

## PUBBLICI ESERCIZI DI RISTORAZIONE LABORATORI DI MANIPOLAZIONE ALIMENTARE

# CRITERI DI IDONEITA'



## *DEI LOCALI DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE*

Il presente documento è rivolto a titolari di attività, a progettisti, a quanti a qualsiasi titolo si apprestano ad acquistare, o gestire, o progettare, o ristrutturare, o ampliare dei locali da adibire ad attività di manipolazione alimentare, ed elenca i **criteri strutturali ed impiantistici** necessari per ottenere il parere di idoneità da parte dello scrivente Servizio.

*A cura del*  
**Dipartimento di Prevenzione**  
**SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE**  
**UNITA' OPERATIVA ALIMENTI**

## **Premessa**

La normativa vigente in tema di igiene alimentare è vasta e articolata, composta da leggi di carattere generale (leggi quadro) e da disposizioni specifiche per singole tipologie di alimenti (leggi speciali), ma sovente non fornisce indicazioni univoche e precise su caratteristiche e dimensioni di locali ed impianti, lasciando spazio ad interpretazioni diverse, in qualche caso contrapposte.

E' inoltre in rapida evoluzione, in particolare in questi ultimi anni in cui è stato introdotto il principio dell'AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO. In tutte le nuove disposizioni normative si sottolinea l'importanza di realizzare idonee soluzioni strutturali ed impiantistiche (pre-requisiti) per poter svolgere correttamente e agevolmente le operazioni di manipolazione alimentare.

Il presente documento è rivolto a titolari di attività, a progettisti, a quanti a qualsiasi titolo si apprestano ad acquistare, o gestire, o progettare, o ristrutturare, o ampliare dei locali da adibire ad attività di manipolazione alimentare, ed elenca i **criteri strutturali ed impiantistici** necessari per ottenere il parere di idoneità da parte dello scrivente Servizio.

Il requisito primario, tassativo e irrinunciabile è costituito dal **rilascio del certificato di agibilità/abitabilità per l'uso commerciale/artigianale a cui i locali sono destinati**. Il titolare dell'attività e/o il progettista dovranno rivolgersi al competente ufficio tecnico (Ufficio Tecnico Comunale, Sportello Associato delle Imprese, Sportello Unico, altri ) per le necessarie procedure previste dai Regolamenti Edilizi vigenti e le conseguenti modalità di rilascio del certificato, nel caso di nuovi edifici, o di acquisizione di eventuale copia dello stesso nel caso di edifici esistenti. *Lo scrivente Servizio non potrà dar seguito ad alcuna pratica di idoneità sanitaria in locali che non siano già dichiarati agibili.*

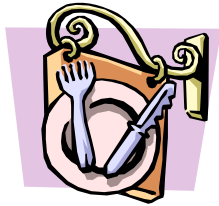
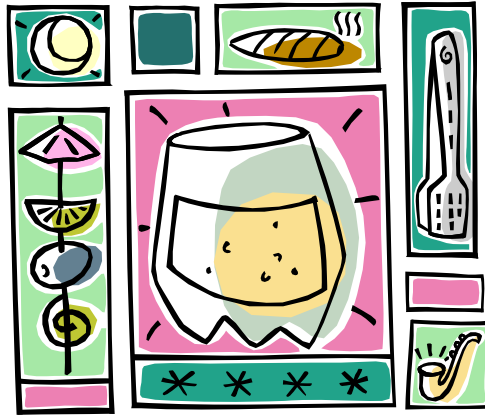
Per una agevole consultazione il presente documento è suddiviso in 6 paragrafi:

- 1. Requisiti richiesti per aprire un RISTORANTE (e assimilati: trattoria, osteria, tavola calda,...);**
- 2. Requisiti richiesti per aprire un BAR;**
- 3. Requisiti richiesti per aprire un LABORATORIO ALIMENTARE;**
- 4. Requisiti richiesti per aprire un SUPERMERCATO;**
- 5. Disposizioni generali;**
- 6. Norme vigenti in tema di igiene alimentare;**

ed elenca i criteri di idoneità adottati dallo scrivente Servizio a partire dalla tipologia ristorante/trattoria, per concludersi con l'indicazione delle principali norme di riferimento. Sono poi inseriti due allegati:

- a)- DPCM 23.12.2003, con i requisiti dei locali per fumatori nei pubblici esercizi;**
- b)- documento sulla predisposizione di impianti di ventilazione nelle cucine professionali;**





## 1) Per aprire un RISTORANTE

1.1)- Tutti gli eventuali problemi relativi a viabilità, accessi stradali, dotazione di parcheggi, allacciamenti di sottoservizi, vicinanza a fonti di inquinamento, **eventuale disturbo ad abitazioni vicine** (attenzione in particolare a locali inseriti in condomini) devono essere affrontati e risolti **preventivamente** con l'Ufficio Tecnico Comunale;

1.2)- Tutti gli eventuali problemi relativi alle **licenze amministrative** devono essere risolti **preventivamente** con il competente Ufficio Commercio Comunale. Si ricorda che il SIAN si attiva solo nella fase finale di rilascio della Autorizzazione Sanitaria, immediatamente prima della apertura al pubblico.

1.3)- Deve esserci una **ragionevole e funzionale proporzione** tra le capacità ricettive delle sale da pranzo, le dimensioni della cucina e la dotazione di servizi igienici.

