2. **deposito materie prime** con le stesse caratteristiche già citate nella sezione relativa ai requisiti generali di igiene;
3. **servizi igienici per gli addetti** con le stesse caratteristiche già citate nella sezione relativa ai requisiti generali di igiene;
4. **deposito materiali** e attrezzature di pulizia;
5. **locale vendita** con le stesse caratteristiche già descritte per gli esercizi di vendita al dettaglio di generi alimentari.

5. LABORATORI DI PRODUZIONE ANNESSI AGLI ESERCIZI DI MACELLERIA

- Laboratori "**pronti a cuocere**" annessi a macelleria

I prodotti "pronti a cuocere" derivanti da preparazioni complesse e le preparazioni complesse (carni varie ripiene con carni macinate ed altri ingredienti, polpettoni, e in genere preparazioni che comportano l'utilizzo di ingredienti quali uova, panna, latte etc.) devono essere venduti al consumatore finale esclusivamente all'interno dell'annesso esercizio di macelleria.

Gli esercizi di macelleria devono possedere i seguenti requisiti:

1. Apposito **locale laboratorio**, di dimensioni proporzionate all'attività e non inferiore a mq 12 con lato più corto di mt 2, dotato di **lavello** per il lavaggio delle derrate alimentari dotato di acqua potabile calda e fredda, con comando di erogazione dell'acqua non azionabile manualmente;
2. **Un lavello** munito di distributore di sapone ed asciugamani a perdere, per il lavaggio delle mani, degli utensili ed attrezzature;
3. **Arredi** chiusi destinati al deposito degli utensili;
4. **Frigorifero** ove necessario, per la conservazione degli ingredienti che vengono utilizzati nelle preparazioni;
5. **Armadio** chiuso per il deposito dei prodotti ed attrezzature per la pulizia;
6. **Attrezzature** per l'esposizione, vendita e conservazione dei prodotti preparati, atte a consentire un'adeguata separazione da altri prodotti;

➤ **Laboratori di gastronomia annessi a macellerie**

Si applicano alle attività indicate in rubrica le disposizioni del presente regolamento relative alle attività di Gastronomia

➤ **Laboratori di prodotti di salumeria annessi a macellerie**

E' consentita la produzione di prodotti di salumeria crudi anche stagionati esclusivamente per la cessione al consumatore finale così come definito dal presente regolamento.

Per svolgere tale attività, oltre ai requisiti generali previsti e a quelli indicati per i laboratori "**pronti a cuocere**", nei locali dovranno essere presenti specifiche celle e locali **esclusivamente** destinati alla **salagione**, alla **stufatura** ed alla **stagionatura** dei prodotti di salumeria.

Tali celle e locali dovranno avere sistemi di controllo della temperatura e dell'umidità relativa e dovranno essere dimensionate alla quantità dei salumi prodotti. Dovrà inoltre essere individuato uno spazio chiuso per il deposito di spaghi, etichette, additivi.

6. LABORATORI DI PRODUZIONE E VENDITA DI GASTRONOMIA

Esercizio costituito da:

1. **Laboratorio:** devono avere di norma una superficie minima non inferiore a mq. 20 e, qualora privi di deposito, non inferiore a mq. 30. superfici dei locali sono comunque sempre da valutare caso per caso a seconda delle esigenze lavorative ma mai inferiori a mq 12 con lato più corto di almeno mt 2. Le dimensioni devono essere adeguate per la razionale disposizione dei piani di lavoro e delle attrezzature necessarie per l'attività, e tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di preparazione e manipolazione degli alimenti, nonché una corretta ergonomia di utilizzo e manutenzione delle apparecchiature. Davanti alle attrezzature va mantenuto uno spazio libero di manovra di almeno 80 cm, necessario sia per l'utilizzo che per l'effettuazione delle operazioni di pulizia e manutenzione;
2. **deposito materie prime** rapportato in dimensioni alla entità produttiva;
3. **spogliatoio** con le stesse caratteristiche già citate nella sezione relativa ai requisiti generali di igiene;
4. **servizi igienici per gli addetti** con le stesse caratteristiche già citate nella sezione relativa ai requisiti generali di igiene;
5. **deposito materiali** e attrezzature di pulizia;
6. **locale vendita** con le caratteristiche già descritte per gli esercizi di vendita al dettaglio di alimenti;

