

LINEE GUIDA

Campo di applicazione:

Requisiti minimi richiesti ad integrazione della normativa vigente per l'inizio attività e la registrazione che eseguono fasi di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di prodotti alimentari (Reg.CE n. 178/2002, 852,853,882/2004, D.Lgr.193/2007).

A - Esercizi della ristorazione

Si intendono per esercizi della ristorazione quelli esercizi che offrono la possibilità di consumare in loco pasti accompagnati o non da bevande, più o meno completi, preparati all'istante o in precedenza dallo stesso esercizio. La preparazione dei pasti può avvenire attraverso un qualsiasi processo di cottura che permetta di ottenere una vivanda pronta per essere consumata. (es: trattorie, pizzerie, ristoranti, paninoteche, tavole calde, etc.)

Per questo tipo di esercizi il calcolo delle superfici minime dei locali cucina, dispensa o magazzino, lavaggio stoviglie e celle frigorifere, escluso spogliatoi e servizi igienici del personale, dovrà tenere conto dei seguenti parametri:

- 0,5 mq per pasto prodotto;
- la superficie minima totale non dovrà essere inferiore a 25 mq di cui 15 mq riservati al locale per la preparazione degli alimenti;
- la dispensa dovrà avere ingresso autonomo dall'esterno per i fornitori ed essere collegata internamente con il locale preparazione;(superficie minima almeno 6 mq e comunque proporzionata all'attività produttiva)
- altezza minima dei locali di lavorazione: 3.00 m (si valuterà eventuale deroga in attività con meno di 5 addetti.
- cappa di aspirazione o altro sistema che convogli i fumi e i vapori mediante canna fumaria oltre il culmine del tetto di almeno m. 1.

Inoltre dovrà essere previsto un percorso di produzione che tenga conto della marcia in avanti dall'arrivo delle materie prime alla somministrazione, evitando che vi siano incroci di percorsi, in modo da evitare la contaminazione crociata (incrocio piatti pronti e piatti sporchi o materie prime) e possibilmente considerare l'opportunità di ricavare aree di lavaggio dei piatti e delle stoviglie sporche separate dalle aree di lavorazione e con queste comunicanti.

Per i locali di somministrazione si dovrà prevedere una superficie minima per posto a sedere di mq. 1,5 e altezza minima di m. 3.

Dovrà essere sempre presente almeno un servizio igienico per il pubblico, si ritengono sufficienti 2 servizi igienici (distinti per sesso) ogni 100 posti a sedere.

B - Esercizi di somministrazione di bevande e alimenti

Si intendono per esercizi di somministrazione di bevande e alimenti quegli esercizi (in cui non vi sia alcun processo di cottura) che offrono la possibilità di consumare qualsiasi tipo di bevanda già pronta o da preparare e/o alimenti solidi, dolci o salati, preparati in piccole dosi o porzioni (stuzzichini, tramezzini, panini, prodotti di pasticceria, gelati, ecc.)(es. bar)

Per questo tipo di esercizi dovrà essere prevista un' area di preparazione degli alimenti (panini, tramezzini, toast, ecc.) separata dal banco di distribuzione e vendita (art. 28 DPR 327/80). Tali preparazioni possono essere eseguite o in un'area specifica del banco o in un locale ad esse destinato. La scelta dovrà tener conto della potenzialità dell' attività stessa.

Dovrà essere previsto un magazzino per gli alimenti (superficie minima 6 mq) accessibile direttamente dall'esterno e direttamente aerato ed illuminato, con finestra apribile con superficie pari ad 1/30 della superficie di calpestio.

Dovrà essere sempre presente almeno un servizio igienico per il pubblico, si ritengono sufficienti 2 servizi igienici (distinti per sesso) ogni 100 posti a sedere.

Gli esercizi di cui alle lettere A e B annessi ad attività di intrattenimento e svago, nonché circoli privati, agriturismo, centri ricreativi, baby sitting, ecc, dove vengono preparati e/o somministrati alimenti e bevande, soggetti a Registrazione, devono possedere i requisiti su indicati.

C – Laboratori artigianali

I laboratori artigianali di produzione di alimenti e bevande debbono possedere:

1. Un locale esclusivamente destinato alla produzione avente le seguenti caratteristiche:

- altezza non inferiore a m. 3;
- superficie non inferiore a mq. 15;
- superficie illuminante pari a 1/10 della superficie di calpestio;
- superficie aerante pari a 1/20 della superficie di calpestio;
- pavimento uniforme e continuo con angolo smusso sugli spigoli, se dotato di fognoli questi dovranno essere dotati di griglie e di sifoni;
- cappa di aspirazione o altro sistema che convogli i fumi e i vapori mediante canna fumaria oltre il culmine del tetto di almeno m. 1.