**Gli indici raccomandati sono:**

- a) - **1,2 mq per posto a sedere nelle sale da pranzo;**
- b) - **0,5 mq. di cucina per pasto preparato e comunque la cucina non può essere inferiore a 20 mq.;**
- c) – **servizi igienici per il pubblico** in numero sufficiente alle potenzialità ricettive (vedi successivo punto 1.10) e **servizi igienici e spogliatoio per il personale** commisurati al numero di addetti presenti (vedi successivo punto 1.11)

1.4)- Per essere dichiarati agibili tutti i locali devono possedere i requisiti strutturali previsti da leggi, norme tecniche e regolamenti edilizi, nazionali e locali; in particolare devono essere **privi di umidità**, dotati di **altezza minima** idonea, e dotati di **finestre illuminanti ed apribili** direttamente verso l'esterno.

- Salvo diverse e più restrittive disposizioni dei regolamenti edilizi comunali **l'altezza minima dei locali è fissata a mt. 3,00**; per locali di modeste dimensioni e in cui non siano occupati più di 5 addetti potrà essere considerata anche l'altezza minima di abitabilità di mt. 2,70. Inoltre potrà essere accettata l'altezza minima di mt. 2,55 in locali già esistenti e vincolati, e in edifici situati a quota superiore a 1000 mt. slm.; eventuali controsoffitti non potranno interessare più del 30 % del locale con altezze inferiori a quelle indicate; per i servizi igienici e per locali di deposito (cantina, dispensa, magazzini, ...) l'altezza minima può essere ridotta a mt. 2,40. Nel caso di solai con travi a vista l'altezza può essere misurata sotto al tavolato.
- *Nella cucina la dotazione minima di finestratura aeroilluminante deve essere pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento, completamente apribile, mentre nelle sale di somministrazione (sala pranzo, bar, ...) deve essere pari ad almeno 1/10 della superficie utile del pavimento, apribile almeno per il 50 %. I servizi igienici possono avere finestre apribili da 0,50 mq., e comunque possono essere ciechi, se dotati di impianti efficienti di ventilazione meccanica (vedi successivo punto 1.10.).*



- *I locali di deposito/magazzino devono avere aperture di ventilazione ( finestre, porte, ...) per una quota pari a 1/30 della superficie del pavimento. Nei depositi/dispense di piccole dimensioni (pochi mq.) è ammessa la ventilazione indiretta mediante griglia nella porta di accesso o canna di ventilazione.*

1.5)- Nessuna attività di lavorazione e/o somministrazione può essere ammessa in **locali interrati o seminterrati**, salvo quelli che per caratteristiche proprie e del terreno circostante possono essere considerati assimilabili ai fuori-terra (altezza minima 3,00 mt., almeno il 50 % del perimetro non costituito da pareti di contenimento del terreno, possibilità di veduta all'esterno ottenuta mediante sbancamenti, rapporto di finestratura come per i locali fuori-terra, adeguate uscite di sicurezza con modalità di evacuazione che considerino anche la possibile presenza di persone disabili). Restano comunque vincolanti i requisiti di sicurezza prescritti da specifiche norme di competenza dei Vigili del Fuoco e dell'Ufficio Tecnico Comunale.

1.6)- **La cucina è il cuore dell'esercizio.** Se ne raccomanda una *buona esposizione al sole* (sconsigliato localizzarla sul lato nord dell'edificio), e deve essere progettata in modo tale da *favorire la pulizia e la funzionalità*. Le sue giuste dimensioni (comunemente non meno di 20 mq.) e la corretta collocazione all'interno dell'edificio comporteranno razionalità e sicurezza igienica delle lavorazioni e idonei percorsi dei cibi dall'arrivo delle materie prime alla somministrazione dei piatti pronti, con economia di risorse e tempo.

### Si richiedono

- pavimento e pareti in tinta chiara, lavabili fino ad almeno 2,00 mt. di altezza (le norme non specificano l'obbligo di piastrellatura, ma tale soluzione è preferibile rispetto ad altre per la facilità di pulizia e la lunga durata);
- sistemi di facile allontanamento delle acque reflue di lavaggio (pilette, rosette, griglie di scarico) a pavimento;
- assenza o minima presenza di spigoli, mensole, canalette e impianti a parete per facilitare le operazioni di pulizia quotidiana e/o periodica; a tal proposito il raccordo arrotondato tra pavimento e pareti è accorgimento certamente utile e raccomandabile;
- rubinetteria a comando non manuale (leva lunga, pedale, o simili) nei punti di erogazione di acqua potabile;
- mezzi di protezione da insetti e ratti (retine antimosche a maglia fine alle finestre, altri sistemi); vale la pena di ricordare la necessità di predisporre opportuni piani di monitoraggio ed eventuale disinfestazione periodica sulla presenza di insetti molesti e/o nocivi.
- impianti ed attrezzature commisurati alle necessità e alle tipologie alimentari preparate, e predisposti per facilitare le operazioni di pulizia e disinfezione (*ad esempio è da preferire l'isola di cottura al centro della stanza e sollevata da terra piuttosto che addossata ad una parete e chiusa fino a pavimento*);
- cappa aspirante collegata all'esterno (*attenzione a portare sopra il coperto il punto di emissione, evitando disturbo ad eventuali vicini – vedi successivo punto 5.2. relativo alle canne fumarie*) sopra a tutti i punti di cottura ed emissione di vapori, fumi, calore.

