

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.