

ATTIVITA' DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

REQUISITI STRUTTURALI E DIMENSIONALI

(L.R. n. 23 del 31.7.2018)

1. LOCALI DI PREPARAZIONE E CUCINE

I locali o zone di preparazione e cucine delle imprese alimentari, devono possedere almeno i seguenti requisiti strutturali e dimensionali.

- Le strutture che effettuano le attività di somministrazione, non provvisti di area attrezzata, che intendono effettuare anche preparazioni semplici quali panini, toast, riscaldamento, fine cottura di alimenti preconfezionati e similari, devono avere almeno una zona di lavorazione, adeguatamente protetta e defilata dalle aree destinate alla clientela.
- Le strutture che intendono effettuare piccole preparazioni gastronomiche, devono prevedere una stanza ad uso laboratorio di almeno mq 6, è possibile anche la sua collocazione a vista, purché il laboratorio risulti adeguatamente separato dalla restante parte del locale.
- Le gelaterie, pasticcerie e similari, devono prevedere un locale ad uso laboratorio per ognuna delle tipologie previste, le dimensioni minime sono riportate nella sottostante tabella.

tipo	Caratteristica	Mq laboratorio	
		Pasticceria o gelateria	Pasticceria e gelateria
1	Produzione da asporto	8	16
2	Produzione e consumazione su posto (mq area di consumazione)		
	fino a 50	12	20
	Da 51 a 100	20	30
	Da 101 a 200	30	40
	Oltre 201	Come punto precedente, + 10 mq per ogni ulteriori 100 mq dell'area di consumazione o frazione di essa.	

E' consentita la collocazione di questi laboratori in un unico ambiente, in tal caso il titolare deve presentare una relazione, corredata di piantina, che dimostri che la disposizione delle attrezzature di lavorazione in un solo ambiente non comporti problematiche igienico- sanitarie e non interferisca negativamente con i processi lavorativi e comunque tale soluzione può essere adottata previo parere preventivo favorevole del SIAN.

- Le strutture di ristorazione, trattorie, osterie, pizzerie, self-service, tavole calde, fast food e similari saranno dotate di un settore di preparazione e cottura avente almeno le dimensioni riportate nella sottostante tabella.

tipo	Mq dell'area di consumazione	Mq dell'area di preparazione e cottura
1	Fino a 40 mq	12 mq
2	Da 41 a 100 mq	20 mq
3	Da 101 a 200 mq	30 mq
4	Oltre 201 mq	Come punto 3 Si aggiungono 10 mq per ogni ulteriori 100 mq di superficie dell'area di somministrazione o frazione di essa.

Il settore di preparazione e cottura va collocato in uno o più locali destinati esclusivamente a detto scopo.

E' consentita anche la sistemazione "a vista" di detti ambienti purché dotati di adeguate separazioni e ripari in grado di garantire la sicurezza degli alimenti detenuti e lavorati e comunque previo parere preventivo favorevole del SIAN.

2. LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE

Ogni struttura che vuole effettuare la somministrazione sul posto deve essere dotata di uno o più locali o aree appositamente ed adeguatamente attrezzate per detta attività.

Ove detta area non sia collocata in locali chiusi, ma sia anche, in tutto o in parte, sistemata in area all'aperto, quest'ultima deve essere direttamente collegata alla zona di produzione, utilizzata solo a

questo scopo, pavimentata in materiale liscio e lavabile, coperta da una struttura idonea e adeguatamente delimitata in modo da garantire la sicurezza degli alimenti somministrati.

L'area esterna di somministrazione rientra nel computo metrico per il calcolo della superficie da destinare alla preparazione degli alimenti e dei servizi igienici per l'utenza.

3. SERVIZI IGIENICI

1. Tutte le strutture devono essere dotate di servizio igienico ad uso esclusivo degli addetti che abbia le caratteristiche ex art. 28 del D.P.R. 327/80.

Se nella struttura lavorano più di 10 addetti, devono essere presenti almeno due servizi igienici, distinti per sesso.

2. Gli esercizi che effettuano le attività di somministrazione, non provvisti di area attrezzata, devono dotarsi del solo servizio igienico ad uso esclusivo degli addetti.

a) Ove gli esercizi di cui sopra effettuino servizio di somministrazione, anche di tipo self service, e hanno una superficie destinata a tale scopo superiore a 10 mq. , devono possedere i requisiti di cui alla tabella del seguente paragrafo 3.