7. LABORATORI DI PANIFICAZIONE CON ANNESSA VENDITA

Esercizio costituito da:

1. **Laboratorio:** deve avere una superficie minima non inferiore a **mq. 20** e, qualora privo di deposito, non inferiore a **mq. 30**. Le superfici dei locali sempre da valutare caso per caso a seconda delle esigenze lavorative, di dimensioni adeguate per la razionale disposizione dei piani di lavoro e delle attrezzature necessarie per l'attività, tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di preparazione e manipolazione degli alimenti, ed una corretta ergonomia di utilizzo e manutenzione delle apparecchiature: davanti alle attrezzature va mantenuto uno spazio libero di manovra di almeno 80 cm, necessario sia per l'utilizzo che per l'effettuazione delle operazioni di pulizia e manutenzione;
2. **deposito materie prime** rapportato in dimensioni alla entità produttiva, non inferiore per le piccole attività a mq 5;
3. **spogliatoio con doccia** con le stesse caratteristiche già citate nella sezione relativa ai requisiti generali di igiene;
4. **servizi igienici** per gli addetti con le stesse caratteristiche già citate nella sezione relativa ai requisiti generali di igiene;
5. **deposito materiali** e attrezzature di pulizia;
6. **locale vendita** con le stesse caratteristiche già citate per gli esercizi di vendita al dettaglio di alimenti.

8. LABORATORI DI PRODUZIONE E VENDITA DI PIZZA E PRODOTTI SIMILARI

Esercizio costituito da:

1. **Laboratorio**: deve avere una superficie minima non inferiore a **mq. 20** e, qualora privo di deposito, non inferiore a **mq. 30**. Le superfici dei locali sono sempre da valutare caso per caso, a seconda delle esigenze lavorative, di dimensioni adeguate per la razionale disposizione dei piani di lavoro e delle attrezzature necessarie per l'attività, tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di preparazione e manipolazione degli alimenti, ed una corretta ergonomia di utilizzo e manutenzione delle apparecchiature. Davanti alle attrezzature va mantenuto uno spazio libero di manovra di almeno di 80 cm, sia per permetterne l'utilizzo che per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione;
2. **deposito materie prime**;
3. **deposito separato per la detenzione delle farine** di dimensioni minime almeno mq 5;
4. **spogliatoio con** con le stesse caratteristiche già citate nella sezione relativa ai requisiti generali di igiene;
5. **servizi igienici** per gli addetti con le stesse caratteristiche già citate nella sezione relativa ai requisiti generali di igiene;
6. **deposito materiali** e attrezzature di pulizia;
7. **locale vendita** con le caratteristiche descritte per gli esercizi di vendita al dettaglio di alimenti;

❖ si ribadisce che i laboratori di pasticceria, gastronomia, pasta fresca, devono avere una superficie minima non inferiore a mq. 20 e, qualora privi di deposito, non inferiore a mq. 30; allo stesso modo per le gelaterie artigianali la superficie complessiva del locale laboratorio ed eventuale deposito materie prime dovrà essere non inferiore a mq. 20.

❖ Per le attività di modeste dimensioni con preparazione prevalente al banco di servizio quali pizzerie da asporto, piadinerie, preparazioni carni allo spiedo, si prevede la necessità di un locale laboratorio che di massima non dovrà essere inferiore a 12 mq.

9. Laboratori di produzione miele

I laboratori artigianali di smielatura, salve disposizioni particolari per le attività agricole, devono avere i seguenti requisiti:

- Pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
- Pareti rivestite in materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di 2 m;
- Finestre e porte dotate di protezione contro gli insetti e roditori;
- Separazione fra zona di smielatura e la zona di confezionamento; tale separazione può essere realizzata anche parzialmente o tramite arredi (armadi, ecc.);
- Attrezzature idonee preferibilmente in acciaio inossidabile per la smielatura, conservazione e/o maturazione del miele;
- Armadietti individuali a doppio scomparto rispettivamente per gli indumenti personali e per quelli da lavoro;
- Armadietto per i prodotti ed attrezzature per la pulizia;
- Armadi per il deposito separato di vasetti, materiale per l'etichettatura, cartoni da imballaggio;
- Servizio igienico con spogliatoio.

