

## Requisiti minimi degli ambienti da adibirsi a stabilimenti per la ristorazione pubblica

Ristorazione pubblica: tutte le forme di ristorazione che si svolgono in esercizi di somministrazione alimenti e bevande e che sono rivolte al consumatore finale indifferenziato, quali bar, ristoranti, trattorie, agriturismo, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, circoli, ecc.

### **Requisiti strutturali minimi generali**

Fatto salvo il possesso dei requisiti previsti da leggi e regolamenti in materia di igiene edilizia, di igiene e sicurezza del lavoro, di prevenzione incendi, di sicurezza degli impianti, tutti gli stabilimenti devono essere progettati e costruiti in maniera da consentire una adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione di tutti gli ambienti ed avere le caratteristiche indicate negli Allegati del Reg CE 852/04, ed inoltre:

#### Altezze soffitti (netta interna)

- almeno mt. 2,70 nei locali di lavoro e mt. 2,40 nei locali accessori.
- nelle aziende industriali che occupano più di cinque lavoratori ed in quelle in cui si eseguono le lavorazioni che comportano la sorveglianza sanitaria, ferma restando l'altezza di mt. 2,40 per i locali accessori, i locali di lavoro non devono altezza netta inferiore a mt.3,00.

#### Illuminazione ed aerazione

Ogni locale dove è prevista l'attività e la permanenza di persone (cucine, ivi compresi locali di lavaggio di materie prime, stoviglie, locali, nessuno escluso, dove avviene la produzione e somministrazione di alimenti e bevande) dovrà essere illuminato e aerato naturalmente mediante almeno una finestra che si apra immediatamente all'aria libera (non sono quindi chiostrine e pozzi luce), le cui dimensioni assicurino un valore di fattore di luce diurna media non inferiore al 2%, ed una superficie finestrata apribile pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento. E' ammessa l'illuminazione indiretta purché i parametri suddetti siano rispettati considerando la somma della superficie degli ambienti. Per gli stabilimenti siti nei centri storici e/o in edifici sottoposti a tutela urbanistico-paesaggistica (documentabile con autocertificazione) e per i quali sia stata già rilasciata l'agibilità, l'illuminazione naturale può essere integrata o sostituita da illuminazione artificiale realizzata in modo da garantire il benessere degli addetti e degli avventori (relazione tecnica).

Qualora le caratteristiche tipologiche dei locali non consentano di fruire di ventilazione naturale, si può ricorrere alla ventilazione meccanica centralizzata immettendo aria opportunamente captata e con requisiti igienici confacenti, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita, garantendo comunque i ricambi orari previsti per la specifica destinazione.

I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.

Possono essere ammesse deroghe, previa valutazione del SIAN, quando lo richiedano particolari esigenze tecniche.

#### Dispositivi anti insetti, roditori ed altri animali

Sono necessari dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, di insetti e di altri animali nelle aperture esterne di tutti gli ambienti in cui siano detenuti e manipolati alimenti e nei servizi igienici. Le protezioni possono essere costituite da zanzariere facilmente amovibili per la pulizia, o da altri metodi di comprovata efficacia (relazione tecnica);

#### Deposito rifiuti

Devono essere previsti idonei locali o spazi per il deposito temporaneo dei rifiuti (umido, secco, vetro etc.) progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali ed infestanti.

### Approvvigionamento idrico

con acqua conforme alle caratteristiche di cui al D. Lgs 31/01.

Qualora la struttura sia dotata anche di acqua non potabile, le condotte di quest' ultima devono essere separate e debitamente segnalate, ed inoltre non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.

In caso di presenza di riserva idrica, essa, dovrà essere collegata "in continuo" alla rete di distribuzione della struttura (acqua passante).