3. Gli esercizi che effettuano attività di preparazione, somministrazione e consumazione sul posto in locali o aree allo scopo attrezzate anche con modalità self-service, nonché quelli rientranti nel paragrafo a. del punto 2, devono dotarsi di servizi igienici per la clientela, oltre a quello\i ad uso esclusivo del personale, secondo i parametri di seguito riportati.

NUMERO DI SERVIZI IGIENICI PER LA CLIENTELA

tipo	Metri quadrati dell'area di somministrazione	Numero minimo e tipologia dei bagni
1	Fino a 40 mq	1 servizio igienico con almeno lavabo e WC, fruibile anche per le persone disabili L.13/89.
2	Da 41 a 100 mq	2 servizi igienici distinti per sesso, ognuno dotato di almeno 1 lavabo e 1 WC, almeno uno dei due fruibile per i disabili L.13/89.
3	Da 101 a 200 mq	a) 2 servizi igienici distinti per sesso, ognuno dotato di almeno 2 lavabi e 2 WC. b) 1 servizio igienico per disabili L.13/89
4	Oltre 201 mq	Come tipologia 3, si aggiungono 1 lavabo e 1 WC per ciascuno dei servizi igienici del punto 3a ogni 100mq o frazione di esso

Tutti i servizi igienici non devono essere in diretta comunicazione con locali adibiti a somministrazione, lavorazione o deposito di alimenti.

La superficie minima del bagno è di 1,20m x 1,00m, dell'antibagno è di 1,20m x 1,00m.

La separazione tra bagno ed antibagno e tra questi e la restante parte della struttura, deve essere effettiva, con tramezzatura a tutta altezza, la porta del bagno deve essere tale da garantire completa separazione tra i due ambienti, non sono ritenute idonee allo scopo le porte c.d. a soffietto.

4. SPOGLIATOI

Tutte le strutture devono essere dotate di almeno uno spogliatoio per il personale addetto di dimensioni tali da permettervi il collocamento di un numero di armadietti a doppio scomparto pari a quello delle unità lavorative impiegate.

Se nella struttura sono impiegati più di 5 addetti, devono essere presenti spogliatoi distinti per sesso.

Al fine di permettere la verifica di questo parametro, la relazione tecnica descrittiva che accompagna la pratica, dovrà riportare il numero di addetti che saranno presumibilmente impiegati in detta attività.

Gli spogliatoi possono anche fungere da antibagno ove abbiano una dimensione tale da poter permettere, oltre al collocamento degli armadietti, anche una adeguata circolazione del personale e comunque una superficie non inferiore a 1,20 mq nei casi vi sia un solo addetto, più 1,00mq per ogni ulteriore addetto.

Gli armadietti devono essere di materiale facilmente lavabile e disinfettabile, chiudibili, il doppio scomparto può essere sia verticale che orizzontale, devono essere mantenuti in adeguate condizioni igieniche e utilizzati per depositare solo gli abiti personali e di lavoro.

5. DEPOSITO DEGLI ALIMENTI

Le strutture devono avere idonee aree o locali attrezzati per il deposito degli alimenti le cui dimensioni minime sono elencate nella seguente tabella:

tipo	Mq dell'area di consumazione	Mq magazzino
1	Fino a 40 mq	4 *
2	Da 41 a 100 mq	8
3	Da 101 a 200 mq	16
4	Oltre 201 mq	Come punto 3, più 8 mq per ogni ulteriori 100 mq dell'area di consumazione o frazione di essa.



* Le tipologie di cui al punto 1 della soprastante tabella, possono optare per la soluzione del deposito nei locali di preparazione e cucina in appositi armadi e/o frigoriferi, in tal caso la dimensione minima della cucina è di 14 mq.

Il deposito di alimenti è consentito anche in locali posti al di fuori della struttura ma ricompresi nella registrazione dell'impresa alimentare, purché destinati alle sole bevande, a prodotti preconfezionati o comunque confezionati in maniera da permetterne il trasporto in condizioni igienico sanitarie sicure.

6. DEROGHE

Eventuali deroghe a dette disposizioni saranno possibili per gli edifici di pregio o comunque posti sotto la tutela dei Beni Architettonici e per le strutture collocate all'interno dei centri storici individuati come tali dai Piani Regolatori Edilizi Comunali.

In tali casi il parere del Servizio è espresso, previa istruttoria del dirigente medico, dal Direttore del SIAN.

Il Direttore ff
Servizio Igiene degli Alimenti
e della Nutrizione
Dr. Ercole Ranalli