Inoltre il locale dovrà possedere attrezzature idonee alla produzione di alimenti posizionate in modo tale da non creare ingombro e da facilitare l'attività lavorativa; dovrà essere dotato di contenitori per rifiuti in numero adeguato e dotati di coperchio con apertura non manuale. Nello stesso non vi dovrà essere affollamento di personale.

2. Un locale deposito per la conservazione delle materie prime e per i prodotti finiti con le seguenti caratteristiche:

- altezza non inferiore a m. 2,4;
- superficie non inferiore a mq. 6 , comunque proporzionata alla tipologia di attività e alla potenzialità produttiva;
- superfici aeranti ed illuminanti pari a 1/30 della superficie di calpestio;
- scaffalatura in materiale lavabile e disinfettabile, sollevata dal pavimento di almeno 30 cm. e disposta in modo tale da permettere una facile movimentazione dei prodotti;
- attrezzature idonee alla conservazione di alimenti (frigoriferi e/o congelatori) dotati di dispositivo idoneo al rilevamento delle temperature di conservazione;
- dovrà avere ingresso autonomo per i fornitori e collegato internamente con il laboratorio.

Inoltre dovrà essere previsto un percorso di produzione che tenga conto della marcia in avanti dall'arrivo delle materie prime alla distribuzione e vendita, evitando che vi siano incroci che possono determinare contaminazioni crociate

Il deposito per i prodotti finiti può essere sostituito dal locale di vendita qualora questo sia annesso al laboratorio di produzione.

Tutte le attività su citate devono essere dotate di :

- **Servizi igienici ad uso esclusivo del personale (costituiti da WC ed anti WC), con le seguenti caratteristiche:**
 - altezza minima di m. 2,4;
 - superficie minima WC mq 1,2 con lato minimo di m. 1;
 - superficie minima anti WC mq 1,2 con lato minimo di m. 1;
 - illuminazione ed aerazione naturale con superficie apribile non inferiore a mq 0,4, in alternativa è ammessa la ventilazione artificiale con un impianto che assicuri almeno 10 ricambi d'aria / ora, che si attivi ad ogni impegno del locale WC e che garantisca il mantenimento dell'aspirazione per almeno 7 minuti dopo l'uscita dal servizio;
 - lavello posto nell'anti WC con rubinetteria a comando non manuale (pedale, fotocellula, tempo), erogatori di sapone liquido ed asciugamani monouso;
 - porta di accesso all'anti WC con apertura verso l'esterno, chiusura automatica e senza maniglia interna.
- **Spogliatoio con le seguenti caratteristiche:**
 - altezza minima di m. 2,4;
 - superficie minima mq 1,5 per addetto;
 - aerazione ed illuminazione naturale pari rispettivamente a 1/20 e 1/10 della superficie di calpestio, in caso di ventilazione artificiale dovranno essere assicurati almeno 5 ricambi / ora;
 - presenza di armadietti individuali a doppio scomparto per la posa degli indumenti personali e di quelli da lavoro, con spazio libero sottostante di almeno 20 cm.

Tutti i locali inoltre dovranno possedere:

- ❖ serramenti, pavimenti e pareti con superficie lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di almeno m.2;
 - ❖ dispositivi atti ad impedire l'accesso di insetti e roditori o altri animali;
 - ❖ soffitti uniformi e lisci;
 - ❖ docce ove richieste, in numero adeguato al personale presente (es.: laboratori di panificazione);
 - ❖ consentire un facile accesso per le operazioni di pulizia e di sanificazione;
 - ❖ eventuali serbatoi di accumulo di acqua potabile dovranno essere realizzati in materiale idoneo ed in modo tale da impedire qualsiasi possibilità di inquinamento dell'acqua;
 - ❖ I trattamenti dell'acqua potabile eventualmente installati dopo il contatore dell'acquedotto pubblico e che determinano il trattamento delle acque anche destinate alla somministrazione dovranno essere notificati all'ULSS di competenza; si ricorda che tali trattamenti devono rispettare i limiti previsti per i parametri riportati (D.Lgsn.31/2001, DGRV n. 4080/2004)
- *La presenza nell'attività di un sistema idrico interno non proveniente da pubblico acquedotto comporta un periodico controllo della qualità dell'acqua utilizzata da parte del titolare dell'attività, mediante indagini analitiche i cui referti devono essere conservati presso lo stabilimento ed esibiti ad ogni controllo ispettivo.*
- ❖ l'eventuale presenza di reti di distribuzione idrica interna, non provenienti da pubblico acquedotto, dovrà essere separata da quest'ultima ed identificabile in ogni sua parte.
 - ❖ E' opportuna l'individuazione nelle attività di piccoli locali destinati a contenere i prodotti utilizzati per la pulizia

N.B.: La presente nota costituisce linee guida adottate dal S.I.A.N. Ulss n° 13 ad integrazione delle seguenti norme: Reg.CE 852/2004, Circolare Regione Veneto n° 13/97, Regolamenti di Igiene Comunali.