



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI
E DELLA NUTRIZIONE**

Direzione : Via Dell'Imbrecciato 71/b 00149 Roma
tel. 06/56485338 Fax 06/56485339 C.D.R. 030101/41



REGIONE LAZIO

LINEE GUIDA

**Caratteristiche igienico/strutturali
ESERCIZI ALIMENTARI DI
ROSTICCERIA E SIMILARI**

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dipartimento di Prevenzione
ASL ROMA D
Direttore: Dr Giorgio M. Gambini

PREFAZIONE

La normativa europea sulla sicurezza alimentare ha completamente modificato il sistema tradizionale di controllo, dalla verifica ispettiva del rispetto dei requisiti igienico strutturali e sul controllo microbiologico e tossicologico degli alimenti si è passati all'analisi dei rischi legati ai processi produttivi e alla valutazione della idoneità degli Operatori del Settore Alimentare (OSA), divenuti principali responsabili della sicurezza degli alimenti che producono e commercializzano, di lavorare in regime di autocontrollo igienico. Infatti, le linee guida applicative del Regolamento CE 852/2004, a cura del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'Igiene dei prodotti alimentari e di origine animale, si rivolgono a tutti gli operatori del settore alimentare, dettando norme di igiene generale previste ai fini della sicurezza alimentare, focalizzandosi sugli aspetti gestionali e sull'autocontrollo igienico, piuttosto che sui requisiti strutturali funzionali standard di locali, arredi ed attrezzature. L'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP^{1 2}, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, dovrebbe accrescere la responsabilità degli operatori del settore alimentare per la sicurezza degli alimenti. Considerando che va tenuto conto in particolare dei seguenti principi: è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria; è importante il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati. Quanto sopra si applica alla produzione primaria comprese le attività di trasporto, di immagazzinaggio e di manipolazione.

Pertanto, si è sentito il bisogno da parte degli operatori, dirigenti medici e tecnici della prevenzione, di essere guidati tramite la disponibilità di indicazioni chiare ed univoche cui riferirsi circa i requisiti igienico strutturali - funzionali standard degli ambienti di lavorazione. Questo è dovuto all'abolizione delle autorizzazioni sanitarie (date in via preventiva)³ rilasciate da parte del SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione) e sostituite dalle Denunce di Inizio Attività (DIA semplici o differite⁴) corredate di autodichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti da parte dei richiedenti.

La presente linea guida fornisce indicazioni circa i requisiti di base per l'esercizio delle attività alimentari di rosticceria ed attività similari a produzione limitata comprese le pizzerie per asporto⁵ e la produzione di pasta fresca. Come quelle che seguiranno, serve a fornire, i dirigenti

1 HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di controllo), approccio sistematico di identificazione e valutazione dei pericoli e rischi associati con le varie operazioni di produzione di un alimento e la definizione delle misure per il loro controllo

2 Il concetto HACCP rappresenta l'analisi di punti deboli che mira all'identificazione ed al controllo di potenziali rischi alla salute. Questo sistema di qualità prevede sette principi:

- 1) analisi ed identificazione dei rischi possibili lungo la catena verticale.
- 2) identificazione dei punti di controllo critici da controllare per evitare o ridurre eventuali rischi.
- 3) stabilire i valori dei limiti critici da osservare rigorosamente al fine di controllare i rischi ad ogni punto di controllo critico
- 4) introduzione di un sistema di sorveglianza per il controllo o l'osservazione periodica dei punti critici (monitoraggio)
- 5) stabilire le misure correttive da osservare in caso di deviazione inammissibile dai limiti ad un punto critico.
- 6) stabilire le procedure per la verifica del processo operativo corretto di un sistema HACCP (sistema controllo funzionalità)
 - 1) stabilire un sistema per la gestione efficace della documentazione relativa al piano HACCP (raccolta dati/organizzazione della documentazione)

3 Il SIAN della ASL RomaD attualmente rilascia, a pagamento, l'esame di progetti e di documentazione tecnica

4 Nel primo caso il sopralluogo è successivo all'apertura e da effettuarsi entro 60 giorni dalla presentazione, nel secondo caso è prevista una verifica preliminare del SIAN (trascorsi 45 giorni dalla presentazione della DIA senza sopralluogo si può iniziare l'attività).

