



## **A.S.S. N 1 TRIESTINA DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

**Linee guida per le attività del settore commerciale,  
artigianale, ricettivo turistico alberghiero nell'allestimento  
dei locali e dotazione delle attrezzature.  
- Edizione 2011 -**

**Trieste, dicembre 2011**

## Premessa alla terza edizione

Dopo quattro anni dall'ultima edizione si è ritenuto necessario rivedere, aggiornare e integrare il testo del presente documento alla luce delle intervenute modifiche legislative, delle esperienze acquisite nel corso di questi anni e dei suggerimenti e stimoli che sono emersi dal continuo confronto con gli operatori del settore.

L'obiettivo rimane sempre quello di fornire le indicazioni per l'allestimento dei locali e la dotazione delle attrezzature per alcune attività del settore commerciale, artigianale, direzionale, per le quali le norme vigenti non sono del tutto esaustive.

Ne sono pertanto escluse le tipologie di attività per le quali esistono specifiche norme o regolamenti .

Per il resto queste linee guida tengono conto dei vincoli normativi comunitari, nazionali, regionali e comunali vigenti, nonché delle esperienze tecniche e pratiche maturate nei diversi settori.

Vanno applicate per le **nuove realizzazioni**, ove con tale termine devono intendersi:

- Apertura di attività in locali con destinazione d'uso originaria diversa dall'artigianale, direzionale e commerciale (es. magazzino) e non precedentemente aperti al pubblico (escluse le volture e cessioni in locazione o in comodato)
- Locali commerciali a tipologia non alimentare in cui inizi un'attività a tipologia alimentare
- Locali in cui inizi un'attività con nuova tipologia (per esempio da attività di bar a ristorazione).
- Locali sottoposti ad interventi edili con ampliamento della superficie maggiore a mq.20: in tal caso si richiede l'adeguamento dei servizi igienico assistenziali per il personale dipendente e dei locali accessori

Trieste, dicembre 2011

## **INDICE PARTE GENERALE**

<b>1. ALTEZZA</b>	<b>pag. 5</b>
<b>2. ILLUMINAZIONE</b>	<b>pag. 6</b>
<b>3. VENTILAZIONE</b>	<b>pag. 8</b>
<b>4. PAVIMENTO</b>	<b>pag. 10</b>
<b>5. PARETI</b>	<b>pag. 11</b>
<b>6. SCALE</b>	<b>pag. 12</b>
<b>7. SOPPALCHI</b>	<b>pag. 13</b>
<b>8. CONTROSOFFITTI</b>	<b>pag. 14</b>
<b>9. SERVIZI IGIENICI AD USO DEI DIPENDENTI</b>	<b>pag. 15</b>
<b>10. SERVIZI IGIENICI AD USO DEL PUBBLICO</b>	<b>pag. 17</b>
<b>11. DOCCE AD USO DEI DIPENDENTI</b>	<b>pag. 20</b>
<b>12. SPOGLIATOIO AD USO DEI DIPENDENTI</b>	<b>pag. 21</b>
<b>13. CUCINA /LABORATORIO</b>	<b>pag. 23</b>
<b>14. DISPENSA/DEPOSITO</b>	<b>pag. 26</b>

## INDICE PARTE SPECIFICA

<b>1. ESERCIZIO COMMERCIALE A TIPOLOGIA ALIMENTARE</b>	<b>pag. 29</b>
<b>2. DEPOSITO ALL'INGROSSO DI GENERI ALIMENTARI</b>	<b>pag. 31</b>
A. con permanenza di persone	
B. senza permanenza di persone	
<b>3. ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE SENZA CUCINA</b>	<b>pag. 33</b>
- bar	
<b>4. ESERCIZIO DI RISTORAZIONE CON SOMMINISTRAZIONE</b>	<b>pag. 36</b>
- ristorante	
<b>5. AZIENDA AGRICOLA</b>	<b>pag. 40</b>
A. con produzione di vino con uve dei propri fondi	
B. con lavorazione di carni di animali allevati in azienda	
C. con somministrazione temporanea di vino di propria produzione - "OSMICA"	
D. con detenzione di animali da allevamento	
<b>6. LABORATORIO: pasticceria, gastronomia/rosticceria, gelateria, pasta fresca, panificazione, pizze per asporto</b>	<b>pag. 45</b>
<b>7. RISTORAZIONE COLLETTIVA</b>	<b>pag. 48</b>
<b>8. TERMINALE DI DISTRIBUZIONE PASTI</b>	<b>pag. 51</b>
<b>9. ESERCIZIO COMMERCIALE PER LA VENDITA DI CARNI</b>	<b>pag. 53</b>
A. carni fresche, congelate o comunque preparate, confezionate all'origine (vendita di carni in altri esercizi di vendita)	
B. carni fresche, congelate o comunque preparate (macelleria)	
C. carni fresche o comunque preparate, con annesso laboratorio per la preparazione di carne pronta a cuocere o cotta e di prodotti a base di carne (macelleria con laboratorio)	
<b>10. ESERCIZIO COMMERCIALE PER LA VENDITA DI PRODOTTI ITTICI E MOLLUSCHI</b>	<b>pag. 57</b>
A. con annesso laboratorio per preparazione prodotti pronti a cuocere	
<b>11. SALE DA GIOCO</b>	<b>pag. 59</b>
<b>12. PALESTRE PRIVATE ED ISTITUTI DI GINNASTICA</b>	<b>pag. 60</b>
<b>13. TINTOLAVANDERIE</b>	<b>pag. 62</b>

## 1. ALTEZZA

**N.B.** Va considerata l'altezza minima dei locali misurata da pavimento a solaio.

### Locali ad uso commerciale e artigianale

L'altezza, per i locali siti al pianoterra, è quella prevista dal Regolamento Edilizio del Comune competente per zona, fatte salve le deroghe previste dai P.R.P.C.

COMUNE	Altezza al pianoterra	Altezza ai piani superiori
Trieste	2.50 m	2.50 m
Muggia	2.50 m	2.50 m
S. Dorligo	3.20 m	2.70 m
Sgonico	3.50 m	2.50 m
Monrupino	3.00 m	2.50 m
Duino Aurisina	3.00 m	2.50 m

Per i Comuni, il cui regolamento edilizio non contempli una differenziazione tra i piani, ai piani superiori va prevista un'altezza di m. 2.50.

Laboratori, officine, grandi cucine, ecc. ove vengono impiegati più di 5 dipendenti dovranno avere un'altezza minima di m. 3.00 .

### Locali ad uso direzionale e ricettivo turistico alberghiero

L'altezza interna utile non può essere inferiore a m 2.50.

L'altezza dei vani accessori, quali corridoi, disimpegni, servizi igienici, spogliatoi e simili non può essere inferiore a m 2.40, fatte salve le deroghe previste dalla L.R. 44/1985 e successive modifiche o dai P.R.P.C.

### Deposito/ dispensa

Al fine del calcolo della superficie utile non vengono conteggiate le zone con altezza inferiore a m. 2.00.

### Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio  
Regolamento comunale d'igiene  
L.R. 44/1985 e successive modifiche  
L.R. 19 /2009  
D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche

## **2. ILLUMINAZIONE**

### **Locali ad uso direzionale**

- **Illuminazione naturale**

I vani devono essere dotati di superficie finestrata non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento, misurata al foro architettonico; tale superficie deve essere collocata a parete ed essere di vetro trasparente. Qualora gli ambienti siano oggetto di ristrutturazione e per gli stessi sia stata richiesta la documentazione antisismica, potrà essere concessa la deroga a 1/10 come previsto dalla L. R. 44/1985

Gli abbaini sono considerati a tutti gli effetti come finestra.

Le finestre devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici, a diretto contatto con l'esterno in modo da garantire un'omogenea distribuzione dell'illuminazione e da consentire la visuale esterna (parapetto a quota non superiore a m 1.30).

Nel caso di uffici "open space", le pareti mobili possono avere un'altezza massima di m 2.10 e, qualora prospettino verso la sorgente luminosa, devono essere di materiale trasparente, in modo da non ostacolare un'omogenea distribuzione della luce.

I box per addetti alla portineria o attività simili, chiusi con pareti fino al soffitto, devono avere la parete vetrata per almeno metà dell'altezza del vano rivolta ad una sorgente luminosa di illuminazione naturale.

Dovranno comunque essere areati e ventilati mediante impianto di trattamento dell'aria secondo la norma UNI 10339/1995.

- **Illuminazione artificiale**

Gli impianti di illuminazione artificiale devono possedere i requisiti stabiliti dalla norma UNI 10380/1994.

### **Locali ad uso commerciale**

- **Illuminazione naturale**

I locali fino a mq. 100 devono avere una superficie illuminante naturale non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento, misurata al foro architettonico.

Per i mq. successivi va garantita una superficie illuminante non inferiore ad 1/15.

Es.: superficie totale mq. 160: per mq. 100 – 1/8 di superficie illuminante; per i successivi mq. 60 - 1/15.

Per i locali che ricadono nelle zone "A" è consentito il mantenimento delle superfici finestate apribili preesistenti, purchè le stesse non risultino inferiori ad 1/15 della superficie del pavimento.

Dal calcolo della superficie dei locali vanno esclusi i servizi igienico assistenziali e quelli tecnici, i locali di deposito, nonché le attrezzature di lavoro fisse, particolarmente ingombranti e non facilmente rimovibili (celle frigo, forni e simili).

Le superfici illuminanti devono essere trasparenti e prospettanti su vie, piazze, cortili, gallerie o spazi aperti ecc. .

I posti fissi di lavoro (ad esempio le casse del supermercato) devono essere posizionati nelle zone meglio illuminate da luce naturale.

Nei locali commerciali a tipologia alimentare le aperture verso l'esterno di finestra e/o porta/finestra devono essere dotate di reti antinsetti a fitte maglie, facilmente amovibili per la pulizia, e/o altri dispositivi antinsetti e antiroditori.

- **illuminazione artificiale**

Gli impianti di illuminazione artificiale devono possedere i requisiti stabiliti dalla norma UNI 10380/1994.

**Locali ad uso artigianale**

- **illuminazione naturale**

Come per i locali ad uso commerciale

- **illuminazione artificiale**

Come per i locali ad uso commerciale

**Locali ad uso deposito**

Qualora non sia prevista la presenza continuativa di persone, possono essere ciechi e dotati esclusivamente di illuminazione artificiale secondo la norma UNI 10380/1994.

**Servizi igienici, spogliatoi, docce**

Possono essere ciechi e dotati esclusivamente di illuminazione artificiale secondo la norma UNI 10380/1994.

**Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale edilizio  
Regolamento comunale d'igiene  
D.M. 5 luglio 1975  
L.R. 44/1985 e successive modifiche  
L.R. 19/2009  
D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche  
D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004

### 3. VENTILAZIONE

#### Locali ad uso direzionale

- **Ventilazione naturale**

I vani devono avere aperture di porte e/o finestre dotate di una o più parti apribili, di superficie non inferiore a 1/8 di quella in pianta dei locali stessi, misurata al netto del foro architettonico. Qualora gli ambienti siano oggetto di ristrutturazione e per gli stessi sia stata richiesta la documentazione antisismica, potrà essere concessa la deroga a 1/10 come previsto dalla L. R. 44/1985

Nel caso di serramenti del tipo "vasistas" va calcolata l'effettiva superficie di ventilazione.

