

Il SIAN Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione è l'Autorità Competente a ricevere la Vostra Segnalazione Certificata Inizio Attività (S.C.I.A.), ai fini della registrazione o aggiornamento dell'attività nell'anagrafe regionale di tutte le imprese che svolgono una qualsiasi delle attività di produzione alimenti non di origine animale, trasformazione alimenti non di origine animale, trasporto, stoccaggio, somministrazione e vendita di prodotti alimentari o a esse connesse (art. 6 Regolamento CE 852/2004).

Tale comunicazione sarà valutata entro 60 giorni dalla data di presentazione per gli aspetti amministrativi comunicati per quanto di competenza di questo Ufficio, ed eventualmente per tramite del SUAP se servisse, richieste integrazioni alla stessa bloccando i termini. Se la verifica amministrativa andrà a buon fine, l'attività sarà inserita in uno scadenziario dei controlli d'Ufficio al fine della verifica ispettiva senza preavviso di Personale Tecnico incaricato da questo Servizio per la valutazione dei requisiti igienico-sanitari e documentali.

Per ulteriori informazioni, Personale Tecnico della Prevenzione del SIAN rimane a disposizione per fornire informazioni generali all'utenza per quanto di competenza, nei giorni di Lunedì dalle 15.00 alle 17.00 e Giovedì dalle 8.30 alle 12.30 contattando telefonicamente la segreteria del SIAN al numero 0444.752228 o 0444.475713 .

Documentazione minima da esibire all'atto del controllo igienico-sanitario per quanto di competenza del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione:

- ★ SCIA sanitaria al SUAP di inizio/subentro/modifica attività.
- ★ Manuale di autocontrollo (HACCP) con eventuali moduli di registrazione che contempli almeno:
 - Identificazione dell'Azienda, del Responsabile dell'autocontrollo e della tipologia di attività esercitata;
 - Piano di sanificazione;
 - Piano di disinfestazione e derattizzazione (eseguito da ditta esterna od in autocontrollo);
 - Tempi e modalità di conservazione dei semilavorati e dei prodotti finiti;
 - Analisi dei pericoli delle fasi di lavorazione;
 - Registros delle Non Conformità;
 - Evidenza della formazione del personale in materia di igiene e sicurezza alimentare (registro di formazione e/o attestati e/o test di apprendimento).
- ★ Sistema di gestione della rintracciabilità (ritiro/richiamo).
- ★ Indicazione degli allergeni (per i consumatori) tramite:
 - Segnalazione allergeni mediante pittogrammi o nomi (sul menù);
 - Dicitura per informare il consumatore sulla presenza di apposita documentazione allergeni (presente nel locale);
 - Adeguata informazione ai dipendenti in merito alla gestione allergeni.

	Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6	26/11/2014
--	--	------------

**CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E
VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE**

I presenti criteri pur rappresentando il riferimento per l'individuazione dei requisiti minimi necessari per l'esercizio dell'attività è opportuno siano di volta in volta concertati con il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN), in ragione della specificità della struttura e della tipologia produttiva.

PREMESSA: i presenti requisiti sono stati elaborati in riferimento a quanto disposto dalle seguenti normative:

Legge 9 gennaio 1989 n. 13 - disposizioni per favorire il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici privati;

D.M. 14 giugno 1989, n. 236 - Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata e agevolata, ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche;

D.M. n. 564 del 17.12.1992. Regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali;

Circolare 1 luglio 1997 n. 13 - revisione circolare regionale n. 38/87 criteri di valutazione dei nuovi insediamenti produttivi e del terziario;

DPR 6 giugno 2001 n. 380 - testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia edilizia;

D.P.C.M. 23 dicembre 2003: attuazione dell'art. 51 comma 2 della L. 16/01/2003 n° 3 in materia di "tutela della salute dei non fumatori";

REG.(CE) n. 852 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

Decreto Ministeriale 22/01/2008 n 37: disposizioni in materia di impianti negli edifici;

D.lgs. 9 aprile 2008 , n. 81 - Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (aggiornato al [decreto legislativo 3 agosto 2009, n. 106](#));

DGRV n. 509 del 02 marzo 2010 - prescrizioni tecniche atte a garantire la fruizione degli edifici residenziali privati, residenziali pubblici e degli edifici e spazi privati aperti al pubblico redatte ai sensi dell'art. 6 c.1 della L.R. 12 luglio 2007 n. 16 (disposizioni generali in materia di eliminazione delle barriere architettoniche) s.m.i..

	<p style="text-align: center;">Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6</p>	<p style="text-align: center;">26/11/2014</p>
--	---	---

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

REQUISITI GENERALI

CRITERIO GENERALE:

Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene; I locali devono consentire una adeguata prassi di igiene alimentare e di lotta contro gli infestanti ed essere costruiti in modo tale da risultare adeguatamente coibentati al fine di evitare eventuali condensazioni di vapore ed il conseguente sviluppo di muffe, mantenendo altresì valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale.

AGIBILITÀ DEI LOCALI:

La struttura deve tassativamente essere in possesso del certificato di agibilità che evidenzi la destinazione d'uso dei singoli locali, la quale deve essere compatibile con l'attività che si intende esercitare al loro interno. In deroga ai presenti criteri, sono considerati regolamentari requisiti strutturali diversi, qualora legittimati da analoga destinazione d'uso sancita da certificati di agibilità rilasciati in conformità a normative previgenti.

Gli edifici e gli spazi aperti al pubblico devono rispettare le prescrizioni tecniche previste dalla Legge 09/01/1989 n° 13 e dall'allegato "A" della D.G.R. Veneto n° 509 del 02/03/2010, al fine di garantire una migliore qualità della vita e una piena fruibilità dell'ambiente da parte di tutte le persone, ed in particolare di quelle con limitate capacità motorie e sensoriali.

I locali e le aree adibiti, anche temporaneamente o per attività stagionale, ad esercizio per la somministrazione al pubblico di alimenti o bevande devono rispettare i seguenti requisiti previsti dal D. Ministero dell'Interno 17.12.1992 n. 564:

Art. 1 - (Sorvegliabilità esterna)

1. ... devono avere caratteristiche costruttive tali da non impedire la sorvegliabilità delle vie d'accesso o d'uscita.
2. Le porte o altri ingressi devono consentire l'accesso diretto dalla strada, piazza o altro luogo pubblico e non possono essere utilizzati per l'accesso ad abitazioni private.
3. In caso di locali parzialmente interrati, gli accessi devono essere integralmente visibili dalla strada, piazza o altro luogo pubblico.
4. Nel caso di locali ubicati ad un livello o piano superiore a quello della strada, piazza o altro luogo pubblico d'accesso, la visibilità esterna deve essere specificamente verificata dall'autorità di pubblica sicurezza, che può prescrivere, quando la misura risulti sufficiente ai fini di cui al comma 1, l'apposizione di idonei sistemi di illuminazione e di segnalazione degli accessi e la chiusura di ulteriori vie d'accesso o d'uscita.

Art. 2 - (Caratteristiche delle vie d'accesso)

1. Nessun impedimento deve essere frapposto all'ingresso o uscita del locale durante l'orario di apertura dell'esercizio e la porta d'accesso deve essere costruita in modo da consentire sempre l'apertura dall'esterno.

	Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6	26/11/2014
--	--	------------

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 3 - (Sorvegliabilità interna)

1. Le suddivisioni interne del locale, ad esclusione dei servizi igienici e dei vani non aperti al pubblico, non possono essere chiuse da porte o grate munite di serratura o da altri sistemi di chiusura che non consentano un immediato accesso.
2. Eventuali locali interni non aperti al pubblico devono essere indicati al momento della richiesta dell'autorizzazione di cui all'art. 3, comma 1, della legge 25 agosto 1991, n. 287, e non può essere impedito l'accesso agli ufficiali ed agenti di pubblica sicurezza che effettuano i controlli ai sensi di legge.
2. In ogni caso deve essere assicurata mediante targhe o altre indicazioni anche luminose, quando prescritto, l'identificabilità degli accessi ai vani interni dell'esercizio e le vie d'uscita del medesimo.