5 Presso gli esercizi di gastronomia artigianale e assimilati, caratterizzati dalla semplice vendita per asporto ossia dalla vendita diretta al singolo consumatore e dalla consegna a domicilio, non è consentita la consumazione sul posto dei cibi preparati. Tuttavia tale situazione si realizza frequentemente specie presso le pizzerie per asporto ed i laboratori di preparazione del kebab. Pertanto, in analogia a quanto previsto per gli esercizi di vicinato dal Decreto legge 4 luglio 2006 n° 223 convertito con modificazioni nella legge 4 agosto 2006 n° 248 Artt. 3,4,11 "requisiti esercizi vicinato per consumo sul posto prodotti gastronomia", si è ritenuto di regolarizzare tali situazioni consentendo il

medici e i tecnici della prevenzione, di un modello di riferimento per valutare la situazione strutturale dei laboratori alimentari valida sia per le nuove aperture, che per le modifiche, le ristrutturazioni e l'adeguamento degli esercizi già in essere.

I requisiti igienico/strutturali individuati interessano le nuove attività alimentari di tipo familiare ed artigianale ⁶ da svolgersi in strutture nuove ⁷, con note a piè di pagina per quelle nuove che riguarderanno strutture o attività precedenti ⁸; le prime si riferiscono agli esercizi la cui realizzazione è stata prevista già nella fase progettuale della costruzione e a quelli che si intendono realizzare in costruzioni nuove già edificate all'interno di locali destinati genericamente ad uso commerciale. Le nuove attività in edifici già in essere sono quelle riguardanti attività funzionalmente diverse dalle previste ovvero i casi di riavvio di cessate attività.

La presente linea guida non prevede l'indicazione dei requisiti disciplinati da specifiche norme quali quelle sulla sicurezza in caso di incendio, sulla sicurezza impiantistica e sull'inquinamento ambientale.

Le misurazioni sotto adottate devono essere confrontate con quanto previsto dal manuale di autocontrollo ⁹ di corretta prassi igienica, dove deve essere motivata la non conformità con le stesse.

consumo in loco degli alimenti preparati a condizione che le attività interessate posseggano i dovuti requisiti amministrativi e funzionali , come per gli esercizi di vicinato. In questi casi, purtroppo, non è ammesso il servizio assistito di somministrazione.

6 Si tratta di norma di attività svolte in ambienti di dimensioni contenute (inferiori ai tipici insediamenti industriali e sicuramente al di sotto dei 500-1000 mq) a cui sono addetti un numero limitato di lavoratori tra i quali sicuramente il datore di lavoro (titolare) e pochi collaboratori.

7 nuove costruzioni (opera edilizia volta a realizzare un nuovo edificio o un nuovo manufatto) compresi gli ampliamenti ed edifici sottoposti a ristrutturazione edilizia, nei casi di demolizione, di ricostruzione e nei casi di ristrutturazione globale

8 Per le attività già in essere si favorisce per quanto possibile l'adeguamento, secondo le linee guida, da valutare caso per caso nell'ottica del conseguimento di condizioni ambientali e funzionali migliorative sotto il profilo della sicurezza igienica delle specialità alimentari prodotte. Per edifici già in essere si intendono quelli a seguito di cambio di destinazione d'uso e cambio di attività classificata senza cambio di destinazione d'uso

9 Autocontrollo: insieme delle misure che l'operatore del sistema alimentare, sotto la propria responsabilità, esercita per garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.

PROSPETTO STRUTTURALE

Ci si riferisce alle costruzioni nuove, per quelle già in essere ci sono note a piè di pagina.

Altezza dei locali

L'altezza netta dei locali deve essere misurata dal pavimento all'altezza media della copertura dei soffitti o delle volte ed essere pari a mt 3,00.

