

NORME IGIENICO-SANITARIE PER I PUBBLICI ESERCIZI

REQUISITI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

Nella definizione dei requisiti minimi non sono stati esplicitamente elencati tutti gli adempimenti previsti da leggi e regolamenti igienico-edilizi, di igiene e sicurezza del lavoro, di prevenzione incendi, di sicurezza degli impianti, da intendersi preventivamente acquisiti.

In linea generale la disposizione dei locali e delle attrezzature deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della marcia in avanti a partire dalla zona (o punto) di ricezione merci fino al punto di somministrazione, evitando il più possibile incroci tra percorsi e operazioni sporche e pulite. I criteri applicativi di seguito definiti rappresentano unicamente requisiti minimi necessari per l'esercizio delle attività.

In particolare:

- la superficie dei locali deve essere adeguata al tipo di attività ed alla potenzialità produttiva;
- i pavimenti di tutti i locali, ad esclusione della sala di somministrazione devono essere realizzati in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile, non assorbente e non tossico;
- le pareti di tutti i locali, ad esclusione della sala di somministrazione devono essere rivestite di materiale lavabile e disinfettabile fino ad almeno 2 metri;
- i soffitti devono essere facili da pulire, costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa e la caduta di particelle;
- le porte devono avere superfici lisce facilmente pulibili e disinfettabili;
- i piani di lavoro e le scaffalature di deposito devono essere in materiale lavabile e disinfettabile, opportunamente separati per le varie lavorazioni.

Le attrezzature devono essere:

- in materiale resistente facilmente lavabile e disinfettabile;
 - idonee e sufficienti in relazione all'attività svolta;
 - installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante.
-
- Gli utensili e le stoviglie devono essere in materiale idoneo per alimenti, ai sensi del D.M. 21.03.73, lavabile e disinfettabile;
 - i bidoni per la raccolta rifiuti devono essere in materiale lavabile, di idonee dimensioni, dotati di coperchio fisso ad apertura a pedale, salvo dimostrazione dell'idoneità di altre modalità;
 - la pedana del retrobanco deve essere di superficie facilmente lavabile, disinfettabile e tale da permettere un'agevole pulizia e sanificazione del pavimento sottostante;
 - le finestre e le altre aperture esterne dei locali di preparazione e deposito devono essere protette con barriere antiinsetti facilmente rimovibili per la pulizia; devono inoltre essere presenti dispositivi per la protezione dai roditori;
 - i frigoriferi e i congelatori devono essere in numero e capacità adeguate al tipo ed alla quantità di prodotti previsti e con proprio termometro a lettura esterna.

Deve essere previsto un locale per il deposito per alimenti di dimensioni adeguate in rapporto all'attività con:

- accorgimenti idonei ad assicurare adeguata areazione e protezione dall'umidità, e comunque valori microclimatici tali da garantire la corretta conservazione degli alimenti;
- scaffalature aventi superfici lavabili.

L'applicazione di quanto previsto dai commi 5 e 7 dell'articolo 28 del D.P.R. 327/80 può essere attuata in presenza di situazioni particolari in relazione alla valutazione complessiva dell'attività, alla sua potenzialità produttiva e all'organizzazione aziendale.

Per gli esercizi in cui sono consentite deroghe ai sensi dell'art 1 il locale deposito può essere sostituito da una zona/spazio ricavata in altri locali dotati di tutte le caratteristiche previste per il locale deposito. Tale zona/spazio non può comunque essere situata nel:

- locale bagno;
- locale antibagno;
- locali disimpegno o zone di forte transito di persone che espongono i prodotti a possibilità di contaminazione.

Nella localizzazione del locale o della zona/spazio deposito è opportuno rispettare il criterio della "marcia in avanti", evitando, possibilmente, una sistemazione, ad esempio, che determini un passaggio attraverso la cucina o gli spogliatoi.