Art. 4 - (Caratteristiche dei locali adibiti alla somministrazione di alimenti e bevande annessi a circoli privati)

1. I locali di circoli privati o di enti in cui si somministrano alimenti o bevande devono essere ubicati all'interno della struttura adibita a sede del circolo o dell'ente collettivo e non devono avere accesso diretto da strade, piazze o altri luoghi pubblici. All'esterno della struttura non possono essere apposte insegne, targhe o altre indicazioni che pubblicizzino le attività di somministrazione esercitate all'interno.

COLLOCAZIONE DEI LOCALI:

Deve tener conto dello specifico contesto, valutando sia le influenze che l'ambiente esterno può avere sull'attività (presenza di polveri, odori molesti, inquinanti, in particolare gas di scarico degli autoveicoli), sia le ripercussioni che l'attività di produzione e somministrazione di alimenti e bevande può a sua volta avere nei confronti di abitazioni vicine a causa di rumori ed odori.

ALTEZZA DEI LOCALI:

Il limite minimo per altezza dei locali di lavoro nei pubblici esercizi di nuova costruzione non deve essere inferiore di norma a m. 3; possono essere consentite, nel caso di locali di non nuova realizzazione, altezze minori comunque non inferiori a m. 2,70. Per i vani accessori, quali WC, spogliatoi, depositi, ecc., l'altezza minima interna può essere ridotta fino a m. 2,40;

Deroghe ai criteri sopra esposti possono essere definite, limitatamente ai centri storici, dai regolamenti urbanistici locali.

Nei comuni montani, al di sopra dei m. 1000 di altitudine, può essere consentita un'altezza minima di m. 2,55.

L'altezza netta dei locali è misurata dal pavimento all'altezza media della copertura dei soffitti o delle volte.

Nel caso di soffitti a spiovere o di capriate l'altezza minima dell'area accessibile agli operatori non deve essere inferiore a m. 2,40.

Nel caso di soffitti con travature a vista l'altezza va misurata sotto tavola.

ILLUMINAZIONE :

ILLUMINAZIONE DEI LOCALI DI LAVORO: Di norma la superficie finestrata di ogni singolo locale di lavoro deve corrispondere ad almeno 1/10 della superficie di calpestio.

	<p style="text-align: center;">Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6</p>	<p style="text-align: center;">26/11/2014</p>
--	---	---

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

La superficie illuminante deve essere uniformemente distribuita; in presenza di elementi architettonici (pensiline, tettoie,...) che ostacolano l'illuminazione naturale, la superficie illuminante deve essere incrementata della quota necessaria a garantire pari illuminamento.

Nel computo della superficie illuminante può essere compresa la porzione di vetrata di porte e portoni comunicanti con l'esterno, misurata a partire da 70 cm dal pavimento.

Il 50 % della superficie illuminante deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da lucernai; il 25 % della superficie illuminante deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da aperture a shed.

ILLUMINAZIONE DEI LOCALI CON PRESENZA SALTUARIA DI ADDETTI (DEPOSITI, MAGAZZINI NON PRESIDATI, ECC): L'illuminazione naturale diretta di ogni locale deve corrispondere ad almeno 1/30 della superficie di calpestio.

I valori sopra riportati sono comprensivi della parte vetrata di porte e portoni.

In base alla tipologia e alle dimensioni delle aziende possono essere concesse deroghe da valutare di volta in volta.

AERAZIONE:

AERAZIONE NATURALE DIRETTA NEI LOCALI PRODUTTIVI : Nei locali di produzione alimenti devono essere garantite condizioni microclimatiche confortevoli in relazione all'attività svolta.

Nei luoghi di lavoro chiusi è necessario far sì che i lavoratori dispongano di aria salubre in quantità sufficiente ottenuta preferenzialmente con aperture naturali e quando ciò non sia possibile, con impianti di aerazione.

La superficie finestrata apribile di ogni singolo locale deve corrispondere ad almeno 1/20 della superficie di calpestio. L'impianto di aerazione artificiale non può sostituire integralmente l'aerazione naturale.

Dai valori su riportati sono esclusi i contributi dovuti a porte e portoni.

Il 50% della superficie apribile deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da lucernari; il 25% della superficie apribile deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da apertura a shed.

La soglia della finestratura apribile a parete deve risultare a quota dal pavimento inferiore ai 2/3 dell'altezza della parete stessa.

AERAZIONE ARTIFICIALE NEI LOCALI DI SOLA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI: L'aerazione artificiale, non può sostituire integralmente l'aerazione naturale ed è ammessa purché realizzata con le seguenti caratteristiche:

- Impianti di condizionamento con immissione d'aria esterna non inferiore a 20 mc per persona e per ora.
- Impianti di ventilazione con immissione di sola aria esterna con portata non inferiore a 32 mc per persona e per ora.
- Deve essere comunque realizzata una superficie finestrata con serramenti apribili automaticamente pari ad almeno 1/100 rispetto a quella in pianta del locale.

Se viene utilizzato un impianto di aerazione, esso deve sempre essere mantenuto funzionante; se sono utilizzati impianti di condizionamento dell'aria o di ventilazione meccanica, essi devono funzionare in modo che i lavoratori non siano esposti a correnti d'aria fastidiosa.

	Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6	26/11/2014
--	--	------------

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

I ricambi d'aria devono essere rapportati al tipo di attività svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti, in modo da evitare corto circuitazioni o sacche di ristagno dell'aria; Gli impianti di ventilazione che trasportano all'esterno fumi, vapori ed odori, devono essere collegati a canne di esalazione di sicura efficienza, con sbocco almeno 1 metro al di sopra del colmo del tetto più alto in un raggio di 10 metri dal camino e comunque in modo tale che l'emesso non possa arrecare disturbo al vicinato.

AERAZIONE LOCALI CON PRESENZA SALTUARIA DI ADDETTI (DEPOSITI, MAGAZZINI NON PRESIDATI):

La superficie finestrata apribile di ogni singolo locale deve corrispondere di norma ad almeno 1/30 della superficie di calpestio. I valori su riportati sono comprensivi dei contributi di porte e portoni. La disposizione delle aperture deve essere tale da garantire una razionale aerazione naturale.

Ove non sia possibile raggiungere i rapporti di aerazione naturale su riportati, è ammesso il ricorso all'aerazione artificiale con portata di almeno 2 ricambi/ora (salvo quanto diversamente previsto da normative tecniche specifiche).

LOCALI INTERRATI, SEMINTERRATI E ASSIMILABILI FUORI TERRA:

Definizioni:

- *Piano naturale del terreno*: è il piano di campagna circostante il fabbricato. Risulta orizzontale nel caso di terreno pianeggiante e obliquo nel caso di zona non pianeggiante;
- *Piano orizzontale*: contenente la faccia inferiore (intradosso) del solaio di copertura del locale in esame,
- *Locale interrato*: è quello ove la differenza tra piano orizzontale e piano naturale del terreno è inferiore a m. 1,00;
- *Locale seminterrato*: è quello ove la differenza tra piano orizzontale e naturale del terreno è compresa fra m. 1,00 e m. 1,60;
- *Locale assimilabile a fuori terra*: è quello ove la differenza tra piano orizzontale e naturale del terreno è superiore a m. 1,60.