*Al locale cucina possono essere collegati locali accessori quali dispensa, zona lavaggio, zona celle frigo e simili, che possono essere considerati e aggiunti per metà della loro superficie nel calcolo del parametro 0,5 mq./pasto preparato di cui al precedente punto 1.3 – lettera b).*

Ove possibile è necessario prevedere **una doppia via di accesso per separare i percorsi** dei piatti puliti (in uscita verso la sala da pranzo) e dei piatti sporchi (in entrata verso la zona lavaggio); *tale accorgimento diventa obbligatorio in nuove cucine di grandi dimensioni e con preparazione di più di 100 pasti contemporaneamente.* Devono essere rispettati i requisiti di sicurezza imposti dalle norme specifiche; si ricorda in particolare l'obbligo di **compartmentazione** (pareti e porte resistenti al fuoco) rispetto ai locali attigui quando la potenza termica complessivamente installata derivante dalle apparecchiature e dagli impianti (forni, bollitori, friggitorici, bistecchiere, fry-top, caminetto, etc...) alimentati da combustibili (gas metano, GPL, legna, etc...) supera i 35 kW. (D.M. 12/04/1996)

1.7) **L'approvvigionamento idrico deve essere garantito** con requisiti di potabilità. Nel caso di allaccio diretto all'acquedotto è l'Ente Gestore ad assicurare questo requisito.

Nel caso di **approvvigionamento autonomo** sarà necessario ottenere il preventivo “Giudizio di idoneità dell'acqua al consumo umano”, rilasciato dal Responsabile SIAN – ULSS su specifica richiesta scritta. Questo certificato conterrà le prescrizioni per i successivi controlli di mantenimento dell'idoneità.

In caso di installazione di impianti di depurazione o trattamento dell'acqua (addolcitori, gasatori, raffreddamento, altro...) il titolare dell'esercizio (o il responsabile dell'autocontrollo igienico-sanitario) sarà tenuto a far effettuare da laboratorio autorizzato i controlli analitici di potabilità (parametri fisici, chimici e batteriologici) dopo il



trattamento e dimostrare che l’acqua non subisce alcun peggioramento di qualità: questa fase deve essere obbligatoriamente prevista nel *Piano di Autocontrollo*.

1.8) **lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi** deve avvenire nel rispetto delle norme specifiche, locali e nazionali, avendo cura di evitare ogni possibile forma di contaminazione dei cibi e imbrattamento di locali e attrezzature.

1.9) **le sale da pranzo** devono essere sufficienti alla capienza prevista e attrezzate per l’idonea permanenza del pubblico; si demanda allo specifico allegato A il testo del decreto legislativo con i requisiti necessari ad allestire una sala per fumatori. Sarà buona norma dotare i serramenti delle finestre (tutte o in parte) di apertura del tipo ad anta ed anche a ribalta, in alto, in modo da garantire un buon ricambio d’aria senza creare correnti fastidiose a livello dei commensali seduti a tavola. Nel caso di sale di notevoli dimensioni e capienza potenziale superiore a 100 persone deve essere valutato anche l’aspetto delle vie di fuga/uscite di sicurezza (competenza dei Vigili del Fuoco e dell’Ufficio Tecnico Comunale), a maggior ragione se queste sale non sono localizzate al piano terra.

1.10) devono essere realizzati **almeno 2 servizi igienici per il pubblico**, separati per maschi e femmine, dotati di **antibagno** con lavello lavamani e porta a chiusura automatica (molla di ritorno o altro sistema equivalente). L’antibagno può essere comune ai due servizi. Quando la capienza potenziale supera le 100 presenze dovranno essere realizzati servizi igienici in ragione di **almeno 1 ogni 50 persone**. Le dimensioni devono soddisfare i regolamenti edilizi vigenti; *almeno un servizio deve essere accessibile a portatori di handicap*. Pavimento e pareti devono essere lavabili e disinfettabili fino ad almeno 2,00 mt. di altezza. E’ accettabile la realizzazione di servizi igienici in locali privi di finestratura, purchè siano dotati di idonea ventilazione meccanica.

1.11) **Il personale deve poter disporre di propri servizi igienici** (separati da quelli del pubblico) **con le caratteristiche di cui al punto precedente e in ragione di almeno uno ogni 10 addetti** (comunque separati per maschi e femmine), e di **uno spogliatoio** di dimensioni sufficienti, indicativamente non inferiori a mq. 6 e comunque di almeno mq. 1,5 per addetto. Lo spogliatoio deve essere dotato di un sufficiente numero di armadietti personali a doppio scomparto.

Nel caso di *aziende a conduzione familiare*, senza dipendenti esterni al nucleo, e con la residenza in connessione con il pubblico esercizio si può derogare dall’obbligo della presenza del servizio igienico e dello spogliatoio.

Nel caso di esercizi di modeste dimensioni (indicativamente fino a 30 – 40 coperti), con non più di quattro addetti si potrà accettare la presenza di un unico servizio e che lo spogliatoio coincida con l’antibagno, a condizione che questo abbia le dimensioni minime appena indicate.