Quando necessità tecniche aziendali lo richiedano, l'organo di vigilanza ... può consentire altezze minime inferiori a quelle sopra indicate (*m 3*) e prescrivere che siano adottati adeguati mezzi di ventilazione dell'ambiente.¹⁰ In ogni caso essa non potrà essere inferiore a quanto previsto dai regolamenti comunali d'igiene (*m 2,70, riducibili a m 2,40 per i corridoi, i disimpegno in genere, i bagni, i gabinetti ed i ripostigli*)

Ventilazione dei locali ¹¹

ventilazione naturale

Dev'essere assicurata con aperture pari circa ad 1/10 della superficie del pavimento calpestabile, purché la distribuzione e la collocazione delle aperture stesse siano tali da assicurare l'aerazione di tutto il locale. Nei locali dove sono installati apparecchi di cottura deve sempre affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla combustione tramite presa d'aria fissa.¹² La distanza massima delle finestre dalla parete di fondo deve essere di 7 metri, con una tolleranza del 10%.

Ventilazione artificiale

In assenza di superficie finestrata o con dimensioni inferiori ad 1/10 è ammessa l'aspirazione forzata continua che assicuri un numero minimo di 5 - 15 ricambi volume ambiente/ora (ricambi d'aria orario "n"[m³/hm³]) (n > 0,5 m³/hm³.) (cucine, comprese quelle in nicchia, o zona cottura > 0,5 m³/hm³ e, in aggiunta, n > 3 m³/hm³ (ricambio discontinuo) da ubicare in corrispondenza dei punti di cottura, con collegamento esterno tramite canna di esalazione.). La ventilazione artificiale deve comunque intendersi come ricambio d'aria generale e non quale mezzo di allontanamento di inquinanti specifici che vanno sempre captati alla fonte. I ricambi d'aria devono essere proporzionati al tipo di attività svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti in modo da evitare by-pass nella ventilazione o sacche di ristagno. Qualora la ventilazione sia garantita da sistemi meccanici il funzionamento dell'impianto di ventilazione artificiale dovrà essere comprovato mediante l'installazione di un registratore in continuo con segnalazione di eventuali guasti. La collocazione e l'orientamento delle bocchette di mandata e ripresa dell'aria, devono essere tali da garantire movimenti dell'aria che non comportino sollevamento di inquinanti e/o disturbo alle persone.

Gli impianti di condizionamento dell'aria e di ventilazione artificiale devono presentare i requisiti previsti dalle norme UNI 10339, UNI 8852, e rispettare le indicazioni di buona tecnica nonché le Linee Guida per la prevenzione e il controllo della Legionellosi – Documento 4 aprile 2000 della

¹⁰ E' necessario richiedere la deroga ex art. 6 del D.P.R. 303/56 all'U.O.C. S.Pre.S.A.L.

¹¹ Per quanto non espressamente previsto e per specifiche destinazioni d'uso dei locali in relazione a particolari attività lavorative si fa riferimento ai requisiti e standard progettuali specifici di settore/comparto/tipologia edilizia previsti dalle Linee guida su microclima, aerazione e illuminazione nei luoghi di lavoro – Coordinamento tecnico per la sicurezza nei luoghi di lavoro delle Regioni e delle Province Autonome (giugno 2006) (www.ispesl.it)

¹² strutture già in essere: devono essere mantenute le aperture preesistenti e, compatibilmente con le possibilità tecniche, si deve provvedere all'adeguamento di 1/10 di aerazione rispetto alla superficie utile. In caso di impossibilità di adeguamento, è possibile integrare con la ventilazione forzata applicando il parametro del numero ricambi/ora o volumi/ora, quest'ultimo ottenibile moltiplicando la volumetria dell'ambiente per 0,5. Nei locali dove sono installati apparecchi di cottura deve affluire almeno tanta aria quanta ne viene richiesta dalla combustione tramite presa d'aria fissa

Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato e le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano.

E' comunque necessario garantire la presenza di aperture (anche computando solamente porte e portoni) per un rapido ricambio dell'aria.

Illuminazione

illuminazione naturale

Dev'essere assicurato un fattore medio di luce diurna almeno pari al 2% (requisito convenzionalmente soddisfatto se i vani sono dotati di una superficie finestrata pari ad 1/10 della superficie del pavimento al lordo dei telai; le parti vetrate che si trovano ad altezza inferiore a m 0,60 non devono essere conteggiate). L'1/10 convenzionale è rispettato, quando la profondità massima dei locali, misurata perpendicolarmente al piano della parete finestrata, non è superiore a 2,5 volte l'altezza dei locali.