È vietato adibire a lavorazioni o gestione di depositi e magazzini presidiati in locali interrati e seminterrati, salvo che sussistano particolari esigenze tecniche documentate. In tali casi si deve provvedere con mezzi idonei alla ventilazione, all'illuminazione e alla protezione contro l'umidità. Potrà, tuttavia essere concessa una deroga al divieto di lavoro nei locali interrati e seminterrati in assenza di particolari esigenze tecniche, qualora le lavorazioni non diano luogo ad emanazioni nocive e non esponano i lavoratori a temperature eccessive e contemporaneamente sussistano le seguenti condizioni, ognuna di per sé vincolante:

a) *Locali interrati*:

- le pareti delimitanti aree esterne, su almeno un lato breve e un lato lungo del locale, siano rese libere dal terreno circostante tramite sbancamento la cui larghezza sia maggiore della quota interna dei locali e la cui profondità sia di almeno 15 cm al di sotto del pavimento del locale in modo che vi possano sfociare le aperture aeranti del vespaio. È ammessa la possibilità di realizzare una scarpata con inclinazione non superiore a 45 gradi; in tal caso la distanza minima tra muro perimetrale e inizio della scarpata deve essere almeno m. 1,50. I muri perimetrali a contatto con il terreno

	Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6	26/11/2014
--	--	------------

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

devono essere protetti, mediante adatti materiali, contro l'umidità del suolo;

- altezza libera interna non inferiore a m. 3,00;
- illuminazione e aerazione naturali dirette in ragione rispettivamente di 1/10 e 1/20 della superficie in pianta del locale, uniformemente distribuita. Nel computo delle superfici di aeroilluminante possono essere considerate le aperture su bocche di lupo per la superficie minima tra quella della finestra e quella (orizzontale) della bocca di lupo;
- il pavimento sia separato dal suolo mediante un piano sottostante cantinato o mediante un vespaio ventilato di altezza non inferiore a m. 0,50 o tavellonato con intercapedine non inferiore a m. 0,10; la linea di falda sia ad almeno m. 2,00 dal pavimento;
- se il terreno circostante i locali interrati è inclinato (almeno 20%) e di tipo roccioso compatto, lo sbancamento potrà essere a parete verticale, con larghezza di m. 1,50, a condizione che i muri del fabbricato prospicienti lo sbancamento siano doppi con intercapedine e che sia previsto un efficace sistema di smaltimento delle acque piovane sul fondo dello sbancamento.

b) Locali seminterrati:

- le pareti delimitanti esterne, su almeno un lato breve e un lato lungo del locale, devono essere separate dal terrapieno mediante un'intercapedine ventilata tra fabbricato e sbancamento, di luce libera di almeno m. 1,50 tra muro del seminterrato e muro di sostegno del terrapieno e profonda almeno 15 cm al di sotto del pavimento del seminterrato stesso. I muri perimetrali a contatto con il terreno devono essere protetti, mediante adatti materiali, contro l'umidità del suolo;
- altezza libera non inferiore a m. 2,70 (nei comuni montani, al di sopra dei m 1000 di altitudine, può essere consentita un'altezza minima di m. 2,55);
- illuminazione e aerazione naturali dirette in ragione rispettivamente di 1/10 e 1/20 della superficie in pianta del locale, uniformemente distribuita. Nel computo delle superfici di aeroilluminante possono essere considerate le aperture su bocche di lupo per la superficie minima tra quella della finestra e quella (orizzontale) della bocca di lupo;
- il pavimento sia separato dal suolo mediante un piano sottostante cantinato o mediante un vespaio ventilato di altezza non inferiore a m. 0,50 o tavellonato con intercapedine non inferiore a m. 0,10; la linea di falda sia ad almeno m. 2,00 dal pavimento;
- se il terreno circostante i locali seminterrati è inclinato (almeno 20%) e di tipo roccioso compatto e per almeno metà del perimetro i muri risultano assimilabili a fuori terra, in alternativa all'intercapedine ventilata tra fabbricato e sbancamento possono essere costruiti muri doppi con intercapedine, isolati verso l'esterno con materiale impermeabile.

c) Locali assimilabili a quelli fuori terra:

- I muri perimetrali a contatto con il terreno siano protetti, mediante adatti materiali, contro l'umidità del suolo;
- altezza libera non inferiore a m. 2,70; nei comuni montani, al di sopra dei m. 1000 di altitudine, può essere consentita un'altezza minima di m. 2,55;
- illuminazione e aerazione naturali dirette in ragione rispettivamente di 1/10 e 1/20 della superficie in pianta del locale, uniformemente distribuita
- il pavimento sia separato dal suolo mediante un piano sottostante cantinato o mediante un vespaio ventilato di altezza non inferiore a m. 0,50 o tavellonato con intercapedine non inferiore a m. 0,10; la linea di falda sia ad almeno m. 2,00 dal pavimento.

	Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6	26/11/2014
--	--	------------

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

PORTE E PORTONI

Le porte dei locali di lavoro devono, per numero, dimensioni, posizioni e materiali di realizzazione, consentire una rapida uscita delle persone ed essere agevolmente apribili dall'interno verso la via di esodo. Quando in un locale le lavorazioni ed i materiali comportino pericoli di esplosione o specifici rischi di incendio e siano adibite alle attività, che si svolgono nel locale stesso, più di 5 lavoratori, almeno una porta ogni 5 lavoratori deve essere apribile nel verso dell'esodo ed avere larghezza minima di m. 1,20. Quando in un locale si svolgono attività diverse da quelle di cui al punto precedente, la larghezza minima delle porte è di m. 0,80.

Le porte situate sul percorso delle vie di emergenza devono essere contrassegnate in maniera appropriata con segnaletica durevole conformemente alla normativa vigente. Esse devono poter essere apribili in ogni momento dall'interno senza aiuto speciale.

VIE DI CIRCOLAZIONE E USCITE DI EMERGENZA

Il numero, la distribuzione e le dimensioni delle vie e delle uscite di emergenza devono essere adeguate alle dimensioni dei luoghi, alla loro ubicazione, alla loro destinazione d'uso, alle attrezzature in essi installate, nonché al numero massimo di persone che possono essere presenti in detti luoghi.

In ogni caso le uscite di emergenza devono garantire vie di fuga inferiori a 30 m. da qualsiasi punto del locale.

Le vie e le uscite di emergenza devono avere altezza minima di m. 2,0 e larghezza minima conforme alla normativa vigente in materia antincendio; devono essere, inoltre, evidenziate da apposita segnaletica. Le stesse, se richiedono un'illuminazione, devono essere dotate di un'illuminazione di sicurezza di intensità sufficiente che entri in funzione in caso di guasto dell'impianto elettrico.

Per i locali con superficie accessibile alla clientela fino a 100 mq il percorso di fuga potrà coincidere con quello di accesso al locale.

SCALE E PARAPETTI

Le scale in generale devono possedere i seguenti requisiti:

- a) gradini di norma a pianta rettangolare con pedata non inferiore a 30 cm di regola, comunque non inferiori a 25 cm nei casi ammessi e ricadenti nell'intervallo di 62-64 cm calcolato con la formula $2 \times \text{alzata} + \text{pedata}$; eccezionalmente potranno essere tollerati gradini trapezoidali purché la pedata misurata a 40 cm dall'imposta interna non sia inferiore a 25 cm;
- b) le pedate dei gradini devono essere antisdrucchiolevoli, in relazione al tipo di lavorazione e al tipo di utilizzo;
- c) qualora la scala sia asservita ad un'uscita di emergenza deve inoltre avere pianerottoli con lato minimo non inferiore a m. 1.20;
- d) eventuali scale interne che non abbiano la funzione di via di fuga devono avere gradini con una pedata media minima di 25 cm ed una larghezza minima di 60 cm; nel caso di scale a chiocciola la parte con pedata inferiore a 10 cm deve essere resa inaccessibile e provvista di corrimano ad altezza compresa tra 0,9 e 1,00 m.; scale a chiocciola di dimensioni ridotte sono accettabili solo per il collegamento con vani tecnici;
- e) le scale di accesso a locali tecnici o impianti possono avere caratteristiche diverse nel rispetto del D.lgs. 81/2008.
- f) Le scale ed i pianerottoli, come anche passerelle, ripiani e rampe di accesso devono essere provvisti di parapetto normale o altra difesa equivalente. Sono considerati equivalenti ai

	Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6	26/11/2014
--	--	------------

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

parapetti i muri, le balaustre, le ringhiere e simili che assicurino una protezione analoga a quelle dei parapetti normali purché i vari elementi siano costruiti con arresto al piede od altra difesa equivalente e con materiali rigidi di altezza minima pari ad un metro disposti in maniera tale da inibire l'arrampicamento e l'attraversamento in qualsiasi punto. Qualora le rampe siano delimitate da due pareti devono essere munite di almeno un corrimano posizionato a quota di 100 cm dal piano di riferimento della rampa.

SERVIZI IGIENICI

Tutti i pubblici esercizi devono essere forniti di servizi igienici a disposizione dei clienti e dimensionati in relazione alla capacità ricettiva dell'esercizio, considerando come riferimento indicativo i termini indicati nella seguente tabella:

Indice di affollamento (*)	N° WC
Fino a 20 persone (*)	1 WC
Da 21 a 100 persone (*)	2 WC
Superiori a 100 persone (*)	Un ulteriore WC ogni 100 posti o frazione

(*) l'indice di affollamento è pari a 0,7 persone /mq sugli tutti gli spazi individuati come aree di somministrazione accessibili alla clientela.