Deve essere disponibile un locale con dimensioni adeguate al numero degli addetti in servizio, destinato a spogliatoio, aerato in modo naturale o con sistemi meccanici, fornito di armadietto individuale, a doppio scomparto, in materiale facilmente lavabile e disinfettabile. È ammesso posizionare gli armadietti a doppio scomparto nell'antibagno del servizio igienico solo se questo è ad uso esclusivo del personale che in questo caso è definibile come "locale spogliatoio".

Per gli esercizi in cui sono consentite deroghe ai sensi dell'art. 1 il locale spogliatoio può essere sostituito da una zona ricavata in altri locali: la "zona" dovrà essere delimitata, anche se in modo minimale (es. pannelli non connessi all'altezza del soffitto, tenda o porta a soffietto).

La "zona" spogliatoio è ammessa nella sala da pranzo, in un disimpegno, nel magazzino o nell'antibagno, come sopra specificato, purché abbia i requisiti richiesti. Non è ammessa in cucina e nel bagno. Anche in questo caso, per la localizzazione è utile riferirsi al criterio della "marcia in avanti".

Tutti i punti che determinano emissione di vapori o fumi, prodotti della combustione derivanti da operazioni di cottura e/o riscaldamento, devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie con sbocco a tetto, costruite conformemente alle regole di buona tecnica e alla normativa vigente.

Sistemi alternativi di allontanamento e contemporaneo abbattimento fumi di cottura possono essere eccezionalmente accettati con specifica certificazione di idoneità dell'impianto e fatto salvo il rispetto dei regolamenti comunali.

Negli esercizi esistenti e già autorizzati, i sistemi di abbattimento attraverso cappa aspirante con filtri a carbone attivo e ventola verso l'esterno possono essere mantenuti a condizione che non siano accertati e/o segnalati problemi di ordine igienico-sanitario.

Deve essere sempre richiesta la certificazione di conformità dell'impianto di evacuazione fumi e vapori, rilasciata da un tecnico abilitato.

Le piccole lavorazioni, tostiere, brasiere, macchine per il caffè e similari non necessitano di cappe. In laboratori ove, eventualmente, non sussistessero altro che piccoli forni ed apparecchiature elettriche, non sono necessarie certificazioni sull'impianto di evacuazione fumi.

La valutazione degli aspetti di natura edilizia è di competenza comunale.

Il materiale di pulizia deve essere conservato in locali o armadi appositi per evitare la contaminazione degli alimenti.

- La zona lavaggio deve essere attrezzata con vasche e lavastoviglie (non obbligatoria in caso di utilizzo di stoviglie a perdere) in numero adeguato alla potenzialità produttiva; le vasche devono essere facilmente igienizzabili, fornite di acqua calda e fredda e dotate preferibilmente di comando non manuale; per la preparazione di alimenti sono consigliabili lavamani separati con comandi non manuali, sapone liquido e asciugamani a perdere.
- Tutti i locali devono possedere areoilluminazione naturale pari almeno a un 1/8 della superficie del pavimento; il ricorso a sistemi artificiali deve essere motivato da specifiche situazioni strutturali e l'idoneità della soluzione proposta deve essere valutata dai servizi competenti; per i

locali ad uso spogliatoio, servizio igienico, deposito è possibile prevedere areazione meccanica con sistema di ventilazione in grado di garantire almeno 5 ricambi/ora.

- Tutti gli esercizi devono possedere, preferibilmente al loro interno, uno o più servizi igienici, separati per gli addetti e per il pubblico. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, erogatore di sapone liquido, asciugamani a perdere o sistema elettrico di asciugatura; i comandi di erogazione dell'acqua devono essere non azionabili manualmente (es. pedale, ginocchio o fotocellula), obbligatoriamente nei servizi igienici destinati agli addetti e preferibilmente in quelli destinati al pubblico. È ammesso un solo servizio igienico, in comune tra personale e pubblico solo negli esercizi di tipologia 1 fino a 60 posti a sedere e in quelli in cui sono consentite deroghe ai sensi dell'art. 1: in tal caso, la rubinetteria dovrà essere obbligatoriamente non azionabile manualmente.
- È ammissibile la presenza di antibagno in comune tra clienti e addetti. In questo caso l'antibagno dovrà avere le caratteristiche di quello per il personale.
- I servizi igienici riservati al personale devono essere previsti in rapporto di 1/10, in presenza di esercizi con numero di addetti superiore a 10 i servizi igienici devono essere distinti per sesso.