10. CANTINE VINICOLE: produzione e imbottigliamento vini

Le attività di produzione e imbottigliamento di vino, finalizzate alla commercializzazione al pubblico, possono essere avviate presentando la notifica di Inizio Attività ai sensi dell'articolo 6 Regolamento CE 852/2004.

Requisiti strutturali:

- **Superfici**

Le cantine vinicole sono suddivise in due categorie:

- a) **Cantine rurali** che lavorano il proprio raccolto di uva e commercializzano al pubblico il vino prodotto, sia allo stato sfuso (damigiane ecc.) che in bottiglie confezionate ed etichettate, aventi produzione massima fino a 100 quintali di vino prodotto in un anno.
- b) **Cantine di Aziende agricole o cantine industriali** che effettuano l'attività di produzione vino ed imbottigliamento vino con produzione di vino oltre i 100 quintali per anno.

Requisiti dei locali delle cantine di tipo A

Nelle cantine di tipo A che dispongono di un unico locale, potranno essere svolte le attività di:

- produzione vino;
- conservazione vino;
- imbottigliamento vino;

Purché il locale sia di ampiezza sufficiente ad assicurare l'ordinato ed igienico svolgimento delle suddette attività.

L'altezza minima dei locali delle cantine di tipo A(*) non dovrà essere inferiore a m 2,50, quelli con altezze inferiori potranno essere destinati solo alla conservazione e invecchiamento del vino con esclusione di ogni attività lavorativa.

Nei locali delle cantine in cui avviene l'invecchiamento sono sufficienti i requisiti di aereo-illuminazione richiesti dalle buone pratiche enologiche.

Nelle cantine di tipo A che dispongono di un unico locale dovranno essere distinte in modo funzionale:

- la zona di produzione
- la zona di mantenimento
- la zona di lavaggio e imbottigliamento
- la zona di invecchiamento

La zona di lavaggio e imbottigliamento dovrà avere pareti lavabili fino a m 2 di altezza, pavimento

lavabile dotato di fognolo collegato alla fognatura o pozzetto a tenuta, rifornimento idrico di acqua potabile, un rapporto di aero-illuminazione non inferiore a 1/16.

Le cantine di tipo A devono disporre di servizio igienico e spogliatoio per il personale addetto alle attività di cui sopra; questo può essere situato anche in piano diverso da quello della cantina. In mancanza di un servizio igienico ad uso esclusivo per la cantina potrà essere utilizzato un altro servizio igienico dell'azienda agricola purché non sia quello principale dell'abitazione. Il servizio igienico dovrà comunque corrispondere ai seguenti requisiti:

- locale destinato ad accogliere w.c. di almeno mq 1,20;
- antibagno di almeno mq 1,20 dotato di lavabo con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) per l'erogazione dell'acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica;
- un vano spogliatoio o apposita area nell'antibagno sufficientemente ampia per contenere armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
- un apposito settore o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie. Qualora il locale destinato antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso per il deposito delle attrezzature di pulizia e come spogliatoio.

() Considerato che in genere questo tipo di cantine sono situate nelle case coloniche, in locali posti al piano seminterrato o interrato e che l'attività lavorativa nella cantina è limitata sia come giorni lavorativi all'anno e sia per il fatto che non viene utilizzata manodopera esterna oltre ai familiari.*

Requisiti dei locali delle cantine di tipo B

L'attività di produzione del vino deve svolgersi in apposito locale o in porzione di locale avente Superficie minima di mq 50 e altezza minima di mt 3,00. La superficie minima del locale produzione dovrà comunque essere sufficiente ad assicurare l'ordinato ed igienico svolgimento delle attività in relazione al tipo di procedimenti tecnologici adottati a all'entità dell'attività di produzione.

I locali delle cantine di tipo B (ad esclusione di quelli destinati al mantenimento ed invecchiamento del vino) dovranno avere un rapporto di illuminazione non inferiore ad 1/8 e un rapporto di aerazione non ad 1/16 ed idonea destinazione d'uso.

I pavimenti dovranno essere uniformi ed impermeabili, le pareti intonacate e trattate con materiale idrorepellente, disinfettabili, per una altezza minima di 2,00 mt e comunque non inferiore all'altezza delle attrezzature, degli impianti produttivi.

L'attività di imbottigliamento del vino dovrà essere svolta in apposito locale o in porzione distinta dello stesso locale di produzione vino, purché sufficiente ad assicurare l'ordinato ed igienico svolgimento dell'attività in relazione al tipo di procedimenti tecnologici adottati e all'entità della produzione.