Almeno uno dei servizi igienici riservati alla clientela deve essere accessibile ai portatori di disabilità motorie, in conformità a quanto previsto dall'art. 14 dell'allegato A della D.G.R. Veneto 509 del 02/03/2010.

Devono essere previsti **inoltre** WC ad uso esclusivo del personale addetto all'esercizio come indicato nella seguente tabella:

N° addetti	N° WC per gli addetti
Fino a 5	1 WC (**)
Da 5 a 10	1 WC
Superiore a 10	Un ulteriore WC ogni 30 dipendenti o frazione

(**) l'obbligo della presenza del bagno ad uso esclusivo del personale potrà essere derogato per le attività di sola somministrazione di bevande e/o con preparazione di alimenti a basso rischio microbico (panini, toast, tramezzini con salse pronte, bruschette, insalatone, piatti pronti in monoporzionamento) e con un numero di addetti < a 5 (contemporaneamente impiegati); in tal caso si potrà utilizzare il servizio igienico della clientela.

Requisiti dei WC:

- devono essere facilmente individuabili con apposite indicazioni, disposti in modo da consentire un loro facile utilizzo e, di norma, con ubicazione tale da evitare percorsi esterni al fabbricato;
- deve sempre essere previsto l'anti bagno con lavabo nel caso in cui il WC comunichi con locali di deposito, preparazione, somministrazione o vendita di alimenti e bevande;
- i lavabi devono inoltre essere dotati di dispositivo per la distribuzione di sapone liquido, asciugamani a perdere e/o ad aria e comandi di erogazione dell'acqua non manuali

	Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6	26/11/2014
--	--	------------

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

(leva clinica, pulsante, fotocellula, ginocchio o pedale a pavimento per i bagni non adeguati ai portatori di handicap.

- l'altezza libera interna deve essere di almeno 2,40 m.;
- la superficie utile in pianta deve essere di almeno 1,20 mq con lato minimo di almeno 1 m.;
- ogni posto wc deve essere completamente separato dagli altri e dall'anti bagno;
- il pavimento, le pareti e la porta del WC e dell'anti bagno devono essere rifiniti con materiale resistente, impermeabile, liscio, facilmente lavabile e disinfettabile (preferibilmente mattonelle per pareti e pavimenti);
- le superfici lavabili delle pareti devono avere altezza di almeno 2 m.;
- la porta di accesso deve essere apribile verso l'esterno; deve essere dotata di serratura di emergenza azionabile dall'esterno, indicatore di presenza e, nei casi di ventilazione artificiale, di griglia o di fessura nella porzione inferiore, alta almeno 5 cm;
- l'aeroilluminazione dei WC deve essere di norma di tipo naturale, garantita da finestra apribile, con superficie pari ad almeno 0,40 mq; Nel caso di WC ciechi è ammessa la ventilazione artificiale, purché l'antibagno sia dotato di finestra apribile comunicante con l'esterno o quanto meno di una presa d'aria comunicante con l'esterno, anche tramite condotta. La ventilazione artificiale del WC deve assicurare almeno 5 ricambi/ora se continua e 10 se temporizzata con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo e con avvio contestuale all'accensione della luce o all'apertura della porta di accesso.

SPOGLIATOIO:

L'obbligo di adeguate installazioni adibite a spogliatoio sussiste quando nell'esercizio dell'attività è previsto l'uso di specifici indumenti di lavoro.

L'obbligo dello spogliatoio può essere assolto:

1. nelle aziende fino a 5 addetti, mediante la realizzazione di uno spogliatoio o l'installazione di scomparti armadiati, adeguatamente dimensionati e installati in modo tale da non creare inconvenienti nello svolgimento delle altre attività e da garantire la privacy degli operatori;
2. nelle aziende con più di 5 addetti, mediante la realizzazione di appositi locali spogliatoio divisi per sesso adeguatamente arredati.

Gli spogliatoi devono rispondere ai seguenti requisiti:

- di norma non devono identificarsi con l'antibagno;
- superficie in pianta non inferiore a mq 1,50 per addetto per i primi 10 addetti occupati in turno; mq 1 per ogni addetto eccedente i primi 10;
- altezza libera interna di almeno m. 2,40;
- di norma illuminati e aerati naturalmente; nel caso di ventilazione meccanica, va assicurato un ricambio orario di almeno 5 vol/h;

DOCCE

Docce sufficienti ed appropriate devono essere messe a disposizione dei lavoratori quando il tipo di attività o la salubrità lo esigono.

Devono essere previsti locali per docce separati per uomini e donne o un'utilizzazione separata degli stessi. Le docce e gli spogliatoi devono comunque facilmente comunicare tra loro.

	Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6	26/11/2014
--	--	------------

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

I locali delle docce devono essere riscaldati nella stagione fredda ed avere dimensioni sufficienti per permettere a ciascun lavoratore di rivestirsi senza impacci e in condizioni appropriate di igiene.

RIFORMIMENTO IDRICO:

L'acqua utilizzata all'interno delle strutture deve essere potabile e di norma l'approvvigionamento dovrà essere garantito tramite allacciamento a pubblico acquedotto. Qualora l'approvvigionamento idrico sia garantito in modo autonomo, dovrà essere richiesto al SIAN il giudizio di idoneità come previsto dalla specifica norma regionale; la ditta dovrà inoltre provvedere al controllo dei parametri di potabilità secondo le frequenze stabilite dal SIAN. Eventuale utilizzo di acque non potabili che comunque non rientrano nel ciclo di lavorazione delle sostanze alimentari e nella pulizia degli impianti, delle attrezzature e degli utensili, è consentito se le reti di distribuzione interna delle acque potabili e non potabili sono nettamente separate, indipendenti e riconoscibili, in modo da evitare possibilità di miscelazione.

Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile.

Nel caso di approvvigionamenti autonomi o di installazione di impianti di potabilizzazione e/o accumulo la ditta dovrà inoltre definire nel piano di autocontrollo le corrette modalità di gestione degli stessi.

Qualora l'approvvigionamento sia garantito mediante l'utilizzo di acque meteoriche dovrà essere prevista l'installazione di dispositivi per l'eliminazione delle acque di prima pioggia, per il filtraggio e la potabilizzazione mediante UV o clorazione. In tali casi le cisterne di accumulo dovranno essere realizzate o rivestite internamente con materiali idonei al contatto con gli alimenti.

IMPIANTI:

Gli impianti idrici, elettrici, di riscaldamento e tecnologici dovranno essere installati sotto traccia o comunque in modo tale da evitare ostacolo all'esecuzione delle operazioni di pulizia; in quest'ultimo caso dovranno essere installati discosti dalle pareti e dal pavimento o rivestiti con idonei profili installati in modo tale da evitare la possibilità di annidamento di infestanti. Per tutti gli impianti dovrà essere acquisita la dichiarazione di conformità alla regola dell'arte come previsto dall'art.7 del D.M. 37 del 22.01.2008.

SERRAMENTI:

Nei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati, trasformati o tenuti in deposito le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere anti insetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione.

Le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti; le porte di accesso al fabbricato per favorire l'esodo è opportuno che si aprano verso l'esterno.

Tutti i serramenti, compresi porte e portoni scorrevoli, devono essere installati in modo da non presentare fessurazioni tali da permettere l'accesso agli infestanti.

	Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6	26/11/2014
--	--	------------

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

Le vetrare devono essere costituite da materiale di sicurezza, tipo vetro temprato o stratificato e, se esiste pericolo di caduta nel vuoto, del tipo antisfondamento. Nel caso di vetrare esistenti è possibile la loro messa a norma mediante l'applicazione di pellicole di sicurezza.

PAVIMENTI:

I pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e se necessario da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico (preferibilmente piastrelle), a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio. Eventuali pilette di scarico delle acque di produzione o lavaggio, presenti sui pavimenti, devono essere provviste di sifone e di griglia anti-ratto; qualora la quantità di reflui smaltiti attraverso le pilette di scarico sopra citate, sia di modesta entità, è bene che siano munite di chiusino a tenuta, da rimuovere solo quando necessario.