### Servizi igienici per il personale

N. 1 ogni 10 addetti, compresi titolari e/o coadiuvanti, collocati all'interno della struttura e facilmente raggiungibili dal luogo di lavorazione e costituiti da;

Bagni non comunicanti direttamente con sala somministrazione, laboratorio, cucina ed altri ambienti in cui siano detenuti alimenti ( antibagno), con gabinetti dotati di acqua corrente, forniti di vaso a caduta d'acqua,

- superficie sufficiente a garantirne la fruibilità
- pavimento rivestito, fino a mt 2 di altezza, da piastrelle o altro materiale liscio, lavabile non assorbente, resistente e non tossico;
- pareti rivestite ,fino a 2 metri d'altezza ,da piastrelle o altro materiale liscio,lavabile, non assorbente, resistente e non tossico ;
- altezza minima soffitto mt. 2,40;
- aerazione naturale ( finestre 1/8 della superficie del pavimento) o forzata con un ricambio di 8 vol/ora, se in espulsione continua, 12 vol/ora se in aspirazione temporizzata a comando in modo da ottenere 8 ricambi completi ad ogni utilizzazione e collegato all'interruttore di illuminazione;illuminazione naturale e/o artificiale
- porta dell'antibagno a chiusura a ritorno automatico, preferibilmente con apertura verso l'esterno;
- protezione antimosche ed insetti nelle aperture verso l'esterno;
- antibagno avente i medesimi requisiti del bagno
- lavabi con acqua corrente fredda e calda con comando di erogazione non manuale non a leva lunga ma a pedale, ginocchio, fotocellula. Distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani elettrici o a perdere; in numero adeguato

Nel caso vi siano più di 10 addetti compresi titolari e lo coadiuvanti, i servizi igienici dovranno essere suddivisi per sesso.

### Spogliatoio

Dotato di idonea aerazione, illuminazione (anche artificiale), se necessario riscaldamento; pavimenti e pareti con superficie facilmente lavabile e disinfettabile; un armadietto a doppio scomparto, facilmente lavabile e disinfettabile, per ogni addetto operante nell'attività. Può essere utilizzato come spogliatoio l'antibagno ad uso esclusivo dei servizi per i dipendenti;

Nel caso vi siano più di 5 addetti, compresi i titolari e/o coadiuvanti, gli spogliatoi dovranno essere suddivisi per sesso;

È ammissibile la presenza di antibagno in comune, tra clienti e addetti, solo quando questo non funga da spogliatoio per il personale, In questo caso l'antibagno dovrà avere le caratteristiche di quello per il personale

### Doccia

Obbligatoria negli stabilimenti dove avvenga la preparazione e somministrazione di pasti completi, nonché la produzione/preparazione di pizze, focacce, crepes, cottura di alimenti al vapore, alla griglia o alla piastra, patatine fritte, piatti freddi, insalate, macedonie. Consigliata negli altri casi

Deve essere ubicata nel locale spogliatoio; qualora venga utilizzato come spogliatoio l' anti WC, essa dovrà essere ubicata nel locale wc;

### Servizi igienici per il pubblico

Bagni non comunicanti direttamente con ambiente somministrazione,( antibagno), con gabinetti dotati di acqua corrente, forniti di vaso a caduta d'acqua, lavabi con acqua corrente fredda e, preferibilmente anche calda. Per l'accesso ai servizi igienici il pubblico non deve transitare in ambienti in cui vengano preparati o detenuti alimenti.

- superficie sufficiente a garantirne la fruibilità
  - pavimento rivestito da piastrelle o altro materiale liscio, lavabile non assorbente, resistente e non tossico;
  - pareti rivestite ,fino a 2 metri d'altezza ,da piastrelle o altro materiale liscio,lavabile, non assorbente, resistente e non tossico ;
  - altezza minima soffitto mt. 2,40;
  - aerazione naturale ( finestre 1/8 della superficie del pavimento) o forzata con un ricambio di 8 vol/ora, se in espulsione continua, 12 vol/ora se in aspirazione temporizzata a comando in modo da ottenere 8 ricambi completi ad ogni utilizzazione e collegato all'interruttore di illuminazione;illuminazione naturale e/o artificiale
  - protezione antimosche ed insetti nelle aperture verso l'esterno;
- Almeno un servizio igienico per il pubblico deve essere adeguato alla normativa relativa alla abolizione delle barriere architettoniche (D.M.14/6/89 n. 236; L.R. 32/91

### Subentri

In occasione dei subentri la compatibilità degli ambienti esistenti con la normativa vigente sarà valutata caso per caso. In conseguenza potranno essere richiesti adeguamenti anche strutturali

## **Requisiti strutturali minimi specifici**

Bar e altri esercizi simili senza laboratorio di gastronomia calda fredda

### Banco bar

- Lavello con erogazione di acqua potabile calda e fredda preferibilmente a doppia vasca ; lavatazzine.
- Attrezzature per la conservazione dei prodotti da somministrare ( vetrine a temperatura ambiente, vetrine refrigerate +4 C vetrine calde +65 C).