Il locale o la zona di imbottigliamento dovrà possedere pareti trattate con materiale idrorepellente, disinfettabili fino ad altezza di m 2,00, pavimento lavabile dotato di fognolo collegato alla fognatura, e dotato di erogazione acqua potabile da rete idrica pubblica o da attingimenti privati di acqua riconosciuta idonea al consumo umano.

Locali con altezze inferiori a m 3,00 potranno essere destinati solo alla conservazione ed invecchiamento del vino, con esclusione di ogni attività lavorativa.

I locali delle cantine di tipo B dovranno avere nelle immediate adiacenze:

- locale destinato ad accogliere w.c. di almeno mq 1,20;
- antibagno di almeno mq 1,20 dotato di lavabo con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) per l'erogazione dell'acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica;
- un vano spogliatoio o apposita area nell'antibagno sufficientemente ampia per contenere armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
- un apposito settore o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie. Qualora il locale destinato antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso per il deposito delle attrezzature di pulizia e come spogliatoio.

11. Imbottigliamento olio e vino

Per l'imbottigliamento di alimenti destinati alla vendita (vino, olio) sono necessari i seguenti requisiti:

- Apposito locale o sezione della cantina avente idoneo pavimento e pareti in materiale lavabile e disinfettabile, fino ad un'altezza minima di 2 m;
- Locale/zona per il deposito delle bottiglie vuote e deposito/zona per i prodotti finito;
- Idoneo servizio igienico;
- Locale spogliatoio;
- Sistema di raccolta e smaltimento delle acque reflue dell'insediamento secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

Requisiti igienico-sanitari:

- Il locale adibito ad imbottigliamento deve avere:

- Lavello a doppia vasca fornito di acqua corrente potabile;
- Attrezzatura costruita con materiale idoneo sotto il profilo igienico - sanitario e strutturata in modo da consentirne una facile, completa e rapida pulizia, per tutte le fasi dell'imbottigliamento;
- Dispositivi idonei ad evitare la presenza di insetti, roditori o altri animali all'interno della cantina e del locale imbottigliamento;
- Un numero sufficiente di scaffali chiusi costruiti con materiale liscio, lavabile, impermeabile e facilmente disinfettabile, per il contenimento dei materiali ausiliari occorrenti per l'imbottigliamento (tappi, capsule, fascette, etichette, ecc.);
- Il locale spogliatoio deve essere attrezzato con armadietti individuali a doppio scomparto rispettivamente per il deposito degli indumenti personali e di quelli usati per l'imbottigliamento, di materiale lavabile e disinfettabile;

12. RISTORANTI

Le attività di ristorazione dovranno essere dotate dei seguenti ambienti:

1. cucina;
2. locale mescita;
3. sale di somministrazione;
4. servizi igienici per il pubblico;
5. deposito stoccaggio rifiuti
6. deposito materie prime;
7. spogliatoio con armadietti individuali a doppio scomparto realizzati con materiali lavabili e disinfettabili con tetto spiovente per evitare l'accumulo di polvere
8. servizi igienici per gli addetti;
9. deposito materiali e attrezzature di pulizia.

Tutti gli ambienti dovranno avere caratteristiche conformi ai requisiti generali di igiene, precedentemente riportati, per le **attività che preparano e somministrano alimenti**.

Cucina

- Superficie minima pari a mq 12 con il lato più corto di almeno metri 3,00 e comunque rapportata alla entità delle preparazioni alimentari o al numero dei pasti prodotti.
- **Centri Storici:** per attività di ristorazione di piccole dimensioni (fino a 50 posti interni) è concessa una superficie minima di mq (9 nove). Le superfici dei locali sono comunque da valutare caso per caso in base alle esigenze lavorative e ai Regolamenti Edilizi Locali.
- **Cappe aspiranti** con debordo sovrastante rispetto alle attrezzature di almeno 30 cm, dotate di estrattore meccanico la cui capacità garantisca almeno 30 ricambi ora completi, munite di idonei filtri antigrasso smontabili per le operazioni di pulizia, collocate sopra tutti i fuochi di cottura e tutte le attrezzature che producano fumi e vapori, collegate ad idonee canne fumarie costruite a regola d'arte, con dimensioni e tenuta che garantiscano una funzionalità ottimale, che si elevino almeno di un metro sopra la linea di gronda del fabbricato e che comunque non provochino molestie al vicinato.
- La cucina va allestita in modo tale da evitare ingombro delle attrezzature e affollamento di personale, consentendo un agevole accesso alle apparecchiature mantenendo spazi liberi non meno

di 80 cm, sia per l'utilizzo specifico sia per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione. Le operazioni di preparazione delle materie prime, di cottura, di rifinitura, porzionatura e lavaggio delle stoviglie devono essere funzionalmente distinte, allo scopo di evitare l'incrocio sporco-pulito.

