



**Unità Operativa Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione  
Direttore : dottor Lucio Andreotti**

**STANDARD IGIENICO EDILIZI DI RIFERIMENTO PER LE ATTIVITA' DI PRODUZIONE,  
PREPARAZIONE, SOMMINISTRAZIONE, DEPOSITO E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE  
- 2^ VERSIONE FEBBRAIO 2023-**

Le seguenti linee di indirizzo, predisposte dalla UOC Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, evidenziano i principali requisiti igienico-edilizi ritenuti necessari per svolgere attività che comportano produzione, lavorazione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande. I requisiti elencati sono da tenere in considerazione sia in fase di progettazione dei locali che in fase di allestimento delle attività. Pertanto, a questi criteri si deve far riferimento anche in caso di richiesta del permesso di costruire, e di denuncia inizio attività come previsto dal DPR 380/2001, possedere i requisiti minimi imposti dal Regolamento CE n. 853/04 sull'igiene dei prodotti alimentari e sue modifiche ed integrazioni, e conformarsi a quanto previsto dalla DGRV 394/2020 riguardo alle varie modalità e tipologie di notifica all'autorità competente dello stabilimento per cui l'operatore è tenuto a comunicare ove venga svolta l'attività di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti.

Le attività prese in considerazione sono le seguenti:

- Bar
- Ristoranti, trattorie, pizzerie e simili
- Laboratori artigianali dove avviene la preparazione, trasformazione e vendita diretta di alimenti e/o bevande (es. pizzeria al taglio e per asporto, gastronomia, pasticceria, gelateria, attività similari)

Sono fatte salve eventuali norme più restrittive previste dai Regolamenti Locali. Sono escluse dalle seguenti linee di indirizzo le attività regolamentate da disposizioni specifiche quali agriturismi, strutture sociali (es. mense scolastiche) ecc.

## INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE

### **NOTIFICA TRAMITE PRESENTAZIONE DI S.C.I.A.**

Gli operatori del settore alimentare devono presentare una Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), con modalità esclusivamente telematica, presso il Comune territorialmente competente in ordine alla sede del relativo stabilimento/attività, per ciascuno stabilimento ovvero per ciascuna unità produttiva del settore alimentare posta sotto il proprio controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti, per comunicare:

- Inizio attività
- il subingresso e aggiornamenti per variazioni di legale rappresentante, denominazione o ragione sociale, trasferimento sede legale;
- aggiornamento per modifica o integrazione della tipologia di attività;
- la cessazione o sospensione temporanea dell'attività o aggiornamento periodo di svolgimento di attività (es. ristorazione pubblica in manifestazione temporanea ripetitiva).

Gli OSA devono aggiornare l'autorità competente in merito a qualsivoglia cambiamento significativo o cessazione di attività.

### **PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO**

Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP secondo quanto stabilito dall'art 5 comma 1 del regolamento CE 852/04. Qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase gli operatori del settore alimentare riesaminano la procedura e vi apportano le necessarie modifiche. Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutti i documenti in cui sono descritte le procedure elaborate nel piano di autocontrollo siano costantemente aggiornati e registrate e conservate per la visione sul posto da parte dell'autorità competente.

**Obbligatorio per tutte le tipologie di attività considerate in queste linee guida**

### **PROCEDURE DI RINTRACCIABILITA'**

È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, destinati alla produzione alimentare. Gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento. A tal fine devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, le informazioni al riguardo. Le tipologie di documenti comprendono quelli commerciali quali: d.d.t., fatture ed altri documenti dove compaiono acquisti di alimenti. **Obbligatorio per tutte le tipologie di attività considerate in queste linee guida**