Illuminazione artificiale media

L'intensità, la qualità e la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti devono essere idonee al compito visivo. L'impianto elettrico di illuminazione deve essere alimentato dal quadro di distribuzione separatamente rispetto a quello di forza motrice e le luci fluorescenti dovranno essere tra loro sfasate elettricamente. Gli impianti di illuminazione artificiale devono possedere i requisiti stabiliti dalla normativa UNI EN 12464-1. Deve essere realizzato idoneo impianto di messa a terra.

illuminazione artificiale localizzata

Da adottare se ritenuta necessaria in ordine alle lavorazioni eseguite; qualora prevista, la collocazione dei punti luce deve evitare la creazione di zone particolarmente in ombra e l'abbagliamento diretto o riflesso al personale addetto alla svolgimento dell'attività lavorativa.

illuminazione artificiale di emergenza

Deve essere posizionata lungo i percorsi di fuga e consentire all'operatore, rispetto a dove si trova, di potere evacuare rapidamente ed in piena sicurezza verso un luogo sicuro (norme UNI EN 1838).

Gli esercizi per l'attività di rosticceria saranno costituiti da:

- 1) laboratorio
- 2) dispensa/deposito
- 3) locale di vendita
- 4) deposito per il prodotto finito (solo per le attività che producono anche per altri esercizi)
- 5) servizi igienici per il personale e spogliatoi
- 6) locale stoccaggio rifiuti (facoltativo)

E' inoltre necessario disporre di un locale/ripostiglio/armadio chiuso, con idonee caratteristiche di detersione, per la conservazione del materiale e delle attrezzature per le pulizie.

LABORATORIO

Deve presentare una superficie che non sia inferiore a 16 mq.¹³

Qualora entità e tipologia delle lavorazioni prevedano un abbondante e frequente lavaggio del pavimento, è necessario che il pavimento stesso venga realizzato in modo tale da favorire il drenaggio delle acque reflue di lavaggio, con ubicazione di griglie o pilette di scarico sifonate (pendenza idonea verso pozzetto a sifone con griglia antitopo) (tali dispositivi non sono permessi in

¹³ Art. 9, punto 3, "requisiti strutturali e criteri di qualità" del "Regolamento per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi della Legge Regionale 29 novembre 2006 n 21 e del Regolamento Regionale 19 gennaio 2009, n. 1".

caso di utilizzo di GPL come combustibile), e antisdrucchiolo, preferibilmente piastrellato.

Sui fuochi di cottura e comunque su tutte le attrezzature di cottura ¹⁴ che producono fumi o vapori ¹⁵ deve essere prevista una idonea cappa aspirante, dotata di idonea sezione filtrante facilmente estraibile, da cui le esalazioni captate devono essere immesse in una canna fumaria sfociante oltre il coperto dell'edificio (per le caratteristiche specifiche delle canne fumarie ^A e dei comignoli ^B vedasi nota di chiusura); si potrebbero anche considerare sistemi alternativi (*questi sistemi, purtroppo, non sembrerebbero autorizzabili a norma del regolamento di igiene del comune di Roma ma ne parliamo per opportuna conoscenza*) ^C.

La progettazione, realizzata sulla base di una valutazione preventiva dei percorsi, deve evitare percorsi che si incrocino con riguardo alle vie di trattamento e sanificazione dell'alimento (accesso materie prime - preparazione - precottura - cottura - eventuale guarnizione – servizio); inoltre, si deve prevedere la strutturazione di spazi delimitati o distinti funzionalmente, a seconda del diverso grado di complessità dell'attività, almeno per la lavorazione di carne/pesce, uova, e prodotti ortofrutticoli. Non devono essere detenuti arredi ed attrezzature estranei all'attività di preparazione degli alimenti, effetti personali degli addetti ovvero qualsiasi altro oggetto non pertinente in grado di accumulare polvere o sporczia nel locale. Nel settore lavorazione carne/pesce deve essere garantita la separazione delle lavorazioni tra carni rosse, bianche e pesce mediante piani di lavoro, taglieri ed utensili distinti; nell'eventualità di lavorazioni ritenute a modesto rischio igienico per la semplicità delle preparazioni gastronomiche si può procedere a effettuare le lavorazioni in tempi successivi con l'indicazione che le relative procedure vengano espressamente previste nel piano di autocontrollo igienico, ancorché semplificato; quest'ultimo deve comprendere, inoltre, le modalità di sanificazione delle attrezzature impiegate. Per il lavaggio del pentolame e degli utensili si dovranno individuare appositi spazi dedicati, con lavello dotato di acqua calda e fredda e con idonea apparecchiatura per il lavaggio automatico.