- I piani di lavoro devono essere in numero sufficiente in relazione al volume di attività;
- In cucine di grandi dimensioni, ove il lavaggio delle materie prime e delle stoviglie sporche avviene in locali separati dalle zone di cottura e di preparazione, va previsto almeno un lavello lavamani.

Deposito stoccaggio rifiuti:

- In generale per attività industriali o di laboratori artigianali di grandi dimensioni, è necessaria la presenza di una zona o locale, a seconda della tipologia dell'attività, da adibire esclusivamente allo stoccaggio dei rifiuti, attrezzato con contenitori, in materiale lavabile e disinfettabile e muniti di chiusura ermetica. Tale zona o vano deve avere pavimenti e pareti piastrellati, deve avere una presa d'acqua e uno scarico nelle immediate adiacenze, in modo tale da garantire la pulizia e la sanificazione.

Deposito di materiali e attrezzature per la pulizia:

Deve essere presente, in rapporto alla superficie della attività, un locale o una zona funzionalmente separata, ove detenere prodotti, materiali e attrezzature per la pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature. Nelle attività di piccole dimensioni, è sufficiente prevedere un armadietto destinato a conservare tali materiali.

Locale di mescita

- Dimensioni adeguate per la razionale disposizione del banco di mescita e delle attrezzature necessarie all'attività di somministrazione, tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di preparazione e manipolazione degli alimenti e delle bevande;
- Altezza mt 3 (vedasi anche regolamenti Comunali)
- Pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
- Pareti e soffitti facilmente lavabili e disinfettabili;
- Illuminazione ed aerazione di tipo diretto pari rispettivamente a 1/10 e 1/20
- Il banco di vendita, i piani di lavoro e le superficie che li delimitano devono essere in idoneo materiale lavabile e disinfettabile;

- Idonei lavandini allacciati all'acquedotto;
- Sistemi di conservazione refrigeranti;
- La collocazione degli arredi, dei tavoli e della sedie va predisposta sempre in modo da consentire un agevole transito e secondo la superficie a disposizione prevista per i posti a sedere;
- Presenza di uno spazio sufficiente davanti al banco bar tale da permettere un agevole consumazione ai clienti;

Sale di somministrazione

- Devono avere pavimenti, pareti e soffitti con le stesse caratteristiche del locale di mescita.

Dotazione di unità igieniche per il personale addetto e per gli avventori

Già descritte nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti.

Nei locali in cui non sia possibile l'aerazione naturale diretta e ove sia consentito in alternativa l'aerazione meccanica, gli impianti di ventilazione dovranno, preferibilmente, essere allacciati ad idonei condotti esalatori che si elevino almeno di un metro oltre la linea di gronda del fabbricato; in caso di effettivi impedimenti tecnici, comunque, l'aria captata dai locali aerati meccanicamente deve essere espulsa tramite condotta sfociante non ad altezza d'uomo e non deve in alcun modo creare molestie alle sovrastanti unità immobiliari.

Centri Storici (individuati dall'autorità Comunale): oltre ai servizi per il personale addetto, il numero dei bagni a disposizione della clientela, in rapporto ai posti a sedere, può essere il seguente:

- **fino a 70 posti a sedere:** un servizio igienico fruibile anche dalle persone diversamente abili;
- **da 71 a 100 posti a sedere:** almeno due servizi distinti per sesso di cui uno fruibile anche dalle persone diversamente abili;
- **oltre i 100 posti a sedere:** n. 2 servizi igienici per donne ed 2 servizi igienici per uomini di cui uno può essere destinato alle persone diversamente abili.
- Per gli esercizi con ulteriore capacità, dovrà essere aggiunto 1 servizio igienico per donne ed 1 servizio igienico per gli uomini.