Il numero di servizi igienici riservati al pubblico deve essere rapportato al numero di coperti secondo il seguente standard:

Ristorazione/Bar (tipologie 2, 3 e 4)

- fino a 60 posti a sedere: almeno una unità igienica;
- da 61 a 150 posti a sedere: almeno 2 unità igieniche divise per sesso;
- oltre 150 posti a sedere: almeno 4 unità igieniche divise per sesso.

Bar (tipologia 1)

- fino a 60 posti a sedere: è ammessa la possibilità di un solo servizio igienico in comune tra addetti e pubblico;
- da 61 a 150 posti a sedere: almeno 1 unità igienica destinata esclusivamente al pubblico;
- oltre 150 posti a sedere: almeno 2 unità igieniche divise per sesso.

Devono essere rispettate le normative relative al superamento delle barriere architettoniche (L. 13/89, D.M. 236/89, L. 104/92) consentendo la visitabilità degli esercizi di ristorazione così come definite dall'articolo 3, punto 4, lettera b) del D.M. 236/89, in tutti gli esercizi di nuova apertura. La verifica del rispetto della normativa relativa alle barriere architettoniche è di competenza dei Comuni.

- Tutti gli alimenti esposti e non confezionati (pasticceria, dolci, panini, tramezzini ecc., nonché altri prodotti venduti non confezionati), devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati a seconda del tipo di alimento in contenitori o vetrine refrigerate con termometro a lettura esterna, o facilmente leggibile dall'esterno.
- In base alla capacità produttiva e di servizio dell'esercizio pubblico, l'esposizione a temperatura ambiente di alimenti a libero servizio è consentita per tempi e quantità limitati, nel rispetto della corretta prassi igienico-sanitaria.
- Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano dotati di sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere presente un certificato di potabilità; la potabilità deve inoltre essere periodicamente verificata, a cura del titolare, con la periodicità e la tipologia di analisi indicata dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) di riferimento.
- La notifica per la registrazione deve contenere indicazione specifica della tipologia di attività svolta, in riferimento alle categorie individuate: tipologia 1, 2, 3 e 4, ed ogni ulteriore utile indicazione sulle preparazioni che si intendono effettuare.

REQUISITI SPECIFICI PER ESERCIZI DI TIPOLOGIA 1

Occorre prevedere:

- una zona di preparazione estemporanea di bevande (bancone bar);
- una zona, dimensionata in rapporto alla potenzialità produttiva, per la preparazione di alimenti composti quali panini, tramezzini, tartine, toast, ed altri prodotti farciti analoghi, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili;
- idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti deperibili munite di termometro a lettura esterna, facilmente leggibile;
- una zona lavaggio attrezzata con vasca con funzione anche di lavamani preferibilmente dotata di rubinetteria a comando non manuale (es. pedale o fotocellula), lavabicchieri e/o lavastoviglie. È consentito il lavaggio di verdura da utilizzare per la preparazione di panini, tramezzini, toast, ecc., da eseguirsi in apposita vasca convenientemente dimensionata.

REQUISITI SPECIFICI PER ESERCIZI DI TIPOLOGIA 2

In questi esercizi si ribadisce che, oltre a quanto può essere somministrato nella tipologia 1, è consentito il solo riscaldamento di alimenti in monodose, nonché prodotti preparati in laboratori e/o esercizi autorizzati, da somministrarsi in porzioni singole in seguito a frazionamento, e di prodotti ottenuti previo lavaggio e assemblaggio, quali macedonie, insalate e simili.

Inoltre, è possibile la produzione e la somministrazione di preparazioni quantitativamente limitate di alimenti quali kebab, hot dog, patatine fritte, crepes e simili, in considerazione del fatto che vengono utilizzate attrezzature precipue.