Il laboratorio, inoltre, sarà caratterizzato da:

1. pareti, pavimenti e soffitti privi di fessure e tali da evitare infiltrazioni d'acqua; pareti, fino al livello massimo previsto di insudiciamento e comunque preferibilmente a non meno di m. 2,00 di altezza dal pavimento, pavimento, porte, finestre ed eventuali pannelli di separazione, costruiti con materiale liscio, lavabile, impermeabile e disinfettabile (es. per pareti e pavimento idonee maioliche o resine epossidiche - il cui utilizzo resta comunque subordinato alla dimostrazione a carico dell'utenza tramite opportune certificazioni costruttive) e di colore chiaro – pareti, oltre il lavabile, intonacate e tinteggiate - eventuali controsoffitti, di materiale a bassa porosità, privi di soluzioni di continuità che permettano l'annidamento di infestanti ed ispezionabili per consentire le dovute operazioni di pulizia - raccordi tra pavimento e pareti e tra pareti stesse arrotondati (raccordi possibilmente incorporati nel rivestimento delle pareti e, se invece applicati, resi perfettamente solidali con le superfici sottostanti, fermo restando la loro obbligatorietà solamente per i laboratori di lavorazione della carne e del pesce) - pavimento privo di pedane che favoriscano il rintanarsi di insetti nelle intercapedini
2. porte e finestre costruite in maniera tale da impedire l'accumulo di sporczia e idonee a prevenire la penetrazione di infestanti, roditori ed altri animali: reticelle antinsetto a maglia fitta facilmente amovibili, bandelle, strisce verticali, battenti delle porte tali da impedire l'ingresso a roditori, controporte con zanzariera ecc.
3. piani di lavoro, in numero adeguato all'attività, disposti o realizzati in modo tale (es. con

¹⁴ In riferimento a questo aspetto, la sempre maggior presenza sul mercato di apparecchiature di cottura elettriche, solitamente chiuse, innovative, sia sotto il profilo tecnologico che della tipologia di preparazioni alimentari (es. cottura kebab, hot dog), condiziona una valutazione specifica caso per caso circa l'adeguatezza dell'apparecchiatura stessa in riferimento all'idonea eliminazione dei vapori ed odori di cottura.

¹⁵ locali già attivi: qualora vengano utilizzati forni elettrici di potenzialità modesta, in casi particolari da valutare volta per volta, es. ubicazione in edifici sottoposti a vincoli documentati, è possibile consentire l'utilizzo di sistemi alternativi per abbattere i vapori e gli odori prodotti dalla cottura (NB si fa presente che questi sistemi sembrerebbero proibiti dall'attuale regolamento di igiene del Comune di Roma)

- rotelle) da consentire la pulizia di pavimenti e pareti ed adeguatamente illuminati, ed attrezzature, in materiale continuo, liscio, lavabile e disinfettabile
4. lavelli dotati di acqua calda e fredda, distinti almeno per lavorazione carne/pesce ed ortofrutta (per quest'ultima si può prevedere che il lavaggio avvenga nello spazio dedicato al lavaggio del pentolame e degli utensili purché la sua ubicazione non comporti l'attraversamento della cucina da parte di verdura e frutta non ancora lavate; inoltre, in casi particolari, si può prevedere il lavaggio verdure nel locale dispensa¹⁶); il livello pertinente la lavorazione di carne/pesce sarà dotato di dispositivo per l'erogazione non manuale dell'acqua calda e fredda (es. pedale, ginocchio, pulsante, fotocellula); punto lavamani, munito di dispositivo per l'erogazione non manuale dell'acqua calda e fredda come sopra, servito da distributore di sapone liquido od in polvere, asciugamani a perdere o di sistema alternativo atto ad evitare l'asciugatura promiscua delle mani, in corrispondenza delle lavorazioni "sporche" tipo manipolazione delle