13. ESERCIZI PUBBLICI: BAR-ROSTICCERIE-PIZZERIE-PASTICCERIE ALTRI ESERCIZI SIMILARI

1. Locale mescita con banco bar;
2. deposito materie prime;
3. deposito rifiuti;
4. spogliatoio addetti;
5. servizi igienici per gli addetti;
6. servizi igienici per gli avventori;
7. deposito materiali e attrezzature di pulizia;
8. eventuale locale adibito a laboratorio;

Stesse caratteristiche già descritte nelle Linee Generali delle attività che preparano e somministrano alimenti.

Inoltre la preparazione di panini, tramezzini, snack, ecc., consentiti in tali esercizi, e la cottura di prodotti dolciari monoporzione, provenienti da preparati congelati, deve avvenire in un locale apposito con le stesse caratteristiche di un locale per attività di cucina o in una zona del banco, opportunamente attrezzata, protetta dal contatto con il pubblico, con piano di appoggio adibito esclusivamente a tale scopo, munito di lavello e di attrezzatura per la conservazione e la preparazione dei prodotti. E' necessaria la presenza di idonee attrezzature per la protezione degli alimenti esposti e, per gli alimenti deperibili, idonee attrezzature di conservazione a temperature adeguate (vetrinette refrigerate, banchi caldi, ecc.).

Nel caso di laboratorio adiacente al bar, attrezzato per la preparazione di insalatone, macedonie, pietanze a freddo, e prodotti precotti surgelati, o già pronti preparati in laboratori autorizzati, o per altre preparazioni, oltre alle caratteristiche igieniche delle pareti, dei pavimenti, ecc. esso dovrà possedere i seguenti requisiti:

- Illuminazione e aerazione naturale diretta nei rapporti di 1/10 e 1/20 rispettivamente, della superficie utile;
- Attrezzature per il solo riscaldamento;
- Sono escluse le attrezzature a fiamma libera;
- Presenza di un lavello adibito al lavaggio e la mondatura delle materie prime (frutta, verdura);
- presenza di una lavastoviglie;
- Presenza di stoviglie riutilizzabili.

14. CENTRO COTTURA

Si intende per centro cottura una cucina che prepara pasti per la collettività, (mense aziendali, scolastiche, di strutture assistenziali, ospedaliere, ecc.) con o senza distribuzione con trasporto all'esterno.

Oltre ai requisiti esposti per i laboratori, i centri cottura dovranno possedere i seguenti requisiti:

- **Ampiezza:** compresa la dispensa e la zona/locale lavaggio, deve essere rapportata al numero di pasti prodotti; la tabella sotto riportata è esemplificativa e relativa alle potenzialità produttive dei Centri Cottura in rapporto alle dimensioni e al personale di cucina.

N° PASTI/GIORNO	RAPPORTO PERSONALE/PASTI	RAPPORTO mq/PASTI	TOTALE CENTRO COTTURA mq
200-500 pasti/die	1/80 - 1/100 (2-6 addetti)	0,5 mq /pasto	100-250 mq
500-1000 pasti/die	1/80 - 1/100 (6-10 addetti)	0,25 mq /pasto	125-250 mq
1500-3000 pasti/die	1/150 - 1/200 (10-15 addetti)	0,25 mq /pasto	350-750 mq
3500-5000 pasti/die	1/200 - 1/300 (15-20 addetti)	0,25 mq /pasto	900-1250 mq

- Altezza non inferiore a mt 3.00;
- Tutte le linee aeree degli impianti di aerazione, aspirazione ed altri, devono essere predisposte in modo da evitare accumulo di polveri e sporcizia; si consiglia la controsoffittatura o l'inscatolamento di tali linee;
- Nel caso di confezionamento di pasti in monoporzione o vassoio pluriporzione, deve essere dedicato un apposito spazio separato dalla zona di produzione/cottura;
- Nel caso di trasporto all'esterno dei pasti dovrà essere presente una zona o locale di idonee dimensioni opportunamente separato e attrezzato per il lavaggio dei contenitori;
- Deve essere inoltre prevista un'area esterna per il carico dei pasti nei veicoli, opportunamente protetta dagli agenti atmosferici;
- Dovrà essere prevista anche zona anche esterna per lo stoccaggio dei rifiuti riposti, fino al loro smaltimento, in idonei contenitori chiusi a tenuta.

15. CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE DEI LOCALI ADIBITI A MENSA

Gli spazi adibiti a mensa all'interno delle strutture scolastiche richiedono specifici requisiti igienico sanitari e determinati adempimenti amministrativi.

➤ **Requisiti igienico sanitari (minimi) dei locali.**

Oltre ai requisiti generali strutturali, i locali di che trattasi devono possedere caratteristiche specifiche per come di seguito:

- Un armadio chiuso per le stoviglie pulite;
- Zona sporzionamento con piani di lavoro facilmente lavabili e disinfettabili
- Zona dispensa per la conservazione degli alimenti (dotata di frigorifero nel caso di conservazione di alimenti deperibili) e per il deposito del materiale d'uso (tovaglie, tovagliolini, piatti e bicchieri) necessario per la somministrazione dei pasti:
- Un lavamani dotato di comando erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido di asciugamani monouso;
- Uno o più locali destinati alla somministrazione dei pasti, dotati di arredi facilmente lavabili e sanificabili con le seguenti caratteristiche:
- Buon livello di aerazione e illuminazione naturale;
- Impianto di riscaldamento adeguato;
- Pareti lisce e facilmente pulibili (almeno fino ad un'altezza di 2 m);
- Pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili;
- Soffitti e attrezzature sopraelevate che evitino l'accumulo di sporcizia e riducano la formazione
- Ambienti dotati di dispositivi idonei ad evitare la presenza di insetti e roditori (es. finestre dotate di zanzariere);
- Numero adeguato di servizi igienici;
- Qualora il pasto sia fornito dall'esterno in formato multi-porzione, deve essere presente uno spazio per lo sporzionamento ben identificato e delimitato rispetto al resto del refettorio e dotato di zona lavaggio con lavello e piani di lavoro facilmente lavabili e disinfettabili;

- In caso di mono-porzione, è sufficiente la presenza nella sala di un lavello per eventuali posate sporche (es. cadute in terra). Non è necessario il lavello qualora le stoviglie siano monouso.
- Deve essere, inoltre, garantito il mantenimento della temperatura (60-65 °C) dall' arrivo dell'alimento fino al momento della consumazione con attrezzature e mezzi idonei.
- Il refettorio deve essere dotato di lavamani (con acqua calda) per i bambini. Possono essere utilizzati in sostituzione i bagni solo se ubicati nelle immediate vicinanze della mensa e muniti di locale antibagno con lavabo. Si applicano inoltre le disposizioni contenute nei regolamenti comunali. Deve essere predisposto anche un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP).
- Deve essere presente idoneo spogliatoio per gli OSA con armadietti a doppio scomparto, in materiale lavabile e disinfettabile, in condizioni igieniche soddisfacente.

Adempimenti amministrativi

L'apertura e il funzionamento di una mensa scolastica è soggetta a presentazione di apposita SCIA Sanitaria (Segnalazione Certificata Inizio Attività) - Settore alimentare ai fini della Registrazione ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/2004.

La SCIA SANITARIA deve essere inoltrata al SUAP del Comune dove sono ubicati i locali di che trattasi allegando la documentazione relativa (agibilità della struttura, planimetrie, relazione tecnica, ecc.).

16. SAGRE FIERE TEMPORANEE

In particolare, ove necessario:

- Devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);
- Le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
- Si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- Laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
- Deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;
- Devono essere disponibili attrezzature ed impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);
- Devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- I prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione;

Pertanto l'attività va valutata volta per volta a seconda della sua complessità.

17. BANCHI DI VENDITA

Riferimento legislativo: Ordinanza del Ministero della Salute del 03/04/2002 G.U. n. 114 del 17/05/2002.

Commercio prodotti alimentari sulle aree pubbliche

- I prodotti alimentari devono essere protetti da appositi schermi posti davanti e ai lati dei banchi verticalmente per una altezza di almeno 30 cm. dal piano vendita ed in profondità orizzontale, per almeno 30 cm.
- Tali protezioni non sono richieste per l'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofrutticoli freschi.

I banchi temporanei devono avere i seguenti requisiti:

- Essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;
- Avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;
- 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;
- Le disposizioni di cui ai precedenti punti non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi e ai prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non. Tali prodotti devono essere comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 centimetri dal suolo.