È in ogni caso necessario che tali preparazioni siano sistemate in modo da evitare contaminazioni: utilizzando un locale di superficie idonea o una parte del bancone di adeguate dimensioni, non a diretta esposizione al pubblico e, comunque, opportunamente protetta; in quest'ultimo caso tali produzioni dovranno essere limitate ad una o al massimo due tipologie di alimenti.

Per gli esercizi di tipologia 2 occorre prevedere:

- una zona di preparazione estemporanea di bevande (bancone bar) con vasca con rubinetteria a comando preferibilmente non manuale (da adibire a lavamani e lavaggio stoviglie);
- un locale per la preparazione o piano/zona di lavoro dell'area bancone-bar e/o retrobancone-bar separato dalle altre zone del bar e specificamente dedicato per la preparazione dei cibi e/o assemblaggio di piatti semplici, per la manipolazione dei prodotti come indicati al punto precedente e con dimensioni idonee in rapporto all'attività;

Il locale o zona di preparazione devono essere dotati di almeno una propria e distinta vasca per lavaggio di frutta e/o verdura e degli altri alimenti previsti, dotata di rubinetteria a comando preferibilmente non manuale. La dotazione minima è di due vasche: una al banco bar ed una nel locale o zona preparazione; una di queste vasche deve essere adibita anche a lavamani e deve avere rubinetteria a comando non manuale;

- una lavastoviglie nella zona lavaggio;
- idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti deperibili munite di termometro a lettura esterna, facilmente leggibile;
- i prodotti di gastronomia, somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione (es. frittate, milanesi, verdure sott'olio, insalata russa ed alimenti similari), devono essere preparati in esercizi autorizzati; di tali prodotti deve essere disponibile un documento attestante il laboratorio di preparazione, la quantità di prodotto acquistato e la data di preparazione.

REQUISITI SPECIFICI PER ESERCIZI DI TIPOLOGIA 3

In questa tipologia sono inseriti gli esercizi con annesso un locale di preparazione finalizzato alla somministrazione in loco. Si configura a tutti gli effetti come un'attività di ristorazione e viene comunemente definita come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce e/o tavola calda, con requisiti strutturali minori rispetto a quelli richiesti per una ristorazione tradizionale e con alcune limitazioni produttive (eventualmente da prescriversi, in aggiunta a quelle di seguito definite, da parte del SIAN competente, sulla base di valutazioni in merito alla specifica attività produttiva).

Tale attività può essere autorizzata a condizione che siano presenti i seguenti ulteriori requisiti:

- una zona di preparazione estemporanea di bevande (bancone bar) con vasca con rubinetteria a comando preferibilmente non manuale (da adibire a lavamani e lavaggio stoviglie);
- idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti deperibili munite di termometro a lettura esterna, facilmente leggibile;
- un locale ad uso cucina con superficie complessiva non inferiore ad 8 m², per le attività di:
 - preparazione;
 - lavaggio;
 - cottura;

con dotazione di vasche in numero sufficiente in rapporto alle potenzialità produttive; devono essere presenti almeno due vasche, una per lavaggio degli alimenti ed una per lavaggio delle stoviglie, almeno una di queste deve essere adibita anche a lavamani e deve avere rubinetteria a comando non manuale, in alternativa ad uno specifico lavamani; la zona lavaggio stoviglie deve essere dotata di adeguata lavastoviglie.

Per gli esercizi in cui sono consentite deroghe ai sensi dell'art. 1 la misura minima prevista per il locale cucina può essere ridotta di 1 m².

Fermo restando quanto indicato in tema di deroghe di cui all'art. 1, nel caso in cui non possa essere ricavato un locale di superficie sufficiente, si ammette la possibilità di raggiungere la metratura necessaria anche in locali diversi funzionalmente raccordati. Pertanto è consentito il conteggio di una parte del retrobanco per una superficie non superiore a 2 m², in reale raccordo funzionale, da intendersi anche come stretta vicinanza alla cucina; inoltre tale zona dovrà essere precipuamente dedicata alla preparazione di panini, tramezzini ed assemblaggio di piatti e non alla cottura.