## **INDICAZIONI GENERALI SUI CRITERI TECNOLOGICI DEGLI IMPIANTI**

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

1. Gli impianti di cottura alimentati a combustibile gassoso, liquido o solido devono rispettare le norme tecniche UNI-CIG di riferimento. Si elencano alcune principali norme di riferimento: UNI 7129/2008, UNI8273/86, UNI EN 13725/2004, UNI EN 13649/2002 e DM 12/07/1990 e quant'altro fosse necessario in caso di molestie;
2. I fumi di combustione devono essere convogliati oltre mt. 1.00 sopra il colmo del tetto. Misure aggiuntive possono essere richieste in relazione al tipo di attività prevista ed alla collocazione della stessa al fine di prevenire molestie al vicinato;
3. Nel caso in cui siano effettuate attività di cottura, frittura e girarrosto dovranno essere adottati, anche in assenza di impianti di combustione, idonei accorgimenti per l'allontanamento e l'abbattimento di fumi, vapori e odori. Tali accorgimenti dovranno essere accuratamente gestiti e sottoposti a manutenzione a seconda delle necessità. Le misure minime ritenute necessarie (fatto salvo quanto già previsto al punto 2) sono: cappa aspirante con idoneo sistema di abbattimento o dispersione automatica dei vapori per le attività a minor impatto e/o di durata limitata nel tempo (massimo 2 ore al giorno). Per le attività a maggior impatto va previsto un sistema di depurazione e deodorizzazione dei fumi dotato di filtri a carbone attivo o sistema equivalente. In questo caso va effettuato il controllo del grado di saturazione con la periodicità prevista dal libretto di impianto. Il risultato va annotato, unitamente agli interventi di manutenzione, nell'apposito registro che deve essere tenuto a disposizione degli organi di controllo;
4. Nel caso di pizzerie con forno a legna, lo sbocco del camino deve essere portato ad almeno mt. 1 oltre il colmo del tetto dello stabile e di ogni altra struttura distante meno di mt. 10. Se lo sbocco dista da 10 - 50 mt da finestre di abitazioni, lo stesso va portato almeno all'altezza del filo superiore delle finestre più alte;
5. L'aria espulsa da impianto di ventilazione forzata degli ambienti non deve investire finestre o camminamenti di terzi;
6. Ogni impianto deve essere in possesso della certificazione di conformità e di ogni altra documentazione utile;
7. Deve essere garantito un idoneo smaltimento degli oli di cottura;
8. La previsione e la verifica dell'impatto acustico devono evidenziare la compatibilità con il contesto in cui è inserita l'attività: ciò vale sia per i rumori direttamente generati da impianti (tecnici, di ventilazione, di diffusione musicale) sia per quelli indotti (traffico, rumore antropico).

**N.B.: La presenza dei servizi igienici per il pubblico, indicati nella presente linea guida, è prevista da leggi, norme e regolamenti tecnico/edilizi.**

## **NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

**REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO** del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

**REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO** del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

**REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO** del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/ 2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/ 2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/ CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)

**DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 394 del 31 marzo 2020** Aggiornamento delle procedure di notifica e registrazione ai sensi del regolamento CE n. 852/2004 ed introduzione della comunicazione ai sensi del D.Lgs. n 29/2017. Modifica alla D.G.R. n.3710 del 20 novembre 2007.

# S C H E D E

- **BAR**

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

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

I parametri igienico / edilizi riguardano

- **LA SALA SOMMINISTRAZIONE**

- **IL LOCALE PREPARAZIONE ALIMENTI (CUCINA, LABORATORIO ECC.)**

- **IL LOCALE DEPOSITO**

- **SERVIZI IGIENICI RISERVATI AGLI OPERATORI E SPOGLIATOI**

- **I SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO\* (vedi nota sopra riportata)**

# Bar

LOCALE DI SOMMINISTRAZIONE

## PARAMETRI DA CONSIDERARE

## STANDARD INDICATI

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

**PARAMETRI DA CONSIDERARE**

**STANDARD INDICATI**

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

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

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

**PARAMETRI DA CONSIDERARE**

**STANDARD INDICATI**

<p><b>Dimensioni,caratteristiche</b></p>	<p>Dimensionato in base al tipo di attività, con superficie minima di mq. 5,00 e con lato minore non inferiore a mt. 1,50. Per realtà di piccole dimensioni ad approvvigionamento giornaliero potrà essere valutata la possibilità di usufruire delle attrezzature (banco bar, vetrine a temperatura controllata) per lo stoccaggio . Il locale deposito di norma deve essere adiacente al locale somministrazione. L'eventuale collocazione in altri piani, tipo rialzato o interrato, sarà oggetto di valutazione , fatti salvi idonei spazi, attrezzati dimensionati all'attività per la detenzione degli alimenti di primo utilizzo.</p>
<p><b>Altezza media minima</b></p>	<p>2.40 mt.</p>