1.12) **Il magazzino/dispensa** ed altri locali di servizio devono essere commisurati alle reali potenzialità e necessità del pubblico esercizio, dotati di pavimento, soffitto e pareti ben finiti, con le pareti ed il soffitto intonacati e tinteggiati a tinta chiara, mezzi di protezione da topi e insetti alle finestre, e le attrezzature idonee al deposito di alimenti.

Deve sempre essere previsto un idoneo spazio, o armadio, specifico per lo stoccaggio del materiale di pulizia, nettamente separato dai prodotti alimentari, accessibile solo agli addetti (meglio se chiuso a chiave).

Nel caso di **cantine di stagionatura** di vini, salumi e formaggi sono ammesse deroghe al grado di finitura delle superfici di pavimento, soffitto e pareti.

1.13) Tutte le **superfici vetrate** devono essere chiaramente segnalate (a maggior ragione se interne e poste lungo percorsi comuni) e devono essere del tipo “di sicurezza – antinfortunistico”, oppure protette in modo tale da evitare il contatto diretto del personale e del pubblico.

1.14) Gli **impianti tecnologici** (idraulico, elettrico, riscaldamento, ...) devono essere commisurati alle necessità e conformi alle norme vigenti. Soprattutto in fase di acquisizione di locali già esistenti è importante verificare che le certificazioni di conformità e regolare esecuzione siano corrispondenti a quanto effettivamente realizzato e utilizzato.



**1.15) Per l’attività di PIZZERIA** lo spazio di preparazione delle pizze deve essere opportunamente interdetto alla presenza del pubblico, e deve avere superfici di lavoro idonee al contatto con alimenti, facilmente lavabili e disinfettabili. *Deve essere presente uno specifico punto di erogazione di acqua potabile con idoneo lavello lavamani*. Gli ingredienti pronti per la guarnizione delle pizze devono essere tenuti in apposita attrezzatura che garantisca idonea temperatura di conservazione per il breve tempo necessario all’utilizzo.

Nel caso di forno a legna lo stoccaggio del legname nei pressi del forno deve essere organizzato in modo da evitare il contatto diretto con il pavimento e garantire rapide operazioni di pulizia e disinfezione (es.: cassone di contenimento caricato giornalmente).



**1.16) Per l'attività di AGRITURISMO** sono in vigore specifiche norme regionali (in particolare L.R. n.9/1997 e successivo Regolamento attuativo n.2/1997) che di fatto prescrivono gli stessi requisiti igienico-sanitari previsti per i Pubblici Esercizi. Nei singoli casi potranno essere valutate eventuali deroghe connesse alle caratteristiche rurali degli edifici e alle specifiche preparazioni alimentari previste (ad esempio attività limitata alla semplice preparazione di spuntini).



## 2) Per aprire un BAR

Sono validi i requisiti già riportati nei precedenti punti 1.1 – 1.2 – 1.4 – 1.5 – 1.7 – 1.8 – 1.12 – 1.13 – 1.14. Per le specifiche esigenze del bar si precisa quanto segue:

2.1) In fase di predisposizione degli spazi e delle attrezzature **deve essere ben individuato il tipo di attività** di preparazione alimentare che si andrà a svolgere; questa scelta abbinata alle dimensioni dello spazio in mq. aperto al pubblico (**indice di affollamento: 0,7 persone/mq.**) determinerà le necessarie dotazioni di servizi e aree di lavoro. Si individuano tre fattispecie:

- **a)- Bar di sola somministrazione** di bevande e prodotti alimentari preconfezionati (gelati, caramelle, biscotti, brioches e simili), senza ulteriori manipolazioni/preparazioni;
- **b)- Bar con preparazione** di panini, tramezzini e simili, con riscaldamento di panini, toasts, pizzette e brioches in semplici fornelli da tavolo ad alimentazione elettrica, senza produzione e/o somministrazione di alimenti più complessi;
- **c)- Bar con preparazione** di panini, tramezzini, toasts e simili, e con vendita/somministrazione di piatti monodose precotti e preparazione di insalate miste, escludendo le fattispecie delle tabelle merceologiche del ristorante.

Nel primo caso (a) sarà sufficiente l'attrezzatura di conservazione e somministrazione del banco-bar e, *fino a 30 mq. di spazio aperto al pubblico (esclusa area del bancone, servizi e altri locali non presidiati annessi), sarà sufficiente un solo servizio igienico* (Wc e antiwc) accessibile a portatori di handicap, per il pubblico e per il personale. Al di sopra dei 30 mq. di spazio aperto al pubblico devono essere ricavati almeno due servizi igienici, dotati di antibagno, uno ad uso esclusivo del personale e uno per il pubblico, accessibile a portatori di handicap.

Nel secondo caso (b) *deve essere predisposto uno specifico spazio di preparazione (cucina, o retro banco)* non accessibile al pubblico e dotato delle attrezzature minime per una corretta manipolazione alimentare, secondo le indicazioni generali del precedente punto 1.6. In sede di rilascio della Autorizzazione Sanitaria il Tecnico della Prevenzione del SIAN-ULSS valuterà quali preparazioni siano ammesse in ragione di spazi ed attrezzature disponibili. Devono comunque essere realizzati **almeno due servizi igienici**, uno per il personale e uno per il pubblico, accessibile a portatori di handicap. *Al di sopra dei 70 mq. di spazio destinato al pubblico (con conseguente affollamento potenziale superiore alle 50 unità)* devono essere realizzati almeno due servizi per il pubblico, separati per sesso, uno accessibile a portatori di handicap, in aggiunta a quello specifico per il personale.