### Zona somministrazione

Oltre alle caratteristiche generali deve possedere:vetrine espositive, ove presenti, del tipo coperte, dotate di sistemi di refrigerazione per gli alimenti deperibili, o di termostazione per gli alimenti da consumarsi caldi, non esposte comunque direttamente alla luce solare e posizionate lontano da fonti di calore (termosifoni, caloriferi, caminetti, ecc.);

### Deposito alimenti ( consigliato)

- pavimento rivestito da piastrelle o altro materiale liscio, lavabile non assorbente, resistente e non tossico;
  - pareti rivestite ,con materiale facilmente lavabile e disinfettabile
- Devono essere assicurate condizioni microclimatiche adatte alla conservazione degli alimenti detenuti

### Servizi igienici per il personale:

N. 1 ogni 10 addetti, compresi titolari e lo coadiuvanti. Oltre 10 addetti devono essere separati per sesso

### Servizi igienici per il pubblico

- N. 1 se superficie ambiente di somministrazione minore o uguale a 70 mq ( fatte salve le disposizioni dell' OM 3/4/02 sulle aree pubbliche).
- N. 2 se superficie ambiente di somministrazione maggiore di 70 mq.;

Bar e altri esercizi simili con laboratorio di gastronomia calda fredda

### Banco bar

- Lavello con erogazione di acqua potabile calda e fredda preferibilmente a doppia vasca ; lavatazzine..
- Attrezzature per la conservazione dei prodotti da somministrare ( vetrine a temperatura ambiente, vetrine refrigerate +4 C vetrine calde +65 C).

### Laboratorio

- Dimensioni adeguate alle attività da svolgersi ( minimo 7 mq.)
- pavimento rivestito da piastrelle o altro materiale liscio, lavabile non assorbente, resistente e non tossico;
- pareti rivestite ,fino a 2 metri d'altezza ,da piastrelle o altro materiale liscio,lavabile, non assorbente, resistente e non tossico ;
- Attrezzature disposte in modo da rispettare i percorsi pulito-sporco.
- Lavelli con erogazione di acqua potabile calda e fredda a doppia vasca per il lavaggio delle stoviglie, preferibilmente con lavastoviglie.
- Apparecchi aspiranti (cappe) su banchi da fuoco, arrostitori, forni ed altro, dotati di filtri in modo tale da allontanare e purificare fumi e vapori, garantendo accettabili condizioni microclimatiche e non essendo di disturbo al vicinato (relazione tecnica)
- Attrezzature per la conservazione dei prodotti da somministrare ( armadietti, frigoriferi, congelatori, banchi caldi).
- Zona lavaggio: distinta dalla zona di lavorazione, direttamente accessibile dalla zona di somministrazione, con caratteristiche uguali al laboratorio, dotata di lavello, lavastoviglie e piano di appoggio.

### Zona somministrazione

Oltre alle caratteristiche generali deve possedere:

- vetrine espositive, ove presenti, del tipo coperte, dotate di sistemi di refrigerazione per gli alimenti deperibili, o di termostazione per gli alimenti da consumarsi caldi, non esposte comunque direttamente alla luce solare e posizionate lontano da fonti di calore (termosifoni, caloriferi, caminetti, ecc.);
- la disposizione dei tavoli e delle sedie deve essere tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi e al personale una agevole attuazione del servizio. La superficie complessiva destinata all'attività di somministrazione dei cibi e bevande non potrà in ogni caso essere inferiore a mq 1,20 per ciascun posto tavola

### Deposito alimenti

- pavimento rivestito da piastrelle o altro materiale liscio, lavabile non assorbente, resistente e non tossico;
- pareti rivestite ,con materiale facilmente lavabile e disinfettabile

Devono essere assicurate condizioni microclimatiche adatte alla conservazione degli alimenti detenuti

### Servizi igienici per il personale:

.N. 1 ogni 10 addetti, compresi titolari e/o coadiuvanti. Oltre 10 addetti devono essere separati per sesso