PARETI E SOFFITTI:

Locali di lavorazione: le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico (preferibilmente piastrelle evitando rivestimenti tipo pannelli, se non apposti in modo fisso e sigillati ai bordi) e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni (altezza raccomandata di almeno 2 m.), a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Le restanti parti delle pareti, devono essere intonacate a fino e ben tinteggiate. Gli angoli che si formano nei punti di incrocio tra il pavimento e le pareti e tra parete e parete, devono essere arrotondati al fine di facilitare le operazioni di pulizia e disinfezione. I soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa e la caduta di particelle.

Altri locali: le pareti ed i soffitti devono essere intonacati al civile e tinteggiati utilizzando preferibilmente tinte chiare; eventuali rivestimenti alle pareti o controsoffittature, non devono presentare soluzioni di continuità (fessure sulle giunture o ai bordi), al fine di evitare l'accumulo di sporcizia e l'annidamento e lo sviluppo di animali indesiderati.

ATTREZZATURE:

Le attrezzature devono essere costruite con materiale idoneo e in modo tale da garantire una rapida, completa e facile pulizia che dovrà essere effettuata mediante l'esecuzione di ordinarie e straordinarie operazioni di lavaggio e disinfezione. Il numero dei piani di lavoro deve essere direttamente proporzionale alla potenzialità del ciclo produttivo e devono essere previsti piani di lavoro distinti e separati a seconda del tipo di lavorazione che vi verrà effettuata.

I piani di lavoro devono essere costruiti con materiali lisci, non tossici, resistenti alla corrosione, facilmente lavabili e disinfettabili e non devono presentare soluzioni di continuità; i vari piani di lavoro devono essere installati in modo tale da non ostacolare la pulizia del pavimento e devono risultare perfettamente accostati al fine di evitare accumuli di sporcizia difficilmente rimovibili nelle fessure o in alternativa, nettamente separati per permettere l'accesso e garantire quindi una rapida e facile pulizia tra gli stessi. Sono ammessi piani di lavoro in

	Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6	26/11/2014
--	--	------------

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

legno solo in quei casi in cui la natura degli alimenti preparati lo renda necessario (taglieri, ceppi di sezionamento carni, tavoli di lievitazione e lavorazione di alcuni prodotti della panificazione e della pasticceria), in questi casi però le superfici devono essere mantenute perfettamente lisce e senza fessurazioni e crepe, sottoponendoli periodicamente ad operazioni di levigatura. I piani di lavoro dovranno essere di tipo armadiato e, considerato che di norma è sconsigliabile l'installazione di mensole e scaffali aperti, dovrà essere prevista l'installazione di ulteriori armadi e/o pensili chiusi costruiti con materiale idoneo, da riservare al deposito ordinato e separato di utensili, attrezzature, stoviglie e materie prime di uso quotidiano.

In funzione della tipologia dei prodotti trattati, dovranno essere previsti idonei lavelli accessoriati con acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi e un sistema igienico di asciugatura e adeguati spazi refrigerati di sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura.

Tutte le attrezzature, i piani di lavoro e gli impianti presenti all'interno dei locali dovranno essere installati in modo tale da permettere il facile movimento degli addetti e la corretta esecuzione delle attività (spazio di manovra non inferiore a 90 cm).

LOCALI DI DEPOSITO:

Oltre a rispettare i requisiti strutturali descritti ai punti precedenti devono garantire che i prodotti di scorta siano opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione; devono inoltre essere proporzionati alla potenzialità produttiva e alle caratteristiche dei prodotti ivi preparati/somministrati. In funzione dell'attività i depositi dovranno essere realizzati in locali che prevedano lo stoccaggio separato di:

- **materie prime:** Le materie prime confezionate devono essere riposte con ordine su apposite scaffalature/bancali costruite con materiale idoneo, installate staccate dalle pareti con il ripiano inferiore ad una sufficiente altezza dal pavimento al fine di non intralciare l'esecuzione delle operazioni di pulizia e disinfezione; In caso di utilizzo di materie prime deperibili devono essere previsti frigoriferi o loro scomparti, distinti e separati per tipologia di prodotto (verdure, carni, materie prime confezionate, prodotti semilavorati e prodotti finiti). I frigoriferi destinati alla conservazione degli alimenti devono essere rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e disinfettabile e non alterabile; I frigoriferi devono essere dotati di termometro che permetta il facile controllo della temperatura di conservazione delle derrate ivi immagazzinate;
- **bibite:** pareti e soffitto intonacati e ben tinteggiati e pavimenti costruiti con materiale impermeabile; qualora vengano installati al suo interno impianti di miscita bevande in pressione, le pareti della zona circostante al punto di installazione dovranno essere rivestite con materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad altezza indicativa di m. 1,50; tali impianti devono essere sottoposti a periodica sanificazione, che dovrà essere certificata da apposita documentazione, rilasciata dalla ditta che la effettua;
- **imballaggi:** gli imballaggi per il confezionamento degli alimenti devono essere tenuti in deposito su locali/settori a sé stanti, in modo ordinato e protetti da insudiciamenti;
- **materiale ed attrezzature per la sanificazione dei locali:** i prodotti e le attrezzature utilizzate per la pulizia e la disinfezione dei locali devono essere tenuti in deposito in un apposito locale/scomparto/armadio. E' opportuno che nelle vicinanze siano disponibili una presa d'acqua e un gettatoio.

	<p style="text-align: center;">Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6</p>	<p style="text-align: center;">26/11/2014</p>
--	---	---

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

In particolari casi, previo parere favorevole del SIAN, i locali di cui ai punti precedenti possono essere raggruppati in un unico locale organizzato in settori separati di adeguata ampiezza.

MEZZI DI TRASPORTO:

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori eventualmente utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere realizzati con materiale facilmente lavabile e disinfettabile. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti. Nel caso di trasporto di prodotti deperibili i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura. Possono essere utilizzati idonei contenitori isotermici (muniti di piastre refrigeranti) per trasporti di piccole dimensioni e di durata inferiore alle 2 ore.

RIFIUTI:

I rifiuti alimentari e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto dai locali in cui si trovano gli alimenti e devono essere depositati in idonei contenitori facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili, mantenuti in buone condizioni igieniche, muniti di sacco interno e coperchio con dispositivo di apertura/chiusura non manuale (pedale o campana) nel caso in cui siano situati all'interno delle aree di lavorazione.

Devono essere predisposte delle aree/locali dove poter stoccare temporaneamente i rifiuti prodotti (secco, umido, riciclabile eventuali rifiuti speciali) prima del conferimento al servizio pubblico di raccolta; tali aree devono essere mantenute costantemente pulite e al riparo da animali e altri animali infestanti.

AREE DI CONSUMAZIONE ESTERNE AL PUBBLICO ESERCIZIO

Esse dovranno essere dimensionate in funzione del numero dei servizi igienici presenti all'interno del locale e alla potenzialità produttiva delle aree di preparazione.

Dovranno inoltre avere:

- Pavimentazione realizzata con materiale unito e compatto che eviti il sollevamento di polveri (pedana, cemento, asfalto, ecc.);
- Copertura dei tavoli (ombrelloni, gazebo, tettoie);
- Ubicazione e delimitazione adeguata rispetto a fonti di disturbo/inquinamento;

L'eventuale attività di preparazione di snack e bevande nell'area esterna al pubblico esercizio dovrà essere:

- delimitata e idoneamente protetta rispetto alle aree alle quali ha accesso la clientela o da altre fonti di contaminazione;
- limitata alla preparazione di snack semplici senza cottura di ingredienti;
- dotata di espositori protetti degli alimenti sfusi, di piani di lavoro armadiati per lo stoccaggio protetto di stoviglie ed utensili e di scomparti refrigerati per la corretta conservazione delle materie prime deperibili;
- dotata di lavabo accessoriato nel caso in cui nella stessa sia prevista la manipolazione di alimenti sfusi.

	Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6	26/11/2014
--	--	------------

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

NORME SUL DIVIETO DI FUMARE:

È vietato fumare in tutti i locali chiusi ad eccezione di:

- quelli privati non aperti ad utenti od al pubblico;
- quelli riservati ai fumatori e come tali contrassegnati.