Nel terzo caso (c) *deve essere previsto un apposito laboratorio di preparazione* non inferiore a 9 mq., con requisiti di areazione idonei, dotato delle attrezzature necessarie ad una corretta manipolazione degli alimenti e in particolare di cappa aspirante collegata all'esterno sopra ai punti di cottura/riscaldamento. L'utilizzo di stoviglie in ceramica comporta la necessaria dotazione di idonea lavastoviglie. Dovrà essere prevista una dotazione di **almeno un servizio igienico per il personale e due servizi igienici per il pubblico**. Per capienze maggiori i servizi per il pubblico dovranno essere almeno uno ogni 50 clienti potenziali. Deve essere realizzato un apposito locale spogliatoio per il



personale. Nell’area aperta al pubblico dovrà essere realizzata una opportuna separazione (pareti mobili, armadi, altro) tra lo spazio bar e lo spazio di somministrazione dei piatti preparati.

In ogni caso il banco-bar deve essere dotato di idonei mezzi **di conservazione dei cibi a temperature controllate** (banco frigo, o vetrina di esposizione protetta, o altro) in ragione del tipo di prodotti venduti e dei tempi di esposizione prima del consumo.

2.2) La **superficie finestrata** illuminante ed apribile della sala bar deve essere pari ad almeno 1/10 e 1/20 della superficie del pavimento, escludendo dal conteggio la porta d’ingresso principale.



### 3) Per aprire un **LABORATORIO ALIMENTARE** (pasticceria, gelateria, panificio, pizza d’asporto, gastronomia, altro)

Sono validi i requisiti già riportati ai precedenti punti 1.1 – 1.2 – 1.4 – 1.5 – 1.7 – 1.8 – 1.11 – 1.12 – 1.13 – 1.14. Per le specifiche esigenze del laboratorio si precisa quanto segue:

3.1) gli addetti devono poter disporre di servizi igienici e spogliatoio secondo le caratteristiche descritte ai precedenti punti 1.11 e 1.10.

3.2) I **laboratori di panificazione** sono soggetti a specifica valutazione e autorizzazione della Camera di Commercio Provinciale, dopo il rilascio della Autorizzazione Sanitaria di cui al successivo punto 5.3.

3.3) Le attività di **lavorazione di carne e/o pesce** sono soggette a specifiche e più restrittive norme di igiene veterinaria (vedi anche successivi punti 4.3 e 6.2) e alla relativa vigilanza del Servizio Veterinario (per l’ULSS n. 4 tel. 0445.389428). Pertanto sarà opportuno contattare tale Servizio prima di procedere a progettare/realizzare/attivare questo tipo di laboratori.

3.4) Le **canne fumarie e/o di ventilazione e/o di aspirazione** devono essere realizzate con particolare attenzione, affinché siano efficaci in ragione degli impianti di cottura e combustione attivati e non rechino danno/disturbo a terzi a causa dello sviluppo di odori, vapori, calore, altri agenti molesti (vedi successivo punto 5.2).

Per le attività in cui lo sviluppo di odori molesti è altamente probabile (ad esempio: friggitorie, pizzerie d’asporto, gastronomie con preparazione di pesce, etc...) si dovrà allegare alla richiesta di Autorizzazione Sanitaria, di cui al successivo punto 5.3, una relazione sugli accorgimenti che si intendono adottare per ridurre o eliminare l’emissione di odori molesti all’esterno del laboratorio.



### 4) Per aprire un **SUPERMERCATO**

Sono validi i requisiti già riportati ai precedenti punti 1.1 – 1.2 – 1.4 – 1.5 – 1.7 – 1.8 – 1.11 – 1.12 – 1.13 – 1.14. Per le specifiche esigenze si precisa quanto segue:



4.1) E' ormai prassi consolidata che le **pareti laterali** dei locali di esposizione e vendita delle strutture di grande distribuzione siano occupate da attrezzature di esposizione e conservazione dei prodotti in vendita, con conseguente **compromissione dei requisiti di finestratura illuminante ed aerante** indicati al punto 1.4. Preso atto che normalmente si tratta di locali con notevole cubatura e suddivisi in reparti, le scelte progettuali dovranno privilegiare le aree con stazionamento di personale – *zona casse, reparti e/o banchi di vendita con presenza continuativa di addetti* – dove dovrà essere garantita la realizzazione di specifica illuminazione ed aerazione naturali (eventualmente anche a soffitto) in quote pari a 1/10 e 1/20 della superficie dell'area. Nella zona di esposizione e vendita l'eventuale carenza di finestratura diretta all'esterno potrà essere compensata da **un impianto di ventilazione/condizionamento meccanico**.

In sede di presentazione del progetto per l'ottenimento delle necessarie licenze edilizie dovrà essere allegata una specifica relazione tecnica che descriva i requisiti dell'impianto; anche questa relazione sarà oggetto di valutazione nella emissione del parere igienico-sanitario obbligatorio ai sensi dell'art. 220 del TULLSS.

4.2) Quando sia prevista una area di vendita superiore a 250 mq. deve essere realizzato almeno **un servizio igienico per il pubblico**, diverso dai servizi del personale, accessibile a portatori di handicap.