### Servizi igienici per il pubblico

- fino a 100 posti/tavola n. 2
- oltre 100 posti tavola ulteriori n. 2 per ogni 100 posti tavola o frazione

Ristorazione pubblica con somministrazione diretta pasti ( anche connessa con aziende agricole)

### Cucina

- pavimento rivestito da piastrelle o altro materiale liscio, lavabile non assorbente, resistente e non tossico;
- pareti rivestite ,fino a 2 metri d'altezza ,da piastrelle o altro materiale liscio,lavabile, non assorbente, resistente e non tossico ;
- Attrezzature disposte in modo da rispettare i percorsi pulito-sporco.
- Lavelli con erogazione di acqua potabile calda e fredda a doppia vasca separati per il lavaggio e la tolettatura degli alimenti e per il lavaggio delle stoviglie .preferibilmente con lavastoviglie
- Apparecchi aspiranti (cappe) su banchi da fuoco, arrostitori, forni ed altro, dotati di filtri in modo tale da allontanare e purificare fumi e vapori, garantendo accettabili condizioni microclimatiche e non essendo di disturbo al vicinato (relazione tecnica)
- Zona lavaggio stoviglie :ove sia prevista la somministrazione dei pasti con stoviglie non a perdere deve essere realizzata una zona lavaggio, distinta dalla zona di lavorazione, direttamente accessibile dalla zona di

somministrazione, con caratteristiche uguali al laboratorio, dotata di lavello, lavastoviglie e piano di appoggio.

Rapporto superficie posti tavola/cucina:\_(non comprensivi di zone o locali, destinati a deposito/ dispensa:

- fino a 30 posti/tavola mq. 15
- da 30 a 100 posti/tavola +mq. 0,30 per ogni posto oltre i 30;
- oltre 100 posti tavola. + mq. 0,20 per ogni posto oltre i 100

Per un numero di posti tavola inferiore a 30 possono essere ammesse superfici della cucina inferiori, previa valutazione del SIAN

N.B. 1 posto tavola = mq 1,20 nella sala somministrazione

Esempio 1 :

per 200 posti/tavola è necessaria una superficie della cucina :

- per i primi 30 posti tavola mq 15
- per i successivi 70 posti tavola mq 21
- per 1 successivi 100 posti tavola mq 20
- Totale mq 56

Esempio 2

con una cucina di mq 100 sono ammissibili:

- su mq 15 n. 30 posti tavola
- su mq. 21 n. 70 posti tavola
- su mq 64 n. 320 posti tavola
- su mq. 100 n. 420 posti tavola

#### Zona somministrazione

Oltre alle caratteristiche generali deve possedere:

- vetrine espositive, ove presenti, del tipo coperte, dotate di sistemi di refrigerazione per gli alimenti deperibili, o di termostazione per gli alimenti da consumarsi caldi, non esposte comunque direttamente alla luce solare e posizionate lontano da fonti di calore (termosifoni, caloriferi, caminetti, ecc.);
- la disposizione dei tavoli e delle sedie deve essere tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi e al personale una agevole attuazione del servizio. La superficie complessiva destinata all'attività di somministrazione dei cibi e bevande non potrà in ogni caso essere inferiore a mq 1,20 per ciascun posto tavola

#### Deposito alimenti

- pavimento rivestito da piastrelle o altro materiale liscio, lavabile non assorbente, resistente e non tossico;
- pareti rivestite ,con materiale facilmente lavabile e disinfettabile

Devono essere assicurate condizioni microclimatiche adatte alla conservazione degli alimenti detenuti

#### Servizi igienici per il personale

N. 1 ogni 10 addetti, compresi titolati e /o coadiuvanti. Oltre 10 addetti devono essere separati per sesso

#### Servizi igienici per il pubblico

- fino a 100 posti/tavola n. 2
- oltre 100 posti /tavola ulteriore n. 2 per ogni 100 posti tavola o frazione

N.B. 1 posto tavola = mq 1,20 nella sala somministrazione

#### Incremento posti tavola (tavolini esterni)

Un eventuale incremento dei posti tavola (ad. es. tavolini esterni) successivamente all' attivazione dello stabilimento dovrà comunque rispettare i parametri sopraindicati. E' tuttavia possibile trasferire all' esterno alcuni dei posti tavola già esistenti all' interno.