In tutti i locali in cui è vietato fumare devono essere collocati appositi cartelli, adeguatamente visibili, che evidenziano tale divieto. Tali cartelli devono recare la scritta «VIETATO FUMARE», integrata dalle indicazioni della relativa prescrizione di legge, delle sanzioni applicabili ai contravventori e dei soggetti cui spetta vigilare sull'osservanza del divieto e cui compete accertare le infrazioni. Nelle strutture con più locali, oltre al modello di cartello riportato al punto precedente, da situare nei luoghi di accesso o comunque di particolare evidenza, sono adottabili cartelli con la sola scritta «VIETATO FUMARE».

I locali riservati ai fumatori devono essere contrassegnati come tali e realizzati in modo da risultare adeguatamente separati da altri ambienti limitrofi, dove è vietato fumare. A tal fine i locali per fumatori devono rispettare i seguenti requisiti strutturali:

- essere delimitati da pareti a tutta altezza su tutti i lati;
- essere dotati di ingresso con porta a chiusura automatica, abitualmente in posizione di chiusura;
- essere forniti di adeguata segnaletica luminosa riportante la scritta «AREA PER FUMATORI» e «VIETATO FUMARE PER GUASTO ALL'IMPIANTO DI VENTILAZIONE». Quest'ultima si dovrà accendere automaticamente in caso di mancato o inadeguato funzionamento degli impianti di ventilazione supplementare, determinando la contestuale esclusione della scritta indicativa dell'area riservata;
- non rappresentare un locale obbligato di passaggio per i non fumatori.

I locali per fumatori devono essere dotati di idonei mezzi meccanici di ventilazione forzata, in modo da garantire una portata d'aria di ricambio supplementare esterna o immessa per trasferimento da altri ambienti limitrofi dove è vietato fumare. L'aria di ricambio supplementare deve essere adeguatamente filtrata. La portata di aria supplementare minima da assicurare è pari a 30 litri/secondo per ogni persona che può essere ospitata nei locali in conformità della normativa vigente, sulla base di un indice di affollamento pari allo 0,7 persone/mq. All'ingresso dei locali è indicato il numero massimo di persone ammissibili, in base alla portata dell'impianto.

I locali per fumatori devono essere mantenuti in depressione non inferiore a 5 Pa. (Pascal) rispetto alle zone circostanti.

La superficie destinata ai fumatori negli esercizi di ristorazione, deve comunque essere inferiore alla metà della superficie complessiva di somministrazione dell'esercizio.

L'aria proveniente dai locali per fumatori non è riciclabile, ma deve essere espulsa all'esterno attraverso idonei impianti e funzionali aperture, secondo quanto previsto dalla vigente normativa in tema di emissioni in atmosfera esterna, nonché dai regolamenti comunali di igiene ed edilizi.

La progettazione, l'installazione, la manutenzione ed il collaudo dei sistemi di ventilazione devono essere conformi alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in tema di sicurezza e di risparmio energetico, come pure alle norme tecniche dell'Ente italiano di unificazione (UNI) e del Comitato elettrotecnico italiano (CEI). I soggetti abilitati sono tenuti a rilasciare idonea dichiarazione della messa in opera degli impianti secondo le regole dell'arte ed in conformità dei medesimi alla normativa vigente. Ai fini del necessario controllo, i certificati

	Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6	26/11/2014
--	--	------------

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

di installazione comprensivi dell'idoneità del sistema di espulsione e i certificati annuali di verifica e di manutenzione degli impianti di ventilazione devono essere conservati a disposizione dell'autorità competente.

Nelle sale per fumatori sono vietate le attività che comportino la presenza continuativa di lavoratori. Per quanto riguarda invece la presenza temporanea (es. servizio al tavolo), essa può essere ammessa solo previa valutazione dei rischi da parte del datore di lavoro in conformità agli obblighi di cui al D.-Lgs. 81/2008 (Parere Min Sal. Prot. 705-p-17/06/2010) e comunque per il tempo strettamente necessario allo svolgimento del servizio.

REQUISITI SPECIFICI

SNACK BAR

Il pubblico esercizio deve essere dotato dei seguenti locali/aree realizzati in conformità a quanto previsto dai criteri generali sopra riportati:

- **locali/aree di consumazione;**
- **servizi igienici;**
- **locale/area adibito a spogliatoio;**
- **depositi;**
- **area banco di mescita** rispondente inoltre ai seguenti criteri:
 - il banco di mescita deve essere sufficientemente dimensionato in relazione alle aree di consumazione, adeguatamente accessoriatato ed organizzato in modo tale da permettere il facile movimento degli addetti e la corretta esecuzione delle attività (spazio di manovra non inferiore ad 80 cm). Dovrà inoltre essere dotato di idoneo lavello con lavastoviglie qualora queste non vengano sanificate in un'area dedicata;
 - Le pedane retrostanti i banchi di mescita devono essere rivestite con materiale lavabile e le fessure presenti tra la pedana, il banco di mescita e le scaffalature retrostanti, devono essere sigillate. In alternativa le pedane possono essere installate in modo da risultare facilmente amovibili;
 - I cassetti per la raccolta dei fondi di caffè devono essere costruiti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile (acciaio inox), come il rullo di battitura (plastica);
 - Al fine di evitare possibili insudiciamenti i bicchieri puliti devono essere riposti su scaffali o ripiani appartati, non a diretto contatto con la clientela e separati dal piano di lavaggio. Si dovrà in ogni modo evitare di appoggiare i bicchieri su piani che possono assorbire umidità e favorire la crescita di muffe;
 - Nel retro del banco di mescita devono essere installati idonei bidoni chiusi per la raccolta differenziata dei rifiuti;
 - Gli alimenti posti in vendita allo stato sfuso devono essere protetti da vetrine o contenitori costruiti con materiale rigido idoneo, posizionati in modo tale da evitare il self-service da parte della clientela e di profondità e altezza tali da evitare possibili insudiciamenti e contaminazioni. Gli alimenti altamente deperibili, tipo snack a base di carne, di pesce e di salse o creme a base di uova o latte, devono essere conservati esclusivamente all'interno di apposita vetrina refrigerata munita di termometro e

	Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6	26/11/2014
--	--	------------

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

mantenuta a idonea temperatura di esercizio;

- Gli alimenti sfusi devono essere serviti esclusivamente con l'ausilio di apposite pinze; la copertura dei tramezzini all'interno delle vetrine di esposizione deve essere effettuata con films plastici evitando tassativamente tessuti di vario genere;
- Eventuali frigoriferi destinati alla vendita di gelati sfusi devono essere accessoriati con contenitori per la conservazione protetta delle cialde e di vaschetta in acciaio inox munita di dispositivo per il ricambio continuo dell'acqua, ove riporre la paletta dosatrice; in alternativa le singole vaschette di gelato possono essere munite ognuna di spatole per la porzionatura.
- **area preparazione snack:** Per snack si intendono panini (anche caldi), tramezzini, sandwich, toast, tartine, pizzette, bruschette, brioche (da semilavorati congelati/surgelati), patatine fritte, piatti freddi (a base di salumi formaggi sott'oli e sott'aceti), bocconcini e stuzzichini vari anche a base di carne e pesce da semilavorato pronto a cuocere, insalatone (verdure miscelate con formaggi salumi e altre conserve alimentari), specialità gastronomiche acquistate già pronte in monorazione e da servire previa rigenerazione. Le caratteristiche e le dimensioni dell'area di preparazione variano in funzione della sua ubicazione (inserita nel banco di mescita o ricavata in locale a sé stante) e del tipo di snack preparati.

In caso di locale a se stante, il dimensionamento deve essere pari ad almeno 9 mq.