Quando l'area di vendita superi i 400 mq. sarà necessario prevedere almeno due servizi igienici per il pubblico, separati per sesso, uno dei quali accessibile a portatori di handicap.

In centri commerciali comprendenti diverse ditte, quando l'area di vendita complessiva superi i 1500. mq. sarà necessario prevedere anche un idoneo “locale fasciatoio”.

4.3) Se il supermercato comprende **reparti con lavorazione di carne e/o pesce** è obbligatorio ottenere la specifica autorizzazione sanitaria. Le caratteristiche di locali ed attrezzature e la procedura di rilascio della autorizzazione sono di competenza del Servizio Veterinario-ULSS.

4.4) Se il supermercato comprende **specifici laboratori di manipolazione alimentare** quali panificio, sezionamento e confezionamento di formaggi e latticini, preparati di verdure, area bar, e simili, si dovrà provvedere al rilascio di specifica autorizzazione sanitaria che preveda e regolarizzi le diverse attività alimentari.

In questi casi è valido quanto già specificato ai precedenti **paragrafi 2 e 3: “Bar” e “Laboratori alimentari”**.



## 5) Disposizioni generali

5.1) per i locali aperti al pubblico deve essere rispettata la specifica normativa relativa **alla accessibilità a portatori di handicap**. In sede di sopralluogo per il rilascio della Autorizzazione Sanitaria di cui al successivo punto 5.3 sarà cura del personale di vigilanza del SIAN-ULSS verificare l'effettiva realizzazione e funzionalità di percorrenze e dimensionamento dei locali accessibili a portatori di handicap.

Sono demandate ai competenti Uffici Comunali e dei Vigili del Fuoco le valutazioni relative agli aspetti della sicurezza, soprattutto nel caso di **capienza superiore alle 100 unità**, e di dotazioni impiantistiche che sviluppino **più di 35.000 Kcal**.

5.2) Le **canne fumarie** possono determinare inconvenienti connessi alla funzionalità e ad eventuale disturbo a terzi. Sarà pertanto necessario prestare attenzione affinché esse siano dimensionate in funzione della massima portata termica e della loro altezza, in conformità alle vigenti Norme UNI-CIG; inoltre dovranno essere costituite di idoneo materiale, opportunamente collocate (anche in base alla potenza termica servita) e ben coibentate, se disposte su muri esterni; avere andamento verticale rettilineo senza restringimenti; non accogliere più scarichi di fumi o di aeriformi analoghi; prevedere la necessaria manutenzione e la agevole asportazione dei depositi di materiale incombusto (idonea apertura su parte inferiore); sfociare sul coperto dell'edificio senza dar luogo ad inconvenienti (odori, polveri, fumi, ...) a fabbricati vicini; essere conformi alle specifiche norme edilizie e di sicurezza vigenti.



5.3) Tutti i locali di deposito, preparazione, manipolazione, somministrazione di alimenti sono soggetti a rilascio di specifica **Autorizzazione Sanitaria** Sindacale, ai sensi dell’art. 2 della Legge 283/62.

La domanda deve essere presentata al Sindaco su **apposito modulo** reperibile presso gli Uffici Commercio Comunali. Lo scrivente non potrà prendere in considerazione richieste che non siano dotate di visto o lettera accompagnatoria del Comune, che attesti la regolarità amministrativa dell’istanza.

5.4) Già in premessa si è accennato alle norme di AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO. Vale la pena di ricordare che tutte le attività di trasformazione, manipolazione e vendita di alimenti sono soggette all’obbligo (art. 3 del Decreto Legislativo n. 155/1997) di dotarsi di un **“Piano di Autocontrollo”**. Pur essendo questo un obbligo strettamente connesso alla *gestione* dell’attività alimentare, vale qui la pena di ricordare che gli ALLEGATI I° e II° del citato decreto fissano dei requisiti generali e specifici per i locali in cui si svolgono le attività di trasformazione, manipolazione, vendita di alimenti, e che tali requisiti (“pre-requisiti”) sono fondamentali ai fini della corretta gestione dell’attività e della predisposizione del “Piano di Autocontrollo”.

Regola generale è la “facilità di pulizia e disinfezione, combinata alla salubrità dell’ambiente di lavoro”, ed è questa la chiave di lettura da tenere sempre in evidenza per mettere in pratica i criteri esposti nel presente documento.

5.5) Lo scrivente Servizio (n. telefono Segreteria 0445.389190) è a disposizione del pubblico per la **valutazione preventiva** di progetti e proposte, con espressione di pareri informali (non soggetti a pagamento) o di pareri preventivi scritti (previo pagamento di specifica tariffa regionale) su presentazione di richiesta scritta in carta semplice con descrizione degli interventi previsti e duplice copia degli elaborati tecnici necessari ad individuare chiaramente i lavori in oggetto.



## 6) Normativa vigente in tema di igiene alimentare

6.1) le **principali leggi** che regolano il settore dell’igiene alimentare ed indicano requisiti minimi di locali ed attrezzature sono:

- Legge 283/62, che è la legge quadro di riferimento;
- D.P.R. 327/80, che è il regolamento di esecuzione della Legge 283/62;
- D. L.vo 155/97, che introduce l’autocontrollo igienico-sanitario in tutte le manipolazioni alimentari, in attuazione della Direttiva Europea 93/43/EEC. E’ opportuno ricordare che dal **01.01.2006** entrerà in vigore il Regolamento 852/2004/CE che sostituirà e abrogherà la Direttiva e le successive norme integrative ora in vigore;
- D.P.R. 303/56, con generali disposizioni in tema di igiene degli ambienti di lavoro; si citano inoltre le disposizioni e agli obblighi in tema di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro prescritti dal Decreto Legislativo 626/1994 e successive integrazioni.