- Le attività di preparazione non possono avere le caratteristiche specifiche della ristorazione tradizionale con menù completi e differenziati, ma un menu unico con la possibilità di preparare al massimo 2 sughi per primi piatti, 2 secondi e contorni vari.
- È esclusa la preparazione di:
 - dolci con farcitura di crema e panna;
 - salse a base di uova che non abbiano subito un adeguato trattamento termico;
 - gelati;
 - paste fresche e ripiene.

REQUISITI SPECIFICI PER ESERCIZI DI TIPOLOGIA 4

In relazione alle strutture adibite ad attività di ristorazione tradizionale, devono essere previsti tutti i requisiti elencati nell'allegato relativo ai requisiti comuni a tutte le tipologie.

Per assicurare adeguate condizioni dal punto di vista igienico-sanitario, la superficie del locale cucina deve essere correlata alla potenzialità produttiva e, nello specifico, al numero di posti a sedere della sala somministrazione.

In particolare:

- è preferibile l'utilizzo di locali a forma squadrata, evitando installazioni in senso longitudinale e la presenza di zone strette o nicchie di difficile pulizia;
- le attrezzature utilizzate per la preparazione devono essere disposte in modo razionale e organizzato in funzione delle fasi del processo produttivo;
- presenza di zone distinte (anche solo funzionalmente) per:
 - preparazione;
 - lavaggio;
 - cottura;
- assenza di promiscuità tra lavorazioni diverse con predisposizione di zone e/o settori adeguatamente dimensionati per la preparazione di carni, verdure, prodotti di gastronomia, pasticceria, ecc.;
- dotazione di frigoriferi (o di celle frigorifere) di capienza proporzionata alle dimensioni dell'attività, con separazione tra salumi e formaggi/frutta e verdura/carni/piatti pronti/surgelati e congelati; per cucine di grande potenzialità può essere necessaria una cella frigorifera separata per le carni;
- dotazione di vasche in numero sufficiente in rapporto alle potenzialità produttive: indicativamente almeno due, una per lavaggio alimenti ed una per lavaggio stoviglie, almeno una di queste deve essere adibita anche a lavamani e deve avere rubinetteria a comando non manuale, in alternativa ad uno specifico lavamani; la zona lavaggio stoviglie deve essere dotata di adeguata lavastoviglie
- la superficie della cucina deve essere correlata al numero di posti della sala ristorazione, al netto di una eventuale zona dispensa. La superficie complessiva non deve essere inferiore a 15 m² (con i requisiti previsti nella parte generale e, ove non specificato, dalla normativa di settore).

Per gli esercizi in cui sono consentite deroghe ai sensi dell'art. 1 la misura minima prevista può essere ridotta di 2 m².

Fermo restando comunque quanto indicato in tema di deroghe all'art. 1, nel caso in cui non possa essere ricavato un locale di superficie sufficiente si ammette la possibilità di raggiungere la metratura necessaria anche in locali diversi funzionalmente raccordati, in analogia a quanto previsto per la tipologia 3;

- in esercizi con preparazione di generi di pizzeria è ammesso che la zona preparazione e cottura pizze possa essere collocata a vista dei consumatori, purché ben delimitata e protetta dalla parte verso la sala con sufficiente ed idonea alzata, tale da impedire la contaminazione di alimenti eventualmente esposti, attrezzata con scaffali e ripiani di materiale lavabile e disinfettabile, preferibilmente con vasca dotata di rubinetteria a comando non manuale con canna di esalazione del forno con sbocco al tetto. I contenitori dei prodotti usati per la preparazione devono essere collocati in modo da evitare contaminazioni esterne; il deposito della legna, generalmente situato nella parte sottostante del forno, deve essere ad ante chiuse;
 - l'esposizione in sala ristorazione di alimenti a libero servizio deve avvenire in vetrine condizionate (caldo/freddo) in modo da rispettare le temperature di conservazione;
- la superficie del locale destinato alla somministrazione pasti deve essere adeguata al numero di posti a tavola: per il calcolo dei posti il parametro di riferimento è di un metro quadrato per persona, tenuto conto che con 1,25 m² a persona si ottiene l'agevole passaggio sia degli addetti sia dei clienti.