Le finestre a tutta altezza devono essere dotate di regolare parapetto di sicurezza contro il pericolo di caduta nel vuoto.

I dispositivi di apertura (manuali o automatici) devono essere facilmente accessibili e manovrabili.

In posizione di apertura le finestre e i vasistas non devono costituire pericolo.

- **Ventilazione artificiale**

Gli impianti di trattamento ed immissione dell'aria devono essere conformi alla norma UNI 10339/1995

#### Locali ad uso commerciale

- **Ventilazione naturale**

I locali fino a mq. 100 devono avere una superficie di ventilazione naturale non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento, misurata al foro architettonico.

Per i mq. successivi va garantita una superficie ventilante non inferiore ad 1/15.

Es.: superficie totale mq. 160 : mq. 100 – 1/8 di superficie ventilante; per i successivi mq. 60 - 1/15.

Per i locali che ricadono nelle zone "A" è consentito il mantenimento delle superfici finestrate apribili preesistenti purchè le stesse non risultino inferiori ad 1/15 della superficie del pavimento.

Dal calcolo della superficie dei locali vanno esclusi i servizi igienico assistenziali e quelli tecnici, i locali di deposito, nonché le attrezzature di lavoro fisse, particolarmente ingombranti e non facilmente rimovibili (celle frigo, forni e simili).

Le superfici ventilanti devono prospettare su vie, piazze, cortili, gallerie o spazi aperti ecc. .

- **Ventilazione artificiale**

Gli impianti di trattamento ed immissione dell'aria devono essere conformi alla norma UNI 10339/1995.



### **Locali ad uso deposito/ dispensa**

Qualora non sia prevista la presenza continuativa di persone e salvo esigenze particolari dei materiali che vi sono conservati, possono essere ciechi.

### **Servizi igienici**

Possono essere ciechi e dotati di impianto di ventilazione artificiale secondo la norma UNI 10339/1995.

### **Spogliatoi, docce, locali antibagno**

Possono essere ciechi e dotati di impianto di ventilazione artificiale secondo la norma UNI 10339/1995; è consentita l'emissione in facciata dell'aria estratta.

### **Aspirazioni localizzate**

Le lavorazioni che danno origine a gas, vapori, odori e fumi devono essere dotate di dispositivi di aspirazione alla fonte, collegati in canna di esalazione al tetto.

### **Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale edilizio  
Regolamento comunale d'igiene  
D.M. 5.7.1975  
L.R. 44/1985 e successive modifiche  
D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche  
D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004

#### **4. PAVIMENTO**

Il pavimento deve essere in condizioni tali da rendere sicuro il transito ed il movimento delle persone.

Nelle cucine, nei laboratori e negli esercizi commerciali a tipologia alimentare, nelle docce, nei servizi igienici, negli spogliatoi, il pavimento deve essere realizzato in materiale resistente, impermeabile, antiscivolo, facilmente lavabile e disinfettabile.

Nei locali adibiti alla vendita ed alla lavorazione di carne e pesce il pavimento deve essere dotato di scarico sifonato, collegato alla fognatura, nonché di pedana grigliata per evitare il contatto con l'umidità del pavimento e prevenire il rischio di scivolamento.

Gli eventuali scarichi a pavimento (griglie, canalette, ecc.) devono avere le caratteristiche di facile pulizia e disinfezione.

Nelle cucine, nei laboratori, nei locali adibiti alla lavorazione di carne e pesce il raccordo tra le pareti ed il pavimento deve essere arrotondato.

#### **Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale edilizio  
Regolamento comunale d'igiene  
D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche  
D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004  
Regolamento CE 853/2004

## **5. PARETI**

Nelle cucine, nei laboratori, nelle docce e nei servizi igienici, le pareti devono essere piastrellate o comunque rivestite da materiale resistente, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile fino all'altezza di m. 2.00.

Le pareti trasparenti, traslucide e completamente vetrate poste in vicinanza di posti di lavoro o di vie di circolazione devono essere segnalate e costituite da materiale di sicurezza fino all'altezza di m.1.00 dal pavimento; in alternativa dovrà essere interdetto l'accesso in prossimità delle stesse al fine di impedire il contatto accidentale. La realizzazione delle vetrate in materiale di sicurezza dovrà estendersi oltre m. 1.00 di altezza qualora vi sia la possibilità di urtare tali superfici.

### **Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale edilizio  
Regolamento comunale d'igiene  
D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche  
D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004

## **6. SCALE**

Le scale, sia quelle ad uso del pubblico, sia quelle ad uso esclusivo dei dipendenti, devono corrispondere a quanto previsto dalla L. 13/1989 e dal D.M. 236/1989.

Le scale ad uso pubblico devono avere larghezza di m. 1.20, quelle ad uso esclusivo dei dipendenti devono avere larghezza di m 0.80.

Le scale mobili o retrattili usate per accedere a soppalchi, scaffalature e simili devono essere omologate - di sicurezza - ed idonee all'uso (norma UNI EN 131 D.M. 23.3.2000).

### **Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale edilizio

L. 13/1989

D.M. 236/1989

D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche

## 7. SOPPALCHI

Qualora sia consentita la realizzazione di un soppalco, nella zona sottostante l'altezza minima può essere di m. 2.50 e di m. 2.40 nelle zone di passaggio.

Per attività con presenza di pubblico nella parte sovrastante l'altezza minima è di m. 2.50, per attività di magazzino/deposito di m. 2.00.

Qualora la parte superiore sia adibita ad attività con presenza di pubblico, la superficie illuminante e ventilante deve essere pari ad almeno 1/8 della somma della superficie del locale più il soppalco e deve essere comunque preferibilmente antistante il soppalco, fatte salve le deroghe previste dalla L.R. 44/1985.

Il parapetto deve essere regolamentare ai sensi del D.M. 236/1989, dotato di fermapiè di altezza non inferiore a cm. 20, al fine di evitare la caduta di polveri od oggetti nella zona sottostante.

Per la realizzazione di soppalchi in presenza di soffitto a volta, in locali preesistenti si può applicare una compensazione delle altezze con altezza minima di m. 2 e media di m. 2.20

### **Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale edilizio

L.R. 44/1985

L. 13/1989

D.M. 236/1989

## **8. CONTROSOFFITTI**

E' consentito il controsoffitto a carabottino a lamelle verticali, con altezza sottostante inferiore a m. 2.50 (min. m. 2.30).

In caso di controsoffitti perimetrali di larghezza di m. 0.60, l'altezza minima sottostante può essere inferiore a m. 2.50 solo ed esclusivamente in corrispondenza degli arredi (h m. 2.30 – 2.40).

## **9. SERVIZI IGIENICI AD USO DEI DIPENDENTI**

### **Locali ad uso direzionale, commerciale, artigianale**

- deve essere previsto almeno un servizio igienico (wc e lavamani) ogni 10 dipendenti, comprensivi del titolare e/o dei soci;
- oltre i 10 dipendenti i servizi igienici devono essere divisi per sesso.

### ***Requisiti di illuminazione e ventilazione***

Nel servizio igienico e nell'antibagno, ove possibile, va assicurata l'illuminazione e la ventilazione naturale, dotando ogni locale di finestra apribile di superficie non inferiore ad 1/8 della superficie in pianta, salvo quanto diversamente previsto dai regolamenti edilizi locali.

La finestra deve essere completamente apribile, se del caso con idonei dispositivi di apertura (manuali o automatici), facilmente accessibili e manovrabili.

In mancanza di illuminazione e ventilazione naturale, i locali devono essere provvisti di illuminazione e ventilazione artificiale secondo le norme UNI 10380/94 e UNI 10339/95; l'aspirazione deve essere avviata contestualmente all'accensione della luce o all'apertura della porta di accesso e temporizzata con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo.

### ***Requisiti strutturali e dotazioni***

- il servizio igienico deve essere dotato di antibagno, qualora non sia accessibile da corridoi o disobblighi o locali deposito (purchè non di generi alimentari);
- l'eventuale antibagno può fungere da accesso allo spogliatoio;
- qualora i servizi igienico assistenziali del personale siano divisi per sesso, l'accesso al servizio igienico potrà avvenire attraverso il rispettivo spogliatoio; in tal caso il servizio igienico dovrà essere adeguatamente dimensionato in modo da consentire anche l'installazione del lavamani;
- la superficie del servizio igienico e quella dell'anti-bagno deve essere non inferiore a mq. 1.20, con il lato minore di almeno m. 1.00;
- l'altezza interna non può essere inferiore a m. 2.40, fatte salve le deroghe previste dalla L.R. 44/1985 e successive modifiche o dai P.R.P.C.;
- i locali wc devono essere, preferibilmente, separati tra loro e dall'antibagno, da pareti a tutta altezza;
- il pavimento deve essere realizzato in materiale resistente impermeabile, antiscivolo, facilmente lavabile e disinfettabile;
- le pareti devono essere rivestite in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile fino all' altezza di m. 2.00;

- il servizio igienico deve essere dotato di tazza o wc alla turca a filo di pavimento, con annesso portarotolo di carta igienica di tipo protettivo;
- le porte di accesso devono essere dotate di serratura di emergenza (azionabile dall'esterno e con indicatore di presenza), con senso di apertura preferibilmente verso l'esterno e comunque tale da consentire un'agevole uso dei servizi igienici senza intralciare le vie di circolazione;
- i lavamani devono essere dotati di acqua calda e fredda e distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso o ad aria;
- il servizio igienico può essere realizzato in locali interrati e seminterrati, purchè adeguatamente areato e protetto dall'umidità.

***Inoltre nelle attività che prevedono la manipolazione di alimenti***

(ad esclusione delle rivendite di tabacchi con vendita di caramelle e similari):

- i servizi devono essere interni all'esercizio o comunque collegati con passaggio interno;
- i comandi di erogazione dell'acqua dei lavamani devono essere non manuali (a pedale, a ginocchio, a fotocellula - escluso il dispositivo a leva o a gomito);
- le aperture di finestra devono essere dotate di reti antinsetti a fitte maglie, facilmente amovibili per la pulizia, e/o altri dispositivi antinsetti e antiroditori;
- qualora vi sia un'accessibilità diretta dal locale di somministrazione, vendita, produzione o deposito, la porta dell'antibagno deve essere dotata di chiusura automatica (molla di ritorno), ad eccezione del caso in cui il servizio igienico sia accessibile ai disabili.

**Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale edilizio  
 Regolamento comunale d'igiene  
 L.R. 44/1985 e successive modifiche  
 D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche  
 L. 13/1989  
 D.M. 236/1989  
 D.P.R. 327/1980  
 Regolamento CE 852/2004



## **10. SERVIZI IGIENICI AD USO DEL PUBBLICO**

### **Locali commerciali**

Da 250 a 1000 mq. – di superficie di vendita - va previsto 1 servizio igienico (wc e lavamani), riservato al pubblico e dimensionato per disabili.

Oltre i 1000 mq. - di superficie di vendita - vanno previsti almeno 2 servizi igienici (uno per sesso) riservati al pubblico, di cui 1 dimensionato per disabili.

Il servizio deve essere facilmente accessibile, possibilmente dal locale di vendita, adeguatamente segnalato, indipendente dai locali in cui sono posizionati i servizi assistenziali del personale

### **Locali commerciali inseriti in strutture organizzate (centri commerciali)**

Il numero dei servizi igienici deve essere proporzionale alla superficie commerciale totale.

I servizi igienici devono essere distribuiti in modo tale da essere facilmente accessibili dalle diverse zone del centro commerciale.

La dotazione deve essere:

- n. 1 servizio igienico, dimensionato per disabili, da mq. 250 a mq. 1000;
- incremento di 1 servizio ogni ulteriore superficie di mq. 1000 o frazione di questa;
- il numero di servizi igienici attrezzati per disabili è pari ad 1 ogni 8 servizi di tipo comune e comunque va previsto almeno 1 per piano.

Qualora non sia prevista un'organizzazione centralizzata dei servizi igienici, ogni singola struttura deve essere dotata di servizi come indicato nei parametri previsti per i singoli locali commerciali.

I centri commerciali con superficie superiore a mq. 5000 devono disporre di almeno 1 locale attrezzato per la pulizia ed il cambio di pannolini dei bambini.

### **Esercizio di somministrazione - Bar**

### **Esercizio di ristorazione con somministrazione - Ristorante**

Si richiede, indicativamente:

- n. 1 wc con lavamani, nei locali con superficie netta di somministrazione fino a mq. 60;
- n. 2 wc con lavamani, divisi per sesso, nei locali con superficie netta di somministrazione da mq. 60 a mq. 150;
- n. 3 wc con lavamani, nei locali con superficie netta di somministrazione da mq. 150 a mq. 300.

La superficie di somministrazione va calcolata al netto dei servizi, dei locali di deposito e del banco di mescita.

Solo nel caso di lavori che comportino la realizzazione di un nuovo servizio igienico o l'ampliamento di quello esistente o nel caso in cui le attività vengano svolte in locali precedentemente non aperti al pubblico, i servizi igienici dovranno essere dimensionati per disabili.

### ***Requisiti di illuminazione e ventilazione***

Nel servizio igienico e nell'antibagno, ove possibile, va assicurata l'illuminazione e la ventilazione naturale, dotando ogni locale di finestra apribile, di superficie non inferiore ad 1/8 della superficie in pianta, salvo quanto diversamente previsto dai regolamenti edilizi locali.

La finestra deve essere completamente apribile, se del caso con idonei dispositivi di apertura (manuali o automatici), facilmente accessibili e manovrabili.

In mancanza di illuminazione e ventilazione naturale, i locali devono essere provvisti di illuminazione e ventilazione artificiale secondo le norme UNI 10380/94 e UNI 10339/95; l'aspirazione deve essere avviata contestualmente all'accensione della luce o all'apertura della porta di accesso e temporizzata con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo.

### ***Requisiti strutturali e dotazioni***

- il servizio igienico deve essere dotato di antibagno, qualora non sia accessibile da corridoi o disobblighi;
- qualora vi sia un'accessibilità diretta da locali di somministrazione/ristorazione la porta dell'antibagno deve essere dotata di chiusura automatica (molla di ritorno), ad eccezione del caso in cui il servizio igienico sia accessibile ai disabili;
- la superficie del servizio igienico e quella dell'anti-bagno deve essere preferibilmente non inferiore a mq. 1.20, con il lato minore di almeno m. 1.00;
- l'altezza interna non può essere inferiore a m. 2.40;
- i locali wc devono essere preferibilmente separati tra loro e dall'antibagno, da pareti a tutta altezza;
- il pavimento deve essere realizzato in materiale impermeabile, antiscivolo, facilmente lavabile e disinfettabile;
- le pareti devono essere rivestite in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile fino all'altezza di m. 2.00;
- il servizio deve essere dotato di tazza o wc alla turca a filo del pavimento, con annesso portarotolo di carta igienica di tipo protettivo;
- le porte di accesso devono essere dotate di serratura di emergenza (azionabile dall'esterno e con indicatore di presenza), con senso di apertura preferibilmente verso l'esterno e comunque tale da consentire un'agevole uso dei servizi igienici senza intralciare le vie di circolazione;

- nel locale wc va previsto un gancio appendiabiti;
- i lavamani devono essere dotati di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso o ad aria;
- il servizio igienico può essere realizzato in locali interrati e seminterrati, purchè adeguatamente areato e protetto dall'umidità;

***Inoltre nelle attività che prevedono la manipolazione di alimenti:***

- le aperture verso l'esterno di finestra devono essere dotate di reti antinsetti a fitte maglie, facilmente amovibili per la pulizia, e/o altri dispositivi antinsetti e antiroditori.

**Normativa di riferimento :**

Regolamento comunale edilizio  
Regolamento comunale d'igiene  
L. 13/1989  
D.M. 236/1989  
D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004

## **11. DOCCE AD USO DEI DIPENDENTI**

Le docce sono obbligatorie per le lavorazioni che espongono a rischio di insudiciamento o imbrattamento, pertanto anche per le attività svolte nelle cucine ed ove vengono effettuate attività di preparazione alimentare assimilabili alle attività di cucina, con trattamento a caldo.

Qualora necessaria va realizzata 1 doccia ogni 5 dipendenti; devono essere previsti locali separati per sesso oppure deve essere garantita l'utilizzazione separata degli stessi.

### ***Requisiti di illuminazione e ventilazione***

Ove possibile, va assicurata l'illuminazione e la ventilazione naturale, dotando il locale di finestra apribile di superficie pari ad 1/8 della superficie in pianta.

La finestra deve essere completamente apribile, se del caso con idonei dispositivi di apertura (manuali o automatici), facilmente accessibili e manovrabili.

In mancanza di illuminazione e ventilazione naturale, i locali devono essere provvisti di illuminazione e ventilazione artificiale secondo le norme UNI 10380/1994 e UNI 10339/1995; è consentita l'emissione in facciata dell'aria estratta.

### ***Requisiti strutturali e dotazioni***

Le docce realizzate negli spogliatoi devono essere separate edilmente tramite pareti o box chiusi a tutta altezza e dotate di singola aspirazione forzata.

Deve essere garantito l'accesso diretto dal locale spogliatoio alla doccia.

La doccia deve essere dotata di mensola portasapone e, nelle immediate vicinanze, di gancio per appendere l'asciugamano o l'accappatoio.

### **Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale edilizio  
D.Lgs 81/2008 e successive modifiche  
D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004

## 12. SPOGLIATOIO AD USO DEI DIPENDENTI

Gli spogliatoi devono essere messi a disposizione in tutti i casi in cui sia necessario l'uso di indumenti da lavoro specifici e devono essere divisi per sesso ove ci siano più di 5 dipendenti.

### ***Requisiti di illuminazione e ventilazione***

Ove possibile, va assicurata l'illuminazione e la ventilazione naturale, dotando il locale di finestra apribile di superficie pari ad 1/8 della superficie in pianta.

La finestra deve essere completamente apribile, se del caso con idonei dispositivi di apertura (manuali o automatici), facilmente accessibili e manovrabili.

In mancanza di illuminazione e ventilazione naturale, il locale deve essere provvisto di illuminazione e ventilazione artificiale secondo le norme UNI 10380/1994 e UNI 10339/1995; è consentita l'emissione in facciata dell'aria estratta.

### ***Requisiti strutturali e dotazioni***

- la superficie deve essere pari a mq. 1.00 per addetto, considerando gli addetti contemporaneamente presenti per turno e comunque non può essere inferiore a mq. 2.00;
- deve essere assicurata la superficie necessaria per contenere gli armadietti di tutti i dipendenti nel caso di attività svolta su più turni, con mantenimento di almeno mq. 0.70 liberi per addetto per turno;
- l'altezza non deve essere inferiore a m. 2.40;
- deve essere dotato di panca o sedili e deve contenere gli armadietti individuali del personale, in cui vanno conservati gli indumenti e gli effetti personali; gli armadietti per le vesti devono essere a doppio scomparto qualora il personale svolga lavorazioni insudicanti o polverose o sia addetto ad attività di tipo alimentare;
- deve essere situato preferibilmente vicino ai locali di lavoro e riscaldato durante la stagione fredda. Qualora sia situato in un edificio separato, ma collegato al luogo di lavoro tramite un cortile, deve essere previsto un passaggio riparato;
- può essere realizzato in locali interrati e seminterrati, purchè adeguatamente areato e protetto dall'umidità;
- qualora i servizi igienico assistenziali del personale siano divisi per sesso, l'accesso al servizio igienico potrà avvenire attraverso il rispettivo spogliatoio; in tal caso il servizio igienico dovrà essere adeguatamente dimensionato in modo da consentire anche l'installazione del lavamani;

***Inoltre nelle attività che prevedono la manipolazione di alimenti:***

- lo spogliatoio deve essere interno all'esercizio o comunque collegato con passaggio interno;
- le aperture verso l'esterno di finestra devono essere dotate di reti antinsetti a fitte maglie, facilmente amovibili per la pulizia, e/o altri dispositivi antinsetti e antiroditori.

**Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale edilizio  
Regolamento comunale d'igiene  
D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche  
D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004

## 13. CUCINA / LABORATORIO

Vedi capitoli specifici per quanto attiene: **altezza, illuminazione, ventilazione.**

### Superficie

Viene calcolata in proporzione al numero dei pasti prodotti, all'eventuale superficie di somministrazione, alla tipologia dell'attività, alla potenzialità produttiva (vedi i relativi capitoli della parte specifica).

### Pavimento

Deve essere realizzato in materiale resistente, impermeabile, antiscivolo, facilmente lavabile e disinfettabile; il raccordo tra le pareti ed il pavimento deve essere arrotondato; gli eventuali scarichi a pavimento (griglie, canalette ecc.) devono avere le caratteristiche di facile pulizia e disinfezione.

Nei locali adibiti alla lavorazione di carne e pesce, inoltre, il pavimento deve essere dotato di scarico sifonato, collegato alla fognatura e dotato di pedana grigliata per evitare il contatto con l'umidità del pavimento e prevenire il rischio di scivolamento.

### Pareti

Devono essere rivestite da materiale resistente, impermeabile, non tossico, facilmente lavabile e disinfettabile fino all'altezza di m. 2.00.

Il raccordo fra pareti e pavimento deve essere arrotondato.

Gli angoli esposti vanno protetti con paraspigoli.

### Soffitto

Le eventuali controsoffittature, le canalizzazioni aeree ecc., devono essere realizzate in modo da ridurre la condensa e la formazione di muffa e da impedire l'accumulo di polvere e la conseguente caduta di particelle sulle aree sottostanti.

### Aperture verso l'esterno di finestra e/o porta-finestra

Devono essere dotate di reti antinsetti a fitte maglie, facilmente amovibili per la pulizia; in alternativa il locale deve essere dotato di dispositivi antinsetti e antiroditori.

Le finestre, le porte-finestre e le porte interne, comprese le maniglie, devono essere realizzate in modo da impedire l'accumulo di sporcizia ed avere superfici facilmente lavabili e, se necessario, disinfettabili.

## Attrezzature

Le attrezzature devono essere posizionate in modo da garantire ovunque uno spazio di transito di larghezza pari ad almeno 80 cm, devono essere costituite da materiali facilmente lavabili e disinfettabili, resistenti alla corrosione, ed essere rispondenti alle norme antinfortunistiche.

- dispositivi di cottura quali fuochi, piastre, friggitrice ecc. posizionati sotto cappa;
- cappa aspirante debordante rispetto al piano di cottura, e/o altre attrezzature che producono fumi e/o vapori, collegata ad una canna fumaria indipendente, sfociante oltre il colmo del tetto. Specifiche installazioni (es. forni pizze) devono rispettare le norme di buona tecnica (UNI);
- attrezzature frigorifere (frigoriferi, celle, congelatori ecc.) dotate di termometro, preferibilmente a lettura esterna, adeguate alle potenzialità e necessità dell'attività, che consentano una netta separazione fra generi alimentari igienicamente incompatibili;
- acquaio/i a doppia vasca in numero e di dimensioni adeguate in relazione alla potenzialità produttiva, dotato/i di acqua calda e fredda (ad eccezione di quello destinato esclusivamente al lavaggio delle verdure, per il quale è sufficiente l'erogazione di acqua fredda);
- lavamani in numero adeguato, in relazione alla superficie della cucina/laboratorio, dotato/i di acqua calda e fredda, con comando di erogazione non manuale (a pedale, a ginocchio, a fotocellula – escluso il dispositivo a leva o a gomito) e munito/i di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso;
- in cucine di ridotte dimensioni l'acquaio ed il lavamani possono essere coincidenti, purché a doppia vasca e con le caratteristiche del lavamani, per quel che riguarda il dispositivo non manuale di erogazione dell'acqua calda e fredda ed i distributori di sapone ed asciugamani;
- lavastoviglie adeguata alle potenzialità e necessità dell'attività - può essere installata anche in una zona o in un locale lavaggio; qualora la lavastoviglie sia di tipo industriale con produzione di vapori, dovrà essere dotata di idonea cappa aspirante, collegata a canna di esalazione sfociante in facciata;
- piani di lavoro di adeguate dimensioni, in relazione alle potenzialità produttive, in materiale liscio, resistente alla corrosione, facilmente lavabile e disinfettabile;
- armadi adeguati alle potenzialità e necessità dell'attività, per riporre pentole, stoviglie, posate, utensili ecc., al riparo dalla polvere e da altre fonti di insudiciamento;
- contenitori per le immondizie in numero adeguato alle esigenze dell'attività, con apertura del coperchio azionabile a pedale.



L'organizzazione del locale e degli spazi dovrà far procedere le derrate alimentari ed i prodotti con "flusso in avanti" e cioè con percorsi tali da impedire la contaminazione crociata fra imballaggi, alimenti crudi, cotti, stoviglie sporche ecc. .

Deve essere comunque evitato il transito di fornitori ed imballaggi attraverso la cucina.

Prima del congiungimento degli scarichi con la fognatura dell'edificio o con la condotta pubblica, deve essere installato un pozzetto separatore grassi, con le caratteristiche previste dalla norma UNI EN 1825-2.

E' preferibile che tale pozzetto sia posizionato all'esterno dei locali in cui avviene la produzione, preparazione, somministrazione, conservazione di generi alimentari.

In caso di impossibilità può essere posizionato anche all'interno, purchè sia a tenuta stagna e sia localizzato preferibilmente in prossimità di un'apertura di porta o finestra, in modo da renderlo facilmente accessibile agli strumenti utilizzati per la sua vuotatura e/o manutenzione.

**Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale edilizio  
Regolamento comunale d'igiene  
Regolamento comunale di fognatura  
D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche  
D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004

## **14. DISPENSA / DEPOSITO**

**(annesso ad esercizi di preparazione, somministrazione, vendita ecc. di generi alimentari)**

### **Altezza**

Non inferiore a m. 2.00. Se le aree di deposito costituiscono zone di passaggio per accedere ai servizi igienico assistenziali del personale, l'altezza non deve essere inferiore a m. 2.40.

### **Superficie**

Vedi i relativi capitoli.

I locali dispensa e deposito, di norma, non devono essere occupati da attrezzature tecnologiche o impiantistiche destinate ad essere ubicate in uno specifico vano tecnico.

Qualora sussista la necessità di posizionare nel deposito attrezzature tecnologiche o impiantistiche ed il locale abbia dimensioni sufficienti, dovranno essere attuati particolari accorgimenti (coperture, pannelli) atti a prevenire la diffusione ai prodotti alimentari, anche se confezionati, di polvere ed altri contaminanti da parte delle apparecchiature.

E' preferibile che l'accesso al locale dispensa/deposito non avvenga attraverso l'antibagno.

### **Illuminazione**

Vedi capitolo specifico.

### **Ventilazione**

Vedi capitolo specifico.

Il deposito farine deve essere dotato di idonea ventilazione naturale o forzata.

### **Aperture verso l'esterno di finestra e/o porta finestra**

Devono essere dotate di reti antinsetti a fitte maglie, facilmente amovibili per la pulizia, in alternativa il locale deve essere dotato di dispositivi antinsetti e antiroditori.

### **Pavimento**

Deve essere realizzato in materiale resistente, facilmente lavabile e disinfettabile.

## **Pareti**

Devono essere intonacate e tinteggiate in colore chiaro; a seconda delle necessità, possono essere rivestite con materiale resistente, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile fino all'altezza di m. 2.00.

## **Attrezzature**

- scaffalature in materiale facilmente lavabile e disinfettabile e saldamente ancorate alle pareti - in nessun caso le merci potranno essere mantenute a contatto diretto con il pavimento (lo scaffale più basso deve essere posto, indicativamente, ad almeno cm. 30 dal suolo, per consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante); anche eventuali generi non alimentari (es. arredi ed attrezzature di scorta) devono essere mantenuti in modo da consentire un'agevole pulizia del pavimento;
- attrezzature frigorifere (frigoriferi, celle, congelatori ecc.) per le merci deperibili, dotate di termometro, preferibilmente a lettura esterna, adeguate alle potenzialità e necessità dell'attività, che consentano una netta separazione fra generi alimentari igienicamente incompatibili;
- armadio o spazio separato e appositamente attrezzato, per la conservazione dei materiali di pulizia, dei detersivi, disinfettanti e similari;
- negli esercizi di vendita di generi alimentari sprovvisti del lavello nella zona di vendita, va previsto - nel locale deposito - un acquaio dotato di acqua calda e fredda, con comando di erogazione non manuale (a pedale, a ginocchio, a fotocellula – escluso il dispositivo a leva o a gomito) e munito di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso; la superficie della parete, per almeno un metro circostante il lavello, deve essere rivestita con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile;
- se il deposito è situato su di un soppalco, lo stesso deve essere accessibile preferibilmente mediante scala fissa; questa dovrà rispondere ai requisiti di corretto rapporto alzata/pedata e larghezza (non inferiore a cm. 80). Qualora il deposito, sia accessibile solamente da una scala di tipo retrattile, questa dovrà essere omologata e certificata; in tal caso si richiede l'installazione di un montacarichi, al fine di movimentare in sicurezza le merci.

### **Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale edilizio  
Regolamento comunale d'igiene  
D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche  
D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004



## **1. ESERCIZIO COMMERCIALE A TIPOLOGIA ALIMENTARE**

**(compresi gli esercizi commerciali a tipologia non alimentare in cui venga introdotta la vendita di prodotti alimentari)**

### **Locale di vendita**

Vedi capitoli specifici della parte generale per quanto attiene: **altezza, illuminazione, ventilazione, pavimento, pareti.**

### **Attrezzature**

- scaffalature in materiale facilmente lavabile e disinfettabile e saldamente ancorate alle pareti - in nessun caso le merci potranno essere mantenute a contatto diretto con il pavimento (lo scaffale più basso deve essere posto, indicativamente, ad almeno cm. 30 dal suolo per consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante);
- banchi di vendita refrigerati per i prodotti deperibili, dotati di termometro, preferibilmente a lettura esterna;
- acquaio nella zona adibita alla vendita dei prodotti deperibili sfusi – a taglio - (es. salumi e formaggi) o nelle immediate vicinanze, eventualmente nel locale deposito, se attiguo; l'acquaio deve essere dotato di acqua calda e fredda, con comando di erogazione non manuale (a pedale, a ginocchio, a fotocellula – escluso il dispositivo a leva o a gomito) e munito di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso; la superficie della parete, per almeno un metro circostante il lavello, deve essere rivestita con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile;
- cappa aspirante collegata ad una canna fumaria indipendente sfociante oltre il colmo del tetto, posizionata sopra i forni di cottura di pane, prodotti dolciari, pizze, polli e similari. Si precisa che per poter effettuare le suddette preparazioni o cotture sono necessari ulteriori requisiti che saranno specificati a fronte della presentazione di una relazione descrittiva dell'attività.

### **Deposito**

Vedi capitolo specifico "**dispensa/deposito**" della parte generale.

Superficie indicativamente non inferiore a 1/5 della superficie di vendita e comunque non inferiore a mq. 6.00 con il lato minore di almeno m. 2.00.

### **Servizi igienici ad uso dei dipendenti**

Vedi capitolo specifico della parte generale.

## **Spogliatoio ad uso dei dipendenti**

Vedi capitolo specifico della parte generale.

Qualora non sia previsto di utilizzare indumenti da lavoro specifici ma semplicemente di indossare una sopravveste oppure un grembiule, devono essere messi a disposizione del personale idonei armadietti a doppio scomparto, chiudibili a chiave.

### **Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale edilizio  
Regolamento comunale d'igiene  
D.Lgs 81/2008 e successive modifiche  
D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004

## **2. DEPOSITO ALL'INGROSSO DI GENERI ALIMENTARI**

### **2.A. con permanenza di persone**

Qualora nel locale avvenga la movimentazione delle merci per mezzo di carrelli elettrici, devono essere indicati con idonea segnaletica orizzontale esclusivi percorsi pedonali. In tal caso devono anche essere previsti appositi locali/zone per caricabatteria dei carrelli elettrici, ventilati anche mediante griglie di areazione.

#### **Altezza**

Non inferiore a m. 2.50.

#### **Illuminazione e ventilazione**

Vedi capitoli specifici della parte generale.

#### **Pavimento**

Deve essere realizzato in materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

#### **Pareti**

Devono essere intonacate e tinteggiate in colore chiaro.

#### **Aperture verso l'esterno di finestra e/o porta-finestra**

Devono essere dotate di reti antinsetti a fitte maglie, facilmente amovibili per la pulizia, in alternativa il locale deve essere dotato di dispositivi antinsetti e antiroditori.

#### **Attrezzature**

- scaffalature in materiale facilmente lavabile e disinfettabile e saldamente ancorate al muro, con indicazione della portata massima - in nessun caso le merci potranno essere mantenute a contatto diretto con il pavimento (lo scaffale più basso deve essere posto, indicativamente, ad almeno cm. 30 dal suolo per consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante);
- attrezzature frigorifere (frigoriferi, celle, congelatori ecc.) per le merci deperibili, dotate di termometro, preferibilmente a lettura esterna, adeguate alle potenzialità e necessità dell'attività, che consentano una netta separazione tra generi alimentari igienicamente incompatibili;
- contenitori per le immondizie, con coperchio azionabile a pedale;
- armadio o spazio separato e appositamente attrezzato per la conservazione dei materiali di pulizia, dei detersivi, disinfettanti e similari.

Nel caso in cui vengano **confezionati generi alimentari e/o depositati o commercializzati generi alimentari non confezionati** sono inoltre necessari:

- acquaio dotato di acqua calda e fredda, con comando di erogazione non manuale (a pedale, a ginocchio, a fotocellula – escluso il dispositivo a leva o a gomito) e munito di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso;
- piano di lavoro, di adeguate dimensioni, in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile;
- pareti rivestite da materiale resistente, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile fino all'altezza di m. 2.00 in corrispondenza dell'acquaio e delle zone di confezionamento.

### **Servizi igienici ad uso dei dipendenti**

Vedi capitolo specifico della parte generale.

### **Spogliatoio ad uso dei dipendenti**

Vedi capitolo specifico della parte generale.

### **2.B. senza permanenza di persone**

Sono richiesti gli stessi requisiti del deposito all'ingrosso con permanenza di persone, ad eccezione dei servizi igienici e dello spogliatoio ad uso del personale che non sono necessari, e dell'altezza che può essere inferiore a m. 2.50 (minima di m. 2.00).

### **Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale edilizio  
Regolamento comunale d'igiene  
D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche  
D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004



### 3. ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE SENZA CUCINA: BAR

In questa tipologia rientrano gli esercizi pubblici di bar, i bar interni a club, associazioni ecc., che effettuano l'attività di somministrazione di bevande e alimenti per i quali **non** è prevista la trasformazione dei cibi mediante cottura (la doratura delle brioches e la preparazione di toast, panini caldi e similari non è considerata cottura, ma semplice riscaldamento).

#### Locale di somministrazione

Vedi capitoli specifici della parte generale per quanto attiene: **altezza, illuminazione, ventilazione, pavimento, pareti.**

#### Attrezzature

Il banco di somministrazione deve essere dotato di:

- lavabicchieri a ciclo termico;
- lavello/lavamani con acqua calda e fredda e distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso;
- vetrina frigorifera per l'esposizione dei prodotti deperibili, dotata di termometro, preferibilmente a lettura esterna;
- cappa aspirante (consigliata) collegata ad una canna indipendente, posizionata sopra la macchina per il caffè espresso, tostiera, microonde, forno per la doratura di brioches o similari.

Nel caso di **somministrazione di cibi precotti e/o preparazione di insalate di verdure e macedonie** deve essere allestita un'area appositamente dedicata - nel retrobanco o anche in magazzino (purché non sia richiesta la presenza continua di personale e tale area sia igienicamente idonea allo scopo, di dimensione tale da consentire lo svolgimento dell'attività suddetta senza pregiudicare le esigenze di deposito) con le seguenti attrezzature e/o caratteristiche:

- a) piano di lavoro di adeguata dimensione, in materiale liscio, resistente alla corrosione, facilmente lavabile e disinfettabile;
- b) lavello a doppia vasca, di adeguata grandezza, con erogatore di acqua calda e fredda, a comando non manuale (a pedale, a ginocchio, a fotocellula, escluso il dispositivo a leva o gomito), dotato di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso;
- c) parete circostante il piano di lavoro ed il lavello in materiale resistente, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile fino all'altezza di m. 2.00;
- d) pavimento in materiale resistente, impermeabile, antiscivolo, facilmente lavabile e disinfettabile;

- e) contenitore per le immondizie con apertura del coperchio azionabile a pedale;
- f) attrezzature frigorifere (frigoriferi, celle, congelatori ecc.) dotate di termometro, preferibilmente a lettura esterna, adeguate alle potenzialità e necessità dell'attività, che consentano una netta separazione fra generi alimentari igienicamente incompatibili;
- g) zona riservata per lo stoccaggio dei prodotti ortofrutticoli freschi;
- h) lavastoviglie a ciclo termico, o in alternativa, utilizzo di stoviglie e posateria a perdere; qualora la lavastoviglie sia di tipo industriale con produzione di vapori, deve essere dotata di idonea cappa aspirante, collegata a canna di esalazione sfociante in facciata;
- i) forno per il rinvenimento dei cibi precotti.

Per la preparazione esclusivamente di panini, tramezzini, tartine e similari, devono essere rispettati i requisiti di cui alle succitate lettere a), b) c), d), e) .

### **Dispensa/deposito**

Vedi capitolo specifico della parte generale.

Superficie indicativamente non inferiore a mq. 6.00 con il lato minimo di almeno m. 2.00 e comunque pari ad almeno 1/10 della superficie di somministrazione (quest'ultima va calcolata al netto dei servizi, del magazzino e del banco di somministrazione).

Nel calcolo delle superfici vanno valutate anche le pertinenze esterne utilizzabili durante tutto l'arco dell'anno.

L'eventuale zona di installazione di impianti di spillatura (di birra, vino e bevande non alcoliche) non entra nel computo della superficie del magazzino.

Nel caso in cui l'esercizio pubblico sia destinato anche alla **vendita di prodotti alimentari**, non si farà riferimento alla superficie di deposito prevista al punto 1. – parte specifica – delle presenti linee guida.

La valutazione della superficie del deposito sarà effettuata in relazione alla tipologia dei prodotti ed alle modalità di vendita, a fronte della presentazione di una relazione descrittiva dell'attività.

### **Servizi igienici e spogliatoio ad uso dei dipendenti**

Vedi capitoli specifici della parte generale.

Si richiede la realizzazione di uno spogliatoio per il personale addetto.

Il servizio igienico per il personale può essere lo stesso utilizzato anche dal pubblico. Tuttavia, al fine di favorire un elevato standard igienico delle strutture utilizzate dal personale addetto alla manipolazione degli alimenti, si ritiene opportuno realizzare un servizio igienico riservato esclusivamente al personale.

Qualora nell'esercizio di bar venga attivato anche un laboratorio artigianale (es.: produzione di pasticceria), si richiede la realizzazione di un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto.

### **Servizi igienici ad uso del pubblico**

Si richiede, indicativamente:

- n. 1 wc con lavamani nei locali con superficie netta di somministrazione fino a mq 60;
- n. 2 wc con lavamani, divisi per sesso, nei locali con superficie netta di somministrazione da mq. 60 a mq. 150;
- n. 3 wc con lavamani, nei locali con superficie netta di somministrazione da mq. 150 a mq. 300.

Solo nel caso di lavori che comportino la realizzazione di un nuovo servizio igienico o l'ampliamento di quello esistente o nel caso in cui le attività vengano svolte in locali precedentemente non aperti al pubblico, il servizio igienico dovrà essere a norma per disabili.

La superficie di somministrazione va calcolata al netto dei servizi, dei locali di deposito e del banco di mescita.

Nel calcolo della superficie di somministrazione vanno valutate anche le pertinenze esterne utilizzabili durante tutto l'arco dell'anno.

### **Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale edilizio  
Regolamento comunale d'igiene  
D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche  
D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004  
L.R. 29/2005

#### 4. ESERCIZIO DI RISTORAZIONE CON SOMMINISTRAZIONE: RISTORANTE

In questa tipologia rientrano gli esercizi pubblici che effettuano l'attività di somministrazione di bevande e alimenti per i quali è prevista anche la trasformazione dei cibi mediante **cottura**.

##### Locale di somministrazione

Vedi capitoli specifici della parte generale per quanto attiene: **altezza, illuminazione, ventilazione, pavimento, pareti**.

L'eventuale **banco** di somministrazione dovrà essere dotato di:

- lavabicchieri a ciclo termico;
- lavello/lavamani con acqua calda e fredda e distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso;
- vetrina frigorifera per l'esposizione dei prodotti deperibili, dotata di termometro, preferibilmente a lettura esterna;

##### Cucina

Vedi capitolo specifico **cucina/laboratorio**.

Superficie indicativamente non inferiore a mq. 12 per superficie di somministrazione fino a mq. 80, che va calcolata al netto dei servizi, locali di deposito e banco di mescita.

Per superfici di somministrazione più ampie si richiede indicativamente un incremento della superficie della cucina pari al 10 % sulla differenza, come da tabella:

Superficie di somministrazione	Superficie della cucina
mq 80	mq 12
mq 100	mq 14
mq 150	mq 19
mq 200	mq 24
mq 250	mq 29

Ad esempio per una superficie di somministrazione pari a mq. 180 la cucina dovrebbe essere di almeno mq. 22. Tale misura risulta dal seguente calcolo: mq. 12 - richiesti per i primi mq. 80 di superficie di somministrazione - più il 10% dei successivi mq. 100.

Nel calcolo della superficie di somministrazione vanno valutate anche le pertinenze esterne utilizzabili durante tutto l'arco dell'anno.

## Cottura nel retrobanco

Eventuali preparazioni e cotture di cibi nel retro-banco potranno essere valutate previa presentazione di lay-out e relazione descrittiva delle specifiche modalità operative di tali preparazioni e cotture (per esempio esercizi con sola piastra di cottura, caldaia o forno pizze). Comunque tutte le attrezzature di cottura dovranno essere obbligatoriamente poste sotto cappa aspirante collegata a canna di esalazione sfociante al tetto.

## Dispensa/deposito

Vedi capitolo specifico della parte generale.

Preferibilmente in prossimità della cucina e di superficie indicativamente non inferiore a mq. 6 - con lato minimo di almeno m. 2.00.

La realizzazione di una dispensa è facoltativa purchè il locale deposito sia ubicato preferibilmente allo stesso piano della cucina e sia adeguatamente dimensionato al fine di consentire una corretta gestione dei prodotti alimentari, comprese le bibite, le acque minerali, ecc..

## Deposito

Vedi capitolo specifico della parte generale.

Superficie indicativamente non inferiore a mq. 8 - con lato minimo di almeno m. 2.00 per esercizi con superficie di somministrazione fino a mq. 80.

Per esercizi più ampi la superficie del locale di deposito dovrà essere indicativamente almeno 1/10 della superficie di somministrazione (calcolata al netto dei servizi, locali di deposito e banco di mescita).

Nel calcolo della superficie di somministrazione vanno valutate anche le pertinenze esterne utilizzabili durante tutto l'arco dell'anno.

Nel caso in cui le superfici del deposito e della dispensa si discostino in maniera significativa da quelle suindicate, la valutazione dell'adeguatezza delle stesse verrà effettuata a fronte della presentazione di lay-out e relazione descrittiva delle modalità operative di gestione delle preparazioni effettuate.

Nel caso in cui l'esercizio pubblico sia destinato anche alla **vendita di prodotti alimentari**, non si farà riferimento alla superficie di deposito prevista al punto 1. – parte specifica – delle presenti linee guida.

La valutazione della superficie del deposito verrà effettuata in relazione alla tipologia dei prodotti ed alle modalità di vendita, a fronte della presentazione di una relazione descrittiva dell'attività.

## **Servizi igienici, spogliatoio, docce ad uso dei dipendenti**

Per i requisiti vedi capitoli specifici della parte generale.

Al fine di favorire un elevato standard igienico delle strutture utilizzate dal personale addetto alla manipolazione degli alimenti, si ritiene opportuno realizzare un servizio igienico riservato esclusivamente al personale.

Negli esercizi in cui sia prevista la semplice cottura dei cibi nel retro banco mediante piastre e/o caldaie, non è necessaria la predisposizione delle docce per i dipendenti, ma si richiede comunque la realizzazione di uno spogliatoio per il personale addetto.

## **Servizi igienici ad uso del pubblico**

Si richiede, indicativamente:

- n. 1 wc con lavamani nei locali con superficie netta di somministrazione fino a mq. 60;
- n. 2 wc con lavamani, divisi per sesso, nei locali con superficie netta di somministrazione da mq. 60 a mq. 150;
- n. 3 wc con lavamani, nei locali con superficie netta di somministrazione da mq.150 a mq. 300.

Solo nel caso di lavori che comportino la realizzazione di un nuovo servizio igienico o l'ampliamento di quello esistente o nel caso in cui le attività vengano svolte in locali precedentemente non aperti al pubblico, il servizio igienico dovrà essere a norma per disabili.

La superficie di somministrazione va calcolata al netto dei servizi, locali di deposito e banco di mescita.

Nel calcolo della superficie di somministrazione vanno valutate anche le pertinenze esterne utilizzabili durante tutto l'arco dell'anno.

## **Pasti veicolati - catering**

Per le attività che effettuano anche la veicolazione dei pasti all'esterno (catering) vanno previste superfici maggiori a quelle suindicate, sia per la cucina che per i locali di deposito, che verranno valutate in relazione al numero aggiuntivo di pasti prodotti, a fronte della presentazione di una relazione descrittiva dell'attività.

Inoltre dovrà essere prevista una “**zona o locale deposito contenitori**” per il trasporto all'esterno dei pasti prodotti, di adeguate dimensioni, in modo da evitare l'accumulo dei predetti contenitori nel locale di produzione; tale deposito contenitori dovrà essere dotato di:

- acquaio – per il lavaggio dei contenitori – di adeguate dimensioni, munito di acqua calda e fredda ed installato su parete piastrellata;
- scaffalature, saldamente ancorate alle pareti, in materiale facilmente lavabile e disinfettabile per riporre i contenitori; lo scaffale più basso deve essere posto, indicativamente, ad almeno cm. 30 dal suolo, per consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante.

Qualora la zona deposito contenitori consista in un settore ricavato nel locale magazzino, quest'ultimo dovrà essere dimensionato di conseguenza.

**Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale d'igiene

Regolamento comunale edilizio

D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche

D.P.R. 327/1980

Regolamento CE 852/2004

L.R. 25/1996

D.P.G.R. 4.11.1996, n. 0397/Pres. – modificato dal D.P.G.R. 16.06.2000, n. 0204/Pres.

L.R. 29/2005

L.R. 25/2007

## 5. AZIENDA AGRICOLA

### 5.A. Con produzione di vino con uve dei propri fondi

#### Locale di vinificazione

- il pavimento deve essere realizzato in materiale resistente, impermeabile, antiscivolo, facilmente lavabile e disinfettabile;
- le pareti devono essere rivestite da materiale resistente, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile fino ad altezza superiore ai vasi vinari, o comunque fino a m. 2.00;
- deve essere dotato di 1 presa d'acqua per il lavaggio delle attrezzature.

Per i locali destinati esclusivamente alla conservazione e maturazione del vino potranno essere valutate soluzioni diverse per quanto attiene a pavimento e pareti.

I locali utilizzati per la fermentazione alcolica devono essere ben areati per consentire la fuoriuscita dell'anidride carbonica.

#### Servizi igienici

E' sufficiente un servizio igienico (wc e lavamani), ubicato anche nelle pertinenze esterne, che può essere utilizzato anche dal pubblico durante l'attivazione della somministrazione temporanea.

Per i requisiti di illuminazione, ventilazione, strutturali e dotazioni vedi capitoli specifici.

Se il servizio igienico è ubicato nelle pertinenze esterne, può essere costituito unicamente dal locale wc, nel quale deve essere installato anche il lavamani, dotato di distributore di sapone e di asciugamani monouso.

### 5.B. Con lavorazione di carni di animali allevati in azienda

#### Locale lavorazione carni

Può essere quello destinato alla vinificazione, purchè in possesso dei requisiti sopraindicati. Deve essere posizionato a debita distanza da concimaie, depositi di liquame e stalle, non deve comunicare con i locali di allevamento.

Vedi capitolo specifico per quanto attiene: **altezza, illuminazione, ventilazione.**

#### Superficie

Deve essere adeguata alla potenzialità produttiva.

#### Zona esterna di accesso

Deve essere pavimentata e mantenuta sgombera da materiali estranei alla lavorazione.



## **Pavimento**

Deve essere realizzato in materiale resistente, impermeabile, antiscivolo, facilmente lavabile e disinfettabile; deve essere dotato di scarico sifonato, collegato alla fognatura; le griglie, le canalette e altre parti degli scarichi a pavimento devono avere le caratteristiche di facile pulizia e disinfezione.

Deve essere dotato di pedana grigliata per evitare il contatto con l'umidità del pavimento e prevenire il rischio di scivolamento.

Il raccordo tra le pareti ed il pavimento deve essere arrotondato.

## **Pareti**

Devono essere rivestite da materiale resistente, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile fino all'altezza di m. 2.00.

Il raccordo fra pareti e pavimento deve essere arrotondato.

Gli angoli esposti vanno protetti con paraspigoli.

## **Soffitto**

Le eventuali controsoffittature, le canalizzazioni aeree ecc. devono essere realizzate in modo da ridurre la condensa e la formazione di muffa e da impedire l'accumulo di polvere e la conseguente caduta di particelle sulle aree sottostanti.

## **Aperture verso l'esterno di finestra e/o porta-finestra**

Devono essere dotate di reti antinsetti a fitte maglie, facilmente amovibili per la pulizia; in alternativa il locale deve essere dotato di dispositivi antinsetti e antiroditori.

Le finestre, le porte-finestre e le porte interne, comprese le maniglie, devono essere realizzate in modo da impedire l'accumulo di sporcizia ed avere superfici facilmente lavabili e, se necessario, disinfettabili.

## **Attrezzature**

Le attrezzature devono essere posizionate in modo da garantire ovunque uno spazio di transito di larghezza pari ad almeno 80 cm, devono essere costituite da materiali facilmente lavabili e disinfettabili, resistenti alla corrosione, ed essere rispondenti alle norme antinfortunistiche.

- cella frigorifera per lo stoccaggio delle mezzene in attesa della lavorazione da prevedere qualora l'azienda intenda lavorare un quantitativo di prodotto tale da rendere necessaria più di una singola giornata di lavorazione;
- acquaio/i dotato/i di acqua calda e fredda con comando di erogazione non manuale (a pedale, a ginocchio, a fotocellula – escluso il dispositivo a leva o a gomito) e munito/i di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso;

- piani di lavoro di adeguate dimensioni, in relazione alle potenzialità produttive, in materiale liscio, resistente alla corrosione, facilmente lavabile e disinfettabile;
- armadi adeguati alle potenzialità e necessità dell'attività, per riporre gli utensili al riparo dalla polvere e da altre fonti di insudiciamento;
- armadietti per la conservazione del materiale di pulizia (detergenti, disinfettanti, scope, strofinacci, ecc);
- contenitori per le immondizie in numero adeguato alle esigenze dell'attività, con apertura del coperchio azionabile a pedale;
- contenitori muniti di coperchio per lo stoccaggio dei sottoprodotti di origine animale;

### **Locale stagionatura**

- dovrebbe essere dedicato esclusivamente alla stagionatura dei prodotti preparati e non contenere materiali non attinenti;
- le aperture verso l'esterno di finestra e/o porta-finestra devono essere dotate di reti antinsetti a fitte maglie, facilmente amovibili per le operazioni di pulizia, in alternativa il locale deve essere dotato di dispositivi antinsetti e antiroditori.

### **Servizi igienici**

E' sufficiente un servizio igienico (wc e lavamani), ubicato anche nelle pertinenze esterne, che può essere utilizzato anche dal pubblico durante l'attivazione della somministrazione temporanea.

Per i requisiti di illuminazione, ventilazione, strutturali e dotazioni, vedi capitoli specifici.

Se il servizio igienico è ubicato nelle pertinenze esterne, può essere costituito unicamente dal locale wc, nel quale deve essere installato anche il lavamani dotato di distributore di sapone e di asciugamani monouso.

### **Spogliatoio**

Vedi capitolo specifico della parte generale.

## **5.C. Con somministrazione temporanea di vino di propria produzione " OSMICA "**

### **Zona di somministrazione**

- banco di somministrazione in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile, dotato di acquaio con acqua calda e fredda, con distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso;
- lavabicchieri a ciclo termico;
- frigorifero o vetrina refrigerata, dotati di termometro preferibilmente a lettura esterna, per la conservazione dei prodotti deperibili.

### **Servizi igienici**

E' sufficiente un servizio igienico (wc e lavamani), ubicato anche nelle pertinenze esterne, che può essere utilizzato anche dal pubblico durante l'attivazione della somministrazione temporanea.

Per i requisiti di illuminazione, ventilazione, strutturali e dotazioni, vedi capitolo specifico.

### **Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale d'igiene  
Regolamento comunale edilizio  
D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004

## **5.D. Con detenzione di animali da allevamento**

Le imprese che intendono allevare animali da produzione appartenenti alle specie bovina, ovina, caprina, suina, equina devono essere autorizzati dalla Struttura Semplice Sanità Animale, Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche.

### **Stalle e locali di ricovero**

Oltre alle norme generali di edilizia, devono essere rispettati i requisiti specifici per singole specie o categorie, previste dalla normativa comunitaria, nazionale e locale.

### **Normativa di riferimento:**

DPR 320/1954

D. Lvo 146/2001 (Attuazione della Direttiva 98/58/CE Piano nazionale benessere animali da reddito (predisposto con cadenza triennale dal Ministero della Salute)

## 6. LABORATORIO

(pasticceria, gastronomia/rosticceria, panificazione, gelateria, pasta fresca, pizze per asporto)

### Locale laboratorio

Vedi capitolo specifico della parte generale **cucina/laboratorio**.

Va prevista una superficie minima, indicativa, secondo la seguente tabella:

pasticceria	mq. 20
gastronomia/rosticceria	mq. 20
panificazione	mq. 20
gelateria	mq. 12
pasta fresca	mq. 12
pizze per asporto	mq. 12 di cui almeno mq. 9 liberi dal forno pizze

Potranno essere previste superfici inferiori per laboratori annessi ad altri laboratori (per es. laboratorio di pasticceria e gelateria).

Metrature inferiori, inoltre, verranno valutate in relazione a preparazioni limitate, previa presentazione di lay-out e relazione descrittiva delle specifiche modalità operative di tali preparazioni.

Il locale laboratorio deve essere edilmente separato dalla zona vendita, ad esclusione della tipologia di laboratorio in cui vengono prodotti alimenti a basso rischio di contaminazione, come ad esempio pizze e/o polli arrosto e similari, o per produzioni completamente automatizzate.

### Locale o zona lavaggio dei recipienti di cottura ed utensili

Deve essere dimensionato a seconda della potenzialità della struttura, separato dalle zone di preparazione e cottura anche mediante arredi (nel rispetto dei parametri di ventilazione ed illuminazione naturale).

I laboratori di pasticceria e gastronomia devono essere dotati di un'adeguata attrezzatura per il lavaggio automatico (a ciclo termico) degli utensili, pentole, ecc. .

Qualora la lavastoviglie sia di tipo industriale e avvenga la produzione di vapori, deve essere dotata di idonea cappa aspirante, collegata a canna di esalazione sfocante in facciata, realizzata in modo da non arrecare molestie al vicinato. In caso di accertati inconvenienti igienici, l'autorità preposta potrà disporre il suo convogliamento in canna di esalazione con sbocco in copertura.

## **Dispensa/deposito materie prime**

Vedi capitolo specifico della parte generale **dispensa/deposito**.

Superficie indicativamente non inferiore a mq. 8 – con lato minimo di almeno m. 2.00.

Per i laboratori di gelateria la superficie minima potrà essere di mq. 6, con lato minore di almeno m. 2.00.

Per i laboratori annessi ad altri laboratori la superficie del deposito dovrà essere la somma di quella prevista per ogni singolo laboratorio (per esempio gastronomia e pasticceria mq. 16 di deposito).

Nel caso le superfici di deposito si discostino in maniera significativa da quelle suindicate, la valutazione dell'adeguatezza delle stesse sarà effettuata a fronte della presentazione di lay-out e relazione descrittiva delle modalità operative di gestione delle preparazioni effettuate.

Se il laboratorio non è collegato all'esercizio di vendita, o comunque effettua la vendita all'ingrosso, vanno previsti degli spazi per il deposito dei prodotti finiti, di dimensioni proporzionate alla quantità di prodotti destinati all'esterno e comunque tale da evitare l'accumulo del prodotto finito in altri locali, quali il locale di produzione oppure sul mezzo di trasporto in sosta. Tale locale dovrà essere ubicato in posizione adiacente all'uscita delle merci, ma chiuso rispetto al punto d'arrivo del veicolo di trasporto, per evitare la contaminazione degli alimenti con i gas di scarico.

E' in ogni caso vietato il deposito di prodotti in zone esterne.

Nel caso in cui il laboratorio sia destinato anche alla **vendita di prodotti alimentari**, non si farà riferimento alla superficie di deposito prevista al punto 1. – parte specifica – delle presenti linee guida.

La valutazione della superficie del deposito sarà effettuata in relazione alla tipologia dei prodotti ed alle modalità di vendita, a fronte della presentazione di una relazione descrittiva dell'attività.

## **Locale o zona di deposito dei contenitori per il trasporto degli alimenti prodotti**

Vedi capitolo specifico della parte generale **dispensa/deposito**.

Va dimensionato in rapporto alla quantità e al tipo di alimenti prodotti per evitare l'accumulo dei contenitori nel locale di produzione.

Dovrà essere dotato di:

- acquaio - per il lavaggio dei contenitori - di adeguata grandezza, munito di acqua calda e fredda ed installato su parete piastrellata;
- scaffalature, saldamente ancorate alle pareti, in materiale facilmente lavabile e disinfettabile per riporre i contenitori; lo scaffale più basso deve essere posto, indicativamente, ad almeno cm. 30 dal suolo, per consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante.

Qualora la zona deposito contenitori consista in un settore ricavato nel locale deposito materie prime, quest'ultimo dovrà essere dimensionato di conseguenza.

### **Servizi igienici, spogliatoio e docce ad uso dei dipendenti**

Per i requisiti vedi capitoli specifici della parte generale

La doccia non è necessaria per i laboratori di gelateria e per i laboratori di produzione pizze, se la cottura avviene mediante forno elettrico, ma si richiede comunque la realizzazione di uno spogliatoio per il personale addetto.

### **Locale di vendita**

Per l'eventuale locale di vendita vedi capitoli specifici della parte generale per quanto attiene: **altezza, illuminazione, ventilazione, pavimento, pareti.**

### **Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale d'igiene  
Regolamento comunale edilizio  
D.Lgs 81/2008 e successive modifiche  
D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004

## 7. RISTORAZIONE COLLETTIVA

L'organizzazione dei locali e degli spazi dovrà far procedere le derrate alimentari ed i prodotti con "flusso in avanti" e cioè con percorsi tali da impedire la contaminazione crociata fra imballaggi, alimenti crudi, cotti, stoviglie sporche, ecc. .

### Locale di preparazione e cottura

Vedi capitoli specifici della parte generale **cucina/laboratorio**.

Va prevista una superficie minima, indicativa, secondo la seguente tabella, che va calcolata tenendo conto del ciclo produttivo (che può essere concentrato solo al mattino o articolato nel corso dell'intera giornata - per esempio produzione di pranzi e cene):

Numero giornaliero di pasti prodotti	Superficie minima della zona di produzione in mq
fino a 100 pasti	mq. 30
fino a 200 pasti	mq. 50
fino a 300 pasti	mq. 70
fino a 400 pasti	mq. 90
fino a 500 pasti	mq. 110
fino a 600 pasti	mq. 130
fino a 700 pasti	mq. 150
fino a 800 pasti	mq. 170
fino a 900 pasti	mq. 190
fino a 1000 pasti	mq. 210
fino a 2000 pasti	mq. 310

Va calcolato un incremento di mq 100 per ogni migliaio di pasti in più prodotto.

Il pavimento deve essere dotato di scarico sifonato collegato alla fognatura; le eventuali griglie e canalette di raccolta dei liquidi devono avere le caratteristiche di facile pulizia e disinfezione.

A seconda delle esigenze e delle potenzialità della struttura vanno individuate delle zone di lavorazione delle carni, delle verdure, di affettatura di salumi e formaggi, delle preparazioni dietetiche, ecc. .

### Locale o zona lavaggio delle stoviglie e delle pentole

Deve essere dimensionato a seconda della potenzialità della struttura e separato dalle zone di preparazione e cottura anche mediante arredi (nel rispetto dei parametri di ventilazione ed illuminazione naturale).

Deve essere dotato di lavastoviglie e di lavapentole automatica, con sistema idoneo per lo smaltimento dei vapori, collegato ad una canna di esalazione indipendente, sfociante oltre il colmo del tetto.

Il pavimento deve essere dotato di scarico sifonato collegato alla fognatura; le eventuali canalette di raccolta dei liquidi devono essere facilmente pulibili.



## **Locale/i deposito**

Vedi capitolo specifico della parte generale **dispensa/deposito**.

Le zone di deposito devono essere adeguate alle necessità e potenzialità della struttura e comunque, di norma, non inferiori a mq. 14 per la produzione fino a 100 pasti giornalieri, con un incremento – indicativo - di mq. 10 per ogni 100 pasti aggiuntivi.

A seconda delle esigenze può essere individuato anche un locale per il deposito dei materiali di pulizia.

## **Pasti veicolati**

Nel caso di produzione di pasti da veicolare all'esterno, dovrà essere prevista una zona dedicata o locale separato, attiguo alla zona di cottura, dotato delle attrezzature necessarie al confezionamento dei pasti (multi o mono-porzione).

Inoltre deve essere prevista una **zona o locale deposito contenitori** utilizzati per il trasporto all'esterno dei pasti prodotti, di adeguate dimensioni, in modo da evitare l'accumulo dei contenitori dei pasti nel locale di produzione; tale deposito contenitori dovrà essere dotato di:

- acquaio - per il lavaggio dei contenitori - di adeguata grandezza, munito di acqua calda e fredda ed installato su parete piastrellata;
- scaffalature, saldamente ancorate alle pareti, in materiale facilmente lavabile e disinfettabile per riporre i contenitori; lo scaffale più basso deve essere posto, indicativamente, ad almeno cm. 30 dal suolo per consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante.

## **Zona self-service**

Dovrà essere dotata delle seguenti **attrezzature**:

- dispositivi di protezione degli alimenti dal contatto con il pubblico;
- attrezzature per la conservazione a caldo e a freddo degli alimenti, dotate di termometro, preferibilmente a lettura esterna.

## **Servizi igienici ad uso del pubblico (clienti della ristorazione collettiva)**

Vedi capitolo specifico della parte generale.

Si richiedono, indicativamente:

- n° 1 wc con lavamani nei locali con superficie di somministrazione fino a mq. 60 - con incremento di un servizio igienico ogni ulteriori mq. 100 o frazione.

Solo nel caso di lavori che comportino la realizzazione di un nuovo servizio igienico o l'ampliamento di quello esistente o nel caso in cui le attività vengano svolte in locali precedentemente non aperti al pubblico, il servizio igienico dovrà essere a norma per disabili.

## **Servizi igienici, spogliatoio e docce ad uso dei dipendenti**

Vedi capitoli specifici della parte generale.

### **Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale edilizio  
Regolamento comunale d'igiene  
D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche  
D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004

## **8 TERMINALE DI DISTRIBUZIONE PASTI**

**(locali di ricevimento e distribuzione di pasti in multi-porzione prodotti da laboratorio autorizzato)**

### **Locale ricevimento pasti**

Va previsto un locale, nel rispetto dei parametri di ventilazione ed illuminazione naturale – vedi capitoli specifici della parte generale.

Il pavimento deve essere piastrellato o rivestito da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e comunque antiscivolo.

Le pareti devono essere piastrellate o rivestite da materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino all'altezza di m. 2.00.

Tale locale dovrà essere adeguatamente dimensionato e dotato almeno delle seguenti **attrezzature**:

- acquaio lavamani installato su parete piastrellata, munito di erogatore non manuale dell'acqua calda e fredda (a pedale o fotocellula – escluso il dispositivo a leva o a gomito), dotato di distributori di sapone liquido e asciugamani monouso;
- piani di lavoro di adeguate dimensioni in materiale liscio, resistente alla corrosione, facilmente lavabile e disinfettabile;
- ripiani o scaffalature in materiale facilmente lavabile e disinfettabile per appoggiare i contenitori dei pasti;
- mobili chiusi per conservare gli utensili e i materiali utilizzati per la somministrazione come ad esempio le salviette, i cestini per il pane, ecc. ;
- recipiente per i rifiuti con coperchio azionabile a pedale;
- armadio per il deposito dei materiali di pulizia;
- lavastoviglie;
- frigorifero (solo nel caso di conservazione di alimenti deperibili) munito di termometro .

Qualora il locale sia utilizzato anche per la preparazione delle prime colazioni dovranno essere previsti anche:

- fuochi/piastre collocate sotto una cappa collegata ad una canna di esalazione indipendente sfociente oltre il colmo del tetto;
- frigorifero munito di termometro.

Nel caso si esegua anche il lavaggio dei contenitori per il trasporto dei pasti (gastronorm), la lavastoviglie dovrà essere del tipo industriale, munita di sistema idoneo per lo smaltimento dei vapori, collegato ad una canna di esalazione indipendente sfociente oltre il colmo del tetto.

## **Servizio igienico e spogliatoio ad uso del personale addetto**

Per i requisiti vedi capitoli specifici nella parte generale.

### **Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale edilizio  
Regolamento comunale d'igiene  
D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche  
D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004

## **9. ESERCIZIO COMMERCIALE PER LA VENDITA DI CARNI**

### **9.A. Carni fresche, congelate o comunque preparate, confezionate all'origine (vendita di carni in altri esercizi di vendita)**

#### **Locale di vendita**

Vedi capitoli specifici della parte generale per quanto attiene: **altezza, illuminazione, ventilazione, pavimento, pareti.**

#### **ATTREZZATURE**

- banco e/o armadio espositore refrigerato, munito di termometro preferibilmente a lettura esterna, adeguato alle potenzialità e necessità dell'attività.

#### **Servizi igienici e spogliatoio ad uso dei dipendenti**

Vedi capitoli specifici della parte generale.

#### **Normativa di riferimento:**

D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004  
Regolamento CE 853/2004

## **9.B. Carni fresche, congelate o comunque preparate (macelleria)**

### **Locale di vendita**

Vedi capitoli specifici della parte generale per quanto attiene: **altezza, illuminazione, ventilazione, pavimento, pareti.**

### **Attrezzature**

- banco e/o armadio espositore refrigerato dotato di termometro preferibilmente a lettura esterna, adeguato alle potenzialità e necessità dell'attività.
- attrezzature frigorifere (frigoriferi, celle, congelatori ecc.) dotate di termometro preferibilmente a lettura esterna, adeguate alle potenzialità e necessità dell'attività, che consentano una netta separazione tra le carni rosse e bianche; la cella deve essere realizzata interamente in materiale facilmente lavabile e disinfettabile e munita di guarnizioni integre sulla porta di accesso; le acque di condensa e quelle di raffreddamento vanno convogliate nella rete fognaria; qualora un tanto non fosse possibile devono essere convogliate in un contenitore munito di chiusura ed opportunamente fissato alla parete laterale ed al pavimento in modo da evitare rovesciamenti accidentali
- piani di lavoro di adeguate dimensioni, in relazione alle potenzialità produttive, in materiale liscio, resistente alla corrosione, facilmente lavabile e disinfettabile, con attrezzature separate (coltelleria, e piani di taglio) per le carni rosse e bianche;
- acquaio/i in numero e di dimensioni adeguate, in relazione alla potenzialità produttiva, dotato/i di acqua calda e fredda, con comando di erogazione non manuale (a pedale, a ginocchio, a fotocellula - escluso il dispositivo a leva o a gomito) e munito/i di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso.

### **Servizi igienici e spogliatoio e docce del personale**

Vedi capitoli specifici della parte generale.

### **Normativa di riferimento:**

D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004  
Regolamento CE 853/2004

**9.C. Carni fresche o comunque preparate con annesso laboratorio per la preparazione di carne pronta a cuocere o cotta e di prodotti a base di carne (macelleria o supermercato con annesso laboratorio)**

**Locale di vendita**

Vedi capitoli specifici della parte generale per quanto attiene: **altezza, illuminazione, ventilazione, pavimento, pareti.**

**Laboratorio**

Vedi capitolo specifico della parte generale **cucina/laboratorio.**

Deve essere nettamente separato dal locale destinato alla vendita ed essere costituito da uno o più locali in modo da garantire l'igiene della produzione. La fornitura dei prodotti carnei deve avere un percorso dedicato.

Non è ammessa la presenza di alimenti estranei, che non entrino a far parte degli ingredienti per la preparazione di carni e prodotti a base di carne.

Deve essere dotato delle seguenti **attrezzature:**

- attrezzature frigorifere (frigoriferi, celle, congelatori ecc.) dotate di termometro preferibilmente a lettura esterna, adeguate alle potenzialità e necessità dell'attività, che consentano una netta separazione tra le carni rosse e bianche; la cella deve essere realizzata interamente in materiale facilmente lavabile e disinfettabile e munita di guarnizioni integre sulla porta di accesso, le acque di condensa e quelle di raffreddamento vanno convogliate nella rete fognaria; qualora un tanto non fosse possibile devono essere convogliate in un contenitore munito di chiusura ed opportunamente fissato alla parete laterale ed al pavimento in modo da evitare rovesciamenti accidentali;
- piani di lavoro di adeguate dimensioni, in relazione alle potenzialità produttive, in materiale liscio, resistente alla corrosione, facilmente lavabile e disinfettabile, con attrezzature separate (coltelleria e piani di taglio) per le carni rosse e bianche;
- acquaio/i in numero e di dimensioni adeguate in relazione alle potenzialità produttive, dotato/i di acqua calda e fredda, con comando di erogazione non manuale (a pedale a ginocchio o fotocellula - escluso il dispositivo a leva o a gomito) e munito/i di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso.
- le aperture verso l'esterno di finestra e/o porta-finestra devono essere dotate di reti antinsetti a fitte maglie, facilmente amovibili per le operazioni di pulizia, e/o altri dispositivi antinsetti e roditori.

## **Servizi igienici, spogliatoio e docce ad uso dei dipendenti**

Vedi capitoli specifici della parte generale.

### **Normativa di riferimento**

D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004  
Regolamento CE 853/2004



## **10. ESERCIZIO COMMERCIALE PER LA VENDITA DI PRODOTTI ITTICI E MOLLUSCHI**

### **Locale di vendita**

Vedi capitoli specifici della parte generale per quanto attiene: **altezza, illuminazione, ventilazione, pareti, pavimento.**

### **Attrezzature**

- banco o vetrina espositiva refrigerata in grado di garantire il rispetto della catena del freddo e di superficie tale da permettere la separazione tra prodotti ittici e molluschi; deve essere provvisto di un sistema di smaltimento delle acque reflue, allacciato alla rete fognaria; deve essere dotato di idonee protezioni dei prodotti posti in vendita dal contatto con il pubblico;
- attrezzature frigorifere (frigoriferi, celle, congelatori, ecc.) dotate di termometro preferibilmente a lettura esterna, adeguate alle potenzialità e necessità dell'attività, che consentano una netta separazione tra prodotti ittici e molluschi; la cella deve essere realizzata interamente in materiale facilmente lavabile e disinfettabile e munita di guarnizioni integre sulla porta di accesso; le acque di condensa e quelle di raffreddamento vanno convogliate nella rete fognaria; qualora un tanto non fosse possibile devono essere convogliate in un contenitore munito di chiusura ed opportunamente fissato alla parete laterale ed al pavimento in modo da evitare rovesciamenti accidentali;
- acquaio/i in numero e di dimensioni adeguate in relazione alla potenzialità di vendita, dotato/i di acqua calda e fredda, con comando di erogazione non manuale (a pedale, a ginocchio, a fotocellula - escluso il dispositivo a leva o a gomito) e munito/i di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso, da ubicarsi nella posizione di più facile utilizzo o nell'annesso laboratorio, se presente;
- piani di lavoro di adeguate dimensioni, in relazione alle potenzialità produttive, in materiale liscio, resistente alla corrosione, facilmente lavabile e disinfettabile;

### **Servizi igienici, spogliatoio e docce ad uso dei dipendenti**

Vedi capitoli specifici della parte generale.

## **10.A Esercizio commerciale per la vendita di prodotti ittici e molluschi con annesso laboratorio preparazione prodotti pronti a cuocere**

Oltre che alle caratteristiche di cui al punto 10, deve essere allestito un locale **laboratorio** con i seguenti requisiti:

Vedi capitolo specifico della parte generale **cucina/laboratorio**.

Deve essere realizzato in un locale separato oppure ricavato nello stesso locale di vendita, ma opportunamente delimitato.

Deve essere dotato delle seguenti **attrezzature**:

- piani di lavoro di adeguate dimensioni, in relazione alle potenzialità produttive, in materiale liscio, resistente alla corrosione, facilmente lavabile e disinfettabile, per la preparazione dei piatti pronti a cuocere;
- banco o vetrina espositiva refrigerata in grado di garantire il rispetto della catena del freddo per piatti pronti a cuocere e per i prodotti cotti da vendersi freddi;
- qualora il laboratorio sia realizzato in un locale separato, le eventuali aperture di finestra e/o porta - finestra devono essere dotate di reti antinsetti a fitte maglie, facilmente amovibili per le operazioni di pulizia, e/o altri dispositivi antinsetti e roditori.

### **Normativa di riferimento:**

D.P.R. 327/1980  
Regolamento CE 852/2004  
Regolamento CE 853/2004

## **11. SALE DA GIOCO**

Vedi capitoli specifici della parte generale per quanto attiene: **altezza, illuminazione, ventilazione, pavimento, pareti.**

### **Servizi igienici ad uso del pubblico**

Si richiede, indicativamente:

- n. 1 wc con lavamani nei locali con superficie fino a mq. 60;
- n. 2 wc con lavamani, divisi per sesso nei locali con superficie superiore a mq. 60.

Solo nel caso di lavori che comportino la realizzazione di un nuovo servizio igienico o l'ampliamento di quello esistente o nel caso in cui le attività vengano svolte in locali precedentemente non aperti al pubblico, i servizi igienici dovranno essere a norma per disabili.

### **Servizi igienici ad uso dei dipendenti**

Vedi capitolo specifico della parte generale.

### **Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale edilizio  
Regolamento comunale d'igiene

## 12. PALESTRE PRIVATE ED ISTITUTI DI GINNASTICA

### Altezza

Vedi capitolo specifico della parte generale.

### Superficie

L'area adibita agli esercizi ginnici deve essere tale da garantire almeno mq. 4 per utente.

E' ammessa la realizzazione di box di superficie non inferiore a mq. 5 e separati da pareti di altezza non inferiore a m 2.20.

### Pavimento

In materiale antiscivolo, facilmente lavabile e disinfettabile.

### Pareti

In materiale impermeabile e di facile pulizia fino ad altezza di m. 2.00.

### Illuminazione

Vedi capitolo specifico della parte generale.

Le superfici illuminanti devono essere adeguatamente protette in modo da garantire l'incolumità di chi frequenta i locali.

### Ventilazione

Vedi capitolo specifico della parte generale.

### Note:

Possono essere realizzate **palestre private** anche in locali parzialmente interrati, a condizione che l'altezza minima interna sia di m. 2.50, siano adeguatamente isolate e dispongano comunque di una superficie illuminante naturale (a parete o soffitto) non inferiore ad 1/8 della superficie in pianta o secondo quanto previsto da eventuali deroghe per le strutture che ricadono nelle zone "A".

Nelle strutture **ricettive turistico alberghiere**, ad uso esclusivo dei clienti, non aperte al pubblico e senza la presenza di lavoratori dipendenti, possono venir realizzate palestre in locali interrati a condizione che venga garantita un'altezza minima di m. 2.50, siano adeguatamente isolate e dotate di un idoneo impianto di trattamento dell'aria.

Nell'attività di **estetica**, le saune e i bagni turchi potranno venir realizzati all'interno di vani interrati, a condizione che non vi sia presenza continua di personale.

### **Spogliatoio ad uso degli utenti**

La superficie deve essere proporzionale alla capienza della palestra e comunque deve essere pari a mq. 1 per utente, calcolati orientativamente in base alla superficie utile della palestra.

Gli spogliatoi devono essere divisi per sesso.

Per i requisiti di illuminazione e ventilazione vedi capitoli specifici.

### **Servizi igienici ad uso degli utenti**

Va previsto almeno 1 servizio igienico ogni 10 utenti o frazione, calcolati sulla superficie della palestra o in base al numero di postazioni di macchine e attrezzature fisse.

Per i requisiti di illuminazione e ventilazione, strutturali e dotazioni vedi capitoli specifici.

### **Docce ad uso degli utenti**

Va prevista almeno una doccia ogni 8 utenti o frazione calcolati orientativamente in base alla superficie utile della palestra.

### **Servizi igienici, docce e spogliatoio ad uso del personale**

Vedi capitoli specifici della parte generale.

### **Normativa di riferimento:**

Regolamento comunale edilizio  
Regolamento comunale d'igiene

### **13. TINTOLAVANDERIE**

Vedi capitoli specifici della parte generale per quanto attiene: **altezza, illuminazione, ventilazione, pavimento, pareti.**

La superficie del locale deve essere proporzionata alle apparecchiature che vi sono installate, nonché all'attività svolta.

Il posizionamento delle attrezzature deve essere tale da evitare incroci tra materiale sporco e materiale pulito.

Lo scarico degli essiccatoi deve essere collocato in maniera idonea in modo da non arrecare molestia al vicinato. In caso di accertati inconvenienti igienici, l'autorità preposta potrà disporre il suo convogliamento in canna di esalazione con sbocco in copertura.

#### **Servizi igienici ad uso dei dipendenti**

Vedi capitolo specifico della parte generale.

#### **Normativa di riferimento**

Regolamento comunale edilizio  
Regolamento comunale d'igiene  
D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche  
L.R.12/2002  
L.R. 7/2001