6.2) esiste una miriade di **disposizioni normative specifiche** per i diversi generi e prodotti alimentari, con indicazioni particolari per le diverse esigenze merceologiche e produttive; ricordiamo in particolare la vasta e più restrittiva legislazione sulle carni, le norme sui prodotti della pesca, le leggi specifiche per la panificazione, per il latte ed i latticini, per le attività di agriturismo, per l’etichettatura dei prodotti, e via elencando.

6.3) le norme edilizie ed urbanistiche nazionali e locali restano comunque punto di partenza obbligato nella predisposizione di un qualsiasi progetto di fabbricato adibito a deposito, manipolazione, vendita e somministrazione di alimenti.

## **Allegati :**

- A)- DPCM 23.12.2003 – Allegato 1: Requisiti tecnici dei locali per fumatori nei Pubblici Esercizi.
- B)- Documento caratteristiche cappe aspiranti

*Ultimo aggiornamento 15 dicembre 2005*



## Allegato A

29-12-2003

GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Serie generale - n. 300

**DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI** 23 dicembre 2003.

Attuazione dell'art. 51, comma 2 della legge 16 gennaio 2003, n. 3, come modificato dall'art. 7 della legge 21 ottobre 2003, n. 306, in materia di «tutela della salute dei non fumatori».

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Visto l'art. 5 della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Visto l'art. 51, comma 2 della legge 16 gennaio 2003, n. 3, e successive modificazioni, in materia di «tutela della salute dei non fumatori»;

Visto il parere espresso dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano nella seduta del 24 luglio 2003 sullo schema di decreto del Presidente della Repubblica recante «Regolamento di attuazione dell'art. 51, comma 2, della legge 16 gennaio 2003, n. 3»;

Visto l'accordo tra Stato, regioni e province autonome di Trento e Bolzano sulla tutela della salute dei non fumatori, di cui all'art. 51, comma 2 della legge 16 gennaio 2003, n. 3, sancito nella seduta della Conferenza permanente per i rapporti tra Stato, regioni e province autonome del 24 luglio 2003;

Sulla proposta del Ministro della salute, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze;

Decreta:

Art. 1.

1. Il presente decreto recepisce l'Accordo tra Stato, regioni e province autonome di Trento e Bolzano sulla tutela della salute dei non fumatori, sancito nella seduta della Conferenza permanente per i rapporti tra Stato, regioni e province autonome del 24 luglio 2003.

Art. 2.

1. Sono definiti nell'allegato 1, che costituisce parte integrante del presente decreto, i requisiti tecnici dei locali per fumatori, dei relativi impianti di ventilazione e di ricambio d'aria e dei modelli dei cartelli connessi al divieto di fumare.

Roma, 23 dicembre 2003

p. Il Presidente del Consiglio dei Ministri  
LETTA

Il Ministro della salute  
SIRCHIA

Il Ministro dell'economia e delle finanze  
TREMONTI

## ALLEGATO 1

REQUISITI TECNICI DEI LOCALI PER FUMATORI, DEI RELATIVI IMPIANTI DI VENTILAZIONE E DI RICAMBIO D'ARIA E DEI MODELLI DEI CARTELLI CONNESSI AL DIVIETO DI FUMO.

1. I locali riservati ai fumatori, di cui all'art. 51, comma 1, lettera b) della legge 16 gennaio 2003, n. 3 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:

a) essere delimitati da pareti a tutta altezza su quattro lati;

b) essere dotati di ingresso con porta a chiusura automatica, abitualmente in posizione di chiusura;

c) essere forniti di adeguata segnaletica, conforme a quanto previsto dai successivi punti 9 e 10;

d) non rappresentare un locale obbligato di passaggio per i non fumatori.

2. 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.

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

4. La superficie destinata ai fumatori negli esercizi di ristorazione, ai sensi dell'art. 51 della legge 16 gennaio 2003, n. 3, deve comunque essere inferiore alla metà della superficie complessiva di somministrazione dell'esercizio.

5. 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.

6. 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 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.

7. Nei locali in cui è vietato fumare sono collocati appositi cartelli, adeguatamente visibili, che evidenziano tale divieto. Ai fini della omogeneità sul territorio nazionale, tecnicamente opportuna, 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.

8. Nelle strutture con più locali, oltre al modello di cartello riportato al punto 7, da situare nei luoghi di accesso o comunque di particolare evidenza, sono adottabili cartelli con la sola scritta «VIETATO FUMARE».

9. I locali per fumatori sono contrassegnati da appositi cartelli, con l'indicazione luminosa contenente, per le ragioni di omogeneità di cui al punto 7, la scritta «AREA PER FUMATORI».