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

<b>LOCALE/VANO SPOGLIATOIO</b>	
--------------------------------	--

**PARAMETRI DA CONSIDERARE**

**STANDARD INDICATI**

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

SERVIZIO IGIENICO AD ESCLUSIVA DISPOSIZIONE DEGLI OPERATORI (wc + antiwc)	
<b>Caratteristiche</b>	Il WC va dotato di vaso a caduta d'acqua. L'anti wc degli addetti non deve coincidere con quello del pubblico , deve essere dotato di lavamani con comando non azionabile a mano (pedale, fotocellula o ginocchio) e di porta apribile a spinta verso l' esterno con ritorno automatico.
<b>Dimensioni</b>	Minime mt. 1x1,20 sia per il wc che per l' antiwc  L' anti wc deve essere dimensionato in funzione dell'ingombro del lavamani, degli armadietti a doppio scomparto (max 2 addetti) nonchè dell'armadio ove riporre gli utensili, le attrezzature ed i prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione. In alternativa può essere previsto un vano adibito a deposito delle suddette attrezzature e prodotti.
<b>Numero</b>	È obbligatorio almeno 1 wc sino a 10 dipendenti comprensivi di titolare e Soci. In ogni caso il dimensionamento fa riferimento a quanto specificato dalla CRV 13/1997
<b>Altezza media minima.</b>	mt. 2,40
<b>Superficie illuminante/aerante</b>  Finestre o porte direttamente comunicanti con l' esterno	Minima: mq. 0,40 o quanto previsto dai Regolamenti Edilizi Comunali. In caso di insufficiente o inesistente superficie aerante deve essere installato un impianto di estrazione forzata d'aria: - 5 v/h se continua - 10 v/h se temporizzata, con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo

**PARAMETRI DA CONSIDERARE**

**STANDARD INDICATI**

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

# Ristorante – Trattoria - Pizzeria

SALA DI SOMMINISTRAZIONE

## PARAMETRI DA CONSIDERARE

## STANDARD INDICATI

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

**PARAMETRI DA CONSIDERARE**

**STANDARD INDICATI**

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

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

**LOCALE DEPOSITO ALIMENTI E BEVANDE****PARAMETRI DA CONSIDERARE****STANDARD INDICATI**

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

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

<b>LOCALE / VANO SPOGLIATOIO AD USO ESCLUSIVO DEGLI ADDETTI</b>	
---	--

**PARAMETRI DA CONSIDERARE**

**STANDARD INDICATI**

<p><b>Caratteristiche</b>          Locale/vano ove collocare gli armadietti a doppio scomparto per gli indumenti civili e di lavoro: deve essere opportunamente dimensionato e ubicato in posizione funzionale rispetto al luogo di lavoro, preferibilmente nelle vicinanze dei servizi igienici degli addetti, e deve consentire agli operatori addetti alla manipolazione degli alimenti di indossare il vestiario di lavoro (indumenti, calzature, ecc..) prima di entrare in cucina.</p>	<p>Dimensioni pari a: almeno mq.1,50 per ogni addetto fino a 10 e mq. 1,00 per ogni ulteriore addetto.</p> <p>Può essere collocato nell'antiwc solo in attività che non prevedono più di due addetti. In tal caso l'antibagno va dimensionato in funzione dell'ingombro del lavamani e degli armadietti a doppio scomparto per ogni addetto (max 2 addetti).</p>
<p><b>Altezza media minima.</b></p>	<p>Mt. 2.40</p>
<p><b>Superficie illuminante/aerante</b>           Finestre o porte direttamente comunicanti con l' esterno</p>	<p>Rapporti di aeroilluminazione pari ad 1/10 ed 1/20 della superficie di calpestio. In ogni caso il dimensionamento fa riferimento a quanto specificato dalla CRV 13/1997</p>
<p><b>SERVIZI IGIENICI AD ESCLUSIVA DISPOSIZIONE DEGLI ADDETTI ( wc+ antiwc)</b></p>	
<p><b>Dimensioni</b></p>	<p>Minime mt. 1x1,20 sia per per il wc che per l' antiwc</p>
<p><b>Numero</b></p>	<p>È obbligatorio almeno 1 fino a 10 dipendenti comprensivi di titolare e soci.In ogni caso il dimensionamento fa riferimento a quanto specificato dalla CRV 13/1997.</p> <p>Il WC va dotato di vaso a caduta d'acqua.</p> <p>L'anti wc degli addetti non deve coincidere con quello del pubblico ed inoltre deve essere dotato di lavandino/i, in numero uguale di unità igieniche, muniti di comando non azionabile a mano (pedale, ginocchio, fotocellula). La porta dell'antiwc dev'essere apribile a spinta verso l'esterno con ritorno automatico.</p>
<p><b>Altezza media minima.</b></p>	<p>mt. 2,40</p>

<p><b>Superficie illuminante/aerante</b></p> <p>Finestre o porte direttamente comunicanti con l' esterno</p>	<p>Minima: mq. 0,40</p> <p>In caso di insufficiente o inesistente superficie aerante deve essere installato un impianto di estrazione forzata d'aria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 ricambi aria/ora se continua</li> <li>ricambi aria/ora se temporizzata, con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo</li> </ul>
--	--

<p><b>SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO</b></p>	
<p>(wc + antiwc)</p>	

**PARAMETRI DA CONSIDERARE**

**STANDARD INDICATI**

<p><b>Caratteristiche</b></p> <p><i>È fatto salvo il rispetto delle norme in materia di superamento di barriere architettoniche</i></p>	<p>I servizi igienici per il pubblico devono essere raggiungibili senza interferenze con i luoghi riservati al personale addetto (piattaforma, deposito, cucina..)</p> <p>Devono essere sempre dotati di antibagno che non deve coincidere con quello degli addetti</p>
<p><b>Dimensioni minime</b></p>	<p>Quanto previsto dai Regolamenti Edilizi Comunali.</p> <p>Diversamente non inferiore a mt. 1x1,20 per il wc.</p>
<p><b>Numero</b></p>	<p>Minimo n. 2 servizi igienici distinti per sesso per i primi 60 posti a sedere.</p> <p>Per ulteriori posti a sedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>n. 3 da 61 a 100 posti a sedere.</li> <li>n. 4 da 101 a 200 posti a sedere.</li> </ul>
<p><b>Altezza media minima</b></p>	<p>2.40 mt.</p>
<p><b>Superficie illuminante/aerante</b></p> <p>Finestre o porte direttamente comunicanti con l' esterno</p>	<p>Minima: mq. 0,40</p> <p>In caso di insufficiente o inesistente superficie aerante deve essere installato un impianto di estrazione forzata d'aria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 ricambi aria/ora se continua</li> <li>10 ricambi aria/ora se temporizzata, con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo</li> </ul>

# Laboratori Artigianali di Produzione alimenti con annessa vendita diretta dei propri prodotti (*Gastronomie/Rosticerie – Pasticcerie – Gelaterie – Pizzerie al taglio e da asporto ecc.*)

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

## PARAMETRI DA CONSIDERARE

## STANDARD INDICATI

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

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

<b>LOCALE VENDITA</b>	

**PARAMETRI DA CONSIDERARE**

**STANDARD INDICATI**

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

**PARAMETRI DA CONSIDERARE**

**STANDARD INDICATI**

<p><b>Caratteristiche e dimensioni</b></p>	<p>Il deposito deve avere dimensioni rapportate alla tipologia ed alla entità di produzione</p> <p>Deve essere comunicante con l'esterno per l'accesso dei fornitori ed adiacente al locale laboratorio. Può essere valutata la collocazione del deposito al piano rialzato o interrato, qualora sia presente anche una zona deposito per la detenzione delle materie prime di pronto utilizzo, a condizione vi sia un accesso agevole dal laboratorio alla scala che conduca direttamente al locale deposito citato o in sua prossimità.</p> <p>Per alcune Tipologie potrà essere valutata la possibilità di usufruire di attrezzature per lo stoccaggio. (es kebab,rosticcerie, ecc)</p>
--	--

**N.B.**

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

**PARAMETRI DA CONSIDERARE**

**STANDARD INDICATI**

<b>Dimensioni</b>	Minime mt. 1x1,20 per il wc.
<b>Numero</b>	È obbligatorio almeno 1 fino a 10 dipendenti comprensivi di titolare e soci . Il WC va dotato di vaso a caduta d'acqua. In ogni caso il dimensionamento fa riferimento a quanto specificato dalla CRV 13/1997. L'anti wc degli addetti non deve coincidere con quello del pubblico ed inoltre deve essere dotato di lavandino/i, in numero uguale di unità igieniche, muniti di comando non azionabile a mano (pedale, ginocchio, fotocellula). La porta dell'antiwc dev'essere apribile a spinta verso l'esterno con ritorno automatico.
<b>Altezza media minima</b>	Mt. 2.40
<b>Superficie illuminante/aerante</b>  Finestre o porte direttamente comunicanti con l' esterno	Minima: mq. 0,40 In caso di insufficiente o inesistente superficie aerante deve essere installato un impianto di estrazione forzata d'aria: - 5 ricambi aria/ora se continua ricambi aria/ora se temporizzata, con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo