

**Requisiti dei sistemi di aspirazione ed emissione fumi e vapori di cottura degli alimenti
negli esercizi pubblici
(definiti dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica)**

Al fine di affrontare preventivamente gli inconvenienti igienico sanitari che possono derivare dalle modalità di cottura degli alimenti presso gli esercizi pubblici ed i relativi contenziosi con il vicinato, si definiscono le caratteristiche che devono soddisfare i **sistemi di aspirazione ed emissione fumi e vapori di cottura cibi** e per i quali disporre di certificati di conformità.

Le canne di esalazione dei fumi/vapori di cottura devono:

- risultare realizzate con materiali idonei ed essere a perfetta tenuta;
 - essere ad uso esclusivo del sistema di aspirazione dei fumi e vapori provenienti dalle superfici di cottura;
 - avere uno sbocco verticale di almeno 1 metro al di sopra del colmo del tetto più alto compreso nel raggio di 10 metri dal camino e comunque realizzato in modo tale che l'emissione non possa arrecare disturbo al vicinato;
 - essere correttamente dimensionate in rapporto ai volumi d'aria da aspirare tenendo conto che:
 - la velocità di flusso della cappa di aspirazione deve mantenere una adeguata depressione dello spazio compreso tra la sezione della cappa e il piano di cottura, al fine di garantire la cattura dei fumi/vapori ed e degli odori prodotti;
 - non devono essere fonte di disturbo da rumore e vibrazioni a terzi;
 - ai locali cucina deve in ogni caso essere garantito un apporto d'aria adeguato a compensare la quota estratta;
 - garantire l'isolamento termico in caso di adiacenze con pareti di ambienti di terzi.
-