10. I cartelli di cui al punto 9 sono comunque integrati da altri cartelli luminosi recanti, per le ragioni di omogeneità di cui al punto 7, la dizione: «VIETATO FUMARE PER GUASTO ALL'IMPIANTO DI VENTILAZIONE», che si accendono automaticamente in caso di mancato o inadeguato funzionamento degli impianti di ventilazione supplementare, determinando la contestuale esclusione della scritta indicativa dell'area riservata.

11. Il locale non rispondente, anche temporaneamente, a tutte le caratteristiche tecniche di cui ai punti precedenti non è idoneo all'applicazione della normativa di cui all'art. 51 della legge 16 gennaio 2003, n. 3.

03A14127



## Allegato B

### VENTILAZIONE DELLE CUCINE PROFESSIONALI

Una cucina professionale per la natura delle lavorazioni che si svolgono, richiede l'installazione di un idoneo sistema di ventilazione per assicurare:

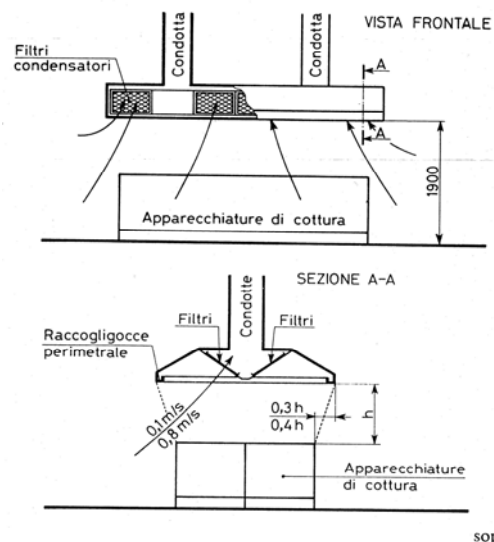
- **condizioni ambientali accettabili al personale che vi lavora**
- **adeguate condizioni di igiene per la manipolazione di sostanze alimentari.**

A tale scopo occorre intervenire per allontanare:

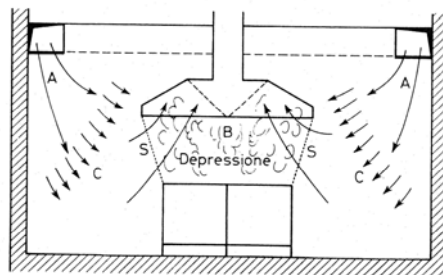
- i prodotti della combustione (fumi) degli apparecchi di cottura;
- i vapori (più o meno grassi) e gli odori derivanti dal processo di riscaldamento/cottura dei cibi;
- l'eccessivo aumento di temperatura e di umidità che si verifica per la dispersione termica degli apparecchi di cottura e per la cessione del calore latente del vapore che condensa.

**La soluzione più efficace è quella di prevedere una cappa aspirante sopra i punti di riscaldamento cottura dei cibi; in tal modo fumi, vapori ed odori, vengono catturati ed allontanati efficacemente prima che si disperdano nel locale.**

Ogni blocco di cottura soggetto ad emettere fumane, prodotte dal riscaldamento/cottura dei cibi o dalla combustione dei gas, deve quindi, di norma, essere dotato di soprastante cappa di aspirazione.



La capacità aspirante della cappa (S) deve poter soddisfare diverse situazioni di carico e pertanto devono essere previste almeno due/tre velocità di lavoro. Sulla base delle velocità e dell'estensione della superficie perimetrale aspirante della cappa (B) vengono calcolate le portate d'aria per diverse condizioni di esercizio. La cappa deve essere provvista di raccogliogocce perimetrale e di filtri condensagrassi facilmente asportabili per la necessaria periodica pulizia. Quest'ultimi devono possedere elevata efficienza di filtrazione, avere una notevole capacità di accumulo delle sostanze trattenute e devono dar luogo a ridotte perdite di carico (consigliate quelle in acciaio inox). L'espulsione della cappa deve avvenire mediante canna di esalazione sfocante almeno 1 m sopra il colmo del tetto dell'edificio.



*Devono essere previste una o più griglie (o bocchette) per immettere nei locali una quantità d'aria compensativa (A) pari a quella estratta. Il dimensionamento della portata di immissione va fatto sulla base della portata estratta dalla cappa verificando*

*però anche l'afflusso dell'aria necessaria alla corretta combustione, considerando tutti gli impianti a combustione presenti nel locale. Nel caso di presenza di altri impianti a combustione, quali ad esempio un caminetto o una stufa, occorre dimensionare l'afflusso di aria compensativa in modo da consentire il corretto funzionamento di ciascun impianto (senza peraltro mettere in sovrappressione il locale). In tal caso è consigliabile far effettuare il dimensionamento ad un tecnico competente, ed operare un attento collaudo ad installazione ultimata. E' consigliabile prevedere più griglie di immissione d'aria per servire ogni apparecchiatura senza creare fastidiose correnti d'aria. Le griglie, o bocchette, di immissione devono essere del tipo antisettico e devono prelevare l'aria in posizione tale da garantire l'afflusso di aria pulita. La sezione delle griglie va verificata considerando che a livello di griglia di immissione la velocità dell'aria deve essere inferiore a 0,7 m/s e nell'ambiente occorre mantenere una velocità dell'aria (C) inferiore a 0,15 – 0,20 m/s.*

*Devono poi essere messe in atto particolari cautele per limitare le emissioni e immissioni di rumore degli impianti in relazione alla peculiarità della collocazione.*