Oltre ai requisiti generali sopra esposti, devono essere rispettati i seguenti requisiti:

- devono essere previsti piani di lavoro ed eventuali pensili armadiati in modo da garantire l'igienicità delle preparazioni e lo stoccaggio riparato e separato di utensili, stoviglie e materie prime.
- tutti i piani di cottura devono essere installati sotto cappa munita di impianto di aspirazione che permetta l'espulsione di fumi e vapori in modo tale da evitare eventuali inconvenienti al vicinato;
- le materie prime deperibili devono essere riposte in frigorifero o scomparti a loro esclusivamente riservati;
- le pareti devono essere rivestite con materiale lavabile fino ad un'adeguata altezza;
- deve essere presente un lavello per la mondatura delle materie prime, idoneamente accessoriato con acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi e un sistema igienico di asciugatura. L'obbligo di tale lavello può essere derogato solo nel caso in cui la preparazione degli snack avvenga nel banco di mescita e gli snack preparati non comportino la necessità di mondatura delle materie prime; in tal caso può essere utilizzato il lavello destinato al lavaggio dei bicchieri che deve quindi essere idoneamente accessoriato e ubicato in zona separata rispetto a quella di preparazione;
- qualora la tipologia di snack richieda il servizio con stoviglie e posate non a perdere, il lavaggio dello sporco di rientro dalle sale può essere effettuato, in momenti diversi, sul lavello per la mondatura delle materie prime; in tal caso il lavello deve essere ubicato in modo tale da evitare punti di incrocio tra lo sporco di rientro e l'area di preparazione e deve essere accessoriato con piano di appoggio riservato allo sporco e idonea lavastoviglie;
- nel caso in cui il piano di preparazione degli snack sia ubicato nel banco di mescita e rivolto verso il fronte su cui staziona la clientela, esso deve essere riparato con idonea protezione rigida, lavabile e di profondità e altezza tali da evitare possibili insudiciamenti e contaminazioni degli alimenti.

	Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6	26/11/2014
--	--	------------

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

PIZZERIA

Qualora non sia accorpata ad un'attività di snack bar e/o ristorante, deve essere dotata dei seguenti locali/aree realizzati in conformità a quanto previsto dai criteri generali sopra riportati:

- **sale da pranzo:** per il calcolo dei coperti potenziali si fa riferimento ad un indice di affollamento pari a 0,7 persone/mq;
- **servizi igienici;**
- **depositi;**
- **locale/area adibito a spogliatoio;**
- **area banco di preparazione miscita bevande** (vedasi requisiti snack bar);

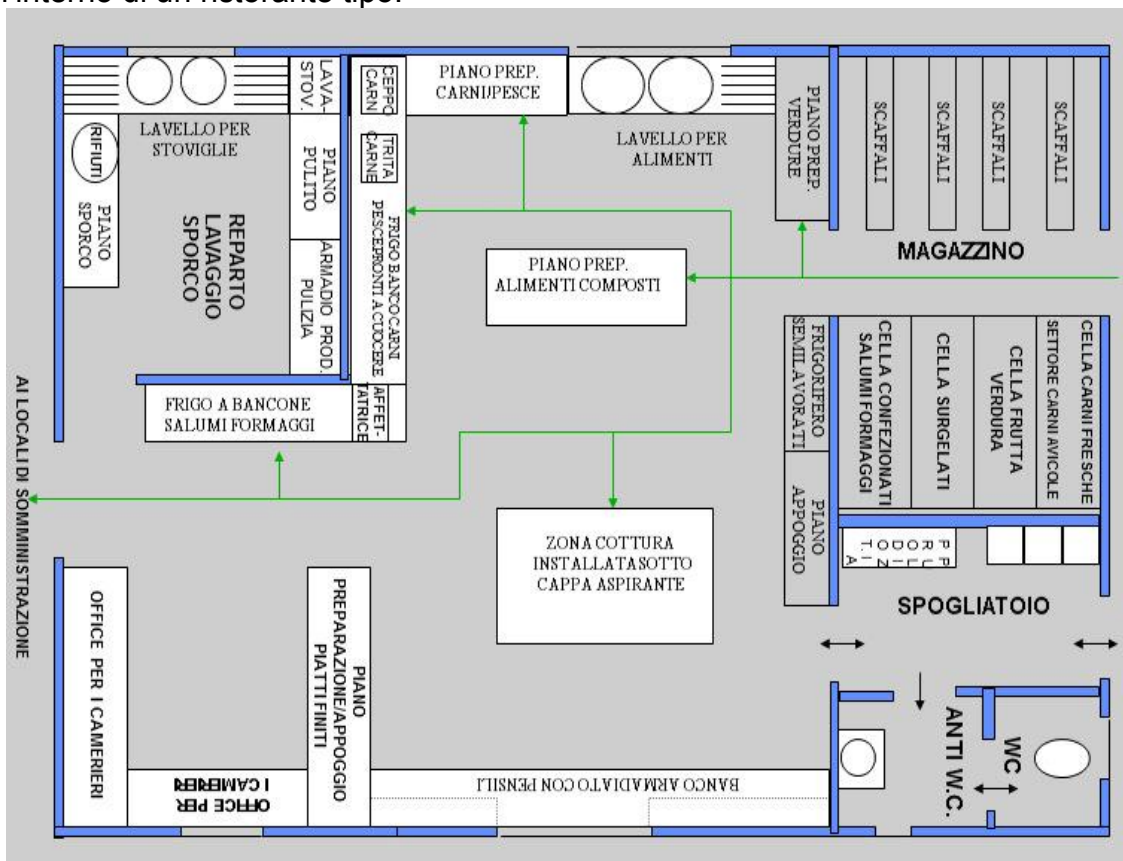
In ogni caso devono essere previsti i seguenti locali/aree:

- **laboratorio di preparazione ingredienti** rispondente inoltre ai seguenti criteri: deve essere ricavato in area appartata e attrezzato con piani di lavoro armadiati, lavello accessoriato, scomparti refrigerati ed attrezzature necessarie per la preparazione degli ingredienti di farcitura e degli impasti. La preparazione degli impasti può eventualmente essere effettuata nell'area di farcitura/cottura nei periodi di inattività della stessa, qualora adeguatamente dimensionata e prevedendo un idoneo scomparto per il ricovero dell'impastatrice. Eventuali piani di cottura per la preparazione degli ingredienti devono essere installati sotto ad una cappa munita di impianto di aspirazione allacciato ad apposita tubatura che permetta l'espulsione di fumi e vapori in modo tale da evitare eventuali inconvenienti al vicinato; la stessa deve essere munita inoltre di idonea sezione filtrante facilmente estraibile e lavabile e di idonei accorgimenti atti ad evitare il gocciolamento della condensa. Nel caso in cui l'attività di pizzeria sia abbinata a quella di ristorante/trattoria le aree di preparazione degli ingredienti possono coesistere con quelle già previste all'interno della cucina, qualora adeguatamente dimensionate.
- **area farcitura e cottura** rispondente inoltre ai seguenti criteri: raccordata funzionalmente al laboratorio di preparazione degli ingredienti e dotata di:
 - pareti e forno rivestiti con materiale liscio resistente, non assorbente, lavabile e non tossico (evitare tassativamente i mattoni con fughe a faccia vista);
 - sufficienti ed idonei piani di preparazione e farcitura adeguatamente protetti qualora rivolti verso le aree di accesso alla clientela;
 - scomparti idonei per la conservazione degli ingredienti deperibili e degli impasti;
 - vetrine refrigerate per la conservazione degli ingredienti pronti all'uso;
 - lavamani adeguatamente accessoriato;
 - piano per lo sforno delle pizze sufficientemente ampio e ubicato in modo da non intralciare le operazioni di preparazione;
 - vano riservato allo stoccaggio della legna realizzato in modo tale da evitare la possibilità di annidamento e sviluppo di parassiti e da risultare facilmente pulibile;
 - contenitori/supporti idonei ad evitare l'appoggio delle pale di infornata sul pavimento;
 - vano armadiato destinato alla conservazione dei piatti puliti;
 - scomparto per lo stoccaggio dei contenitori per il confezionamento delle pizze da asporto.
- **locale/area di lavaggio stoviglie:** (vedasi requisiti ristoranti/trattorie).

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

RISTORANTI/TRATTORIE

L'organizzazione funzionale del ristorante deve essere realizzata in conformità al criterio della marcia in avanti, dall'arrivo delle materie prime alla somministrazione, evitando incroci tra percorsi sporchi e puliti che possano rappresentare un pericolo di contaminazione crociata. A titolo esemplificativo si riporta uno schema grafico della disposizione dei locali e attrezzature all'interno di un ristorante tipo:



Il ristorante deve essere pertanto dotato dei seguenti locali/aree realizzati in conformità a quanto previsto dai criteri generali sopra riportati:

- **sale da pranzo:** per il calcolo dei coperti potenziali si fa riferimento ad un indice di affollamento pari a 0,7 persone/mq;
- **servizi igienici;**
- **depositi;**
- **locale/area adibito a spogliatoio;**
- **area banco di preparazione miscita bevande** (vedasi requisiti snack bar);
- **cucina** rispondente inoltre ai seguenti criteri: La cucina deve essere dimensionata in base ai posti a sedere ed alla tipologia di lavorazione. Il riferimento consigliato per la superficie minima di una cucina senza limitazioni sul menù e per una capacità ricettiva massima di 30 posti a sedere è di 20 mq di cui 15 mq destinati alla preparazione degli alimenti e 5 mq da riservare al lavaggio delle stoviglie. Per potenzialità ricettive superiori ai 30 posti a sedere, la dimensione della cucina comprensiva dell'area di lavaggio delle stoviglie, indicativamente deve essere progressivamente aumentata in ragione di 0,3 mq/posto fino

	Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6	26/11/2014
--	--	------------

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

ad una potenzialità massima di 100 posti e di 0,2 mq/posto per ogni posto oltre i 100. In funzione della potenzialità produttiva, degli spazi disponibili, delle dotazioni di attrezzature e dei menù proposti la suddivisione delle aree e le dotazioni sopra esemplificate, possono essere raggruppate. In tali casi possono essere previste delle limitazioni sul menù qualora le dimensioni dei locali di preparazione e deposito non siano tali da garantire l'igienicità delle lavorazioni, evitare l'ingombro delle attrezzature o il sovraffollamento del personale o l'area di lavaggio delle stoviglie sporche non sia separata da quelle di preparazione. La cucina è opportuno che sia organizzata nelle sotto riportate aree funzionali che oltre ai requisiti generali sopra elencati dovranno rispettare i requisiti specifici per esse previsti:

- **area toelettatura e mondatura materie prime:** preferibilmente ubicata in prossimità del deposito ed attrezzata con piani di lavoro armadiati, scomparti refrigerati e lavelli accessoriati con acqua corrente calda e fredda, materiale per lavarsi e un sistema igienico di asciugatura. Tali attrezzature devono essere distinte e separate per la lavorazione e conservazione di verdure, carni e prodotti ittici. Quest'ultimo criterio può essere derogato qualora il ridotto numero di coperti e il menù proposto permettano di sopperire a tale separazione mediante un'organizzazione funzionale delle attività, nel tempo e nello spazio, in modo da garantirne comunque l'igienicità. In questo caso le preparazioni dovranno essere effettuate in tempi diversi avendo cura di svolgere accurate operazioni di pulizia e disinfezione tra le diverse lavorazioni.
- **area preparazione semilavorati:** l'area deve essere raccordata funzionalmente con l'area di toelettatura e mondatura delle materie prime e quella di cottura ed attrezzata con piani di lavoro armadiati e scomparti refrigerati da adibire alla lavorazione, assemblaggio e conservazione delle preparazioni gastronomiche pronte a cuocere;
- **area cottura:** i piani di cottura devono essere installati sotto ad una cappa munita di impianto di aspirazione allacciato ad apposita tubatura che permetta l'espulsione di fumi e vapori in modo tale da evitare eventuali inconvenienti al vicinato; la stessa deve essere munita inoltre di idonea sezione filtrante facilmente estraibile e lavabile e di idonei accorgimenti atti ad evitare il gocciolamento della condensa. Devono essere previsti in prossimità dei fuochi/forni di cottura piani di lavoro armadiati per l'appoggio delle preparazioni pronte a cuocere e per la porzionatura degli alimenti pronti. Eventuali aree per la cottura alla brace a vista del cliente, non possono essere realizzate all'aperto e qualora realizzate all'interno delle sale da pranzo devono garantire idoneo isolamento e protezione rispetto all'area accessibile alla clientela, pareti e pavimenti rivestiti con materiali lisci, non tossici, resistenti alla corrosione, facilmente lavabili e disinfettabili, piani di lavoro e frigoriferi adeguati, nonché lavamani idoneamente accessoriato.
- **area allestimento piatti finiti:** l'area deve essere raccordata funzionalmente con l'area di cottura, ubicata in prossimità dell'accesso alla sala di ristorazione ed attrezzata con piano di lavoro armadiato, da adibire alla finitura dei piatti finiti e al successivo ritiro da parte del personale di sala;
- **area preparazione piatti freddi:** l'area deve essere preferibilmente ubicata in prossimità dell'uscita dei piatti pronti verso la sala ed attrezzata con piani di lavoro armadiati, scomparti refrigerati ed attrezzature necessarie per le preparazioni fredde non destinate alla cottura;
- **area office per camerieri:** è bene prevedere in prossimità dell'accesso alla sala da pranzo o in una zona appartata e protetta della stessa, un'area in cui stoccare

	Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione PROCEDURA CONDIVISA EX-ULSS N° 3 – 4 – 5 - 6	26/11/2014
--	--	------------

CRITERI IGIENICO SANITARI PER I PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

tovagliato, posateria, ecc. e provvista di piano di lavoro armadiato da destinare a semplici preparazioni di norma eseguite dal personale di sala (es. taglio pane, servizio dolci pronti/frutta ecc.).

- **locale/area di lavaggio stoviglie** rispondente inoltre ai seguenti criteri: Deve essere ricavata in un locale o area fisicamente appartata e separata salvo il caso in cui l'attività produttiva e lo "sporco" indotto dalla stessa siano limitati (es. preparazione di soli primi piatti). In ogni caso il locale o area deve essere funzionalmente raccordato alle sale da pranzo e alla cucina, in modo tale da evitare l'accesso del personale di sala nelle aree di preparazione e punti di incrocio tra i percorsi del pulito e dello sporco. Il suo dimensionamento deve essere indicativamente non inferiore a 5 mq e comunque tale da garantire spazi di manovra con larghezza non inferiore a 90 cm e l'installazione consequenziale, rispetto all'accesso, di un piano di appoggio per le stoviglie sporche accessoriatamente con bidone per la raccolta dei rifiuti, di un lavello a doppia vasca con gocciolatoio o piano di appoggio per i cestelli, della lavastoviglie, di un piano di uscita delle stoviglie pulite. I prodotti detergenti e disinfettanti dovranno essere stoccati in uno scomparto armadiato esclusivo. Eventuali griglie antisdrucchio poste sul pavimento devono essere costruite in materiale lavabile ed inalterabile.

Banquettistica e catering esterno:

le attività di somministrazione di alimenti e bevande esercitate in locali/strutture diverse da quelle del pubblico esercizio e/o al domicilio del consumatore, successivamente denominate "catering" sono disciplinate dall'art. 9 della L.R. 21/07/2007 n° 29 e sono soggette alla registrazione di cui all'art. 6 del Reg. CE 29/04/2004 n° 852 per quanto riguarda gli aspetti igienico sanitari.

Tale attività, oltre a quanto previsto dai criteri generali sopra riportati, deve rispondere ai seguenti requisiti:

- le dimensioni della cucina e dei locali accessori (lavaggio, depositi, ecc.), l'organizzazione degli spazi e la dotazione delle attrezzature (piani lavoro/cottura, celle frigorifere, ecc.), devono essere tali da garantire l'igienicità delle lavorazioni in conseguenza dell'aumento del carico produttivo;
- deve essere prevista un'area di confezionamento, condizionamento termico e stoccaggio dei semilavorati e degli alimenti pronti destinati al catering, accessoriatamente con piani di lavoro armadiati ed attrezzature (es.: abbattitore, sottovuoto, gastronorm, contenitori isotermitici, ecc.) in grado di assicurare il rispetto del legame prescelto per la conservazione degli alimenti (legame fresco/caldo – legame refrigerato - legame cook & chill = cottura/raffreddamento/rigenerazione);
- In funzione della tipologia di catering e qualora le aree in cui esso viene effettuato non siano già idoneamente attrezzate allo scopo, devono essere previste idonee attrezzature mobili per la conservazione, preparazione, porzionatura, rigenerazione o cottura degli alimenti e lavaggio delle attrezzature qualora non sia prevista la loro gestione al rientro in sede;
- deve essere predisposta un'area di deposito per le attrezzature eventualmente previste per il servizio di catering quali tavoli, sedie, stoviglie, attrezzature per la rigenerazione/porzionatura/servizio/lavaggio;
- il servizio deve essere effettuato avvalendosi di mezzi trasporto igienicamente idonei e all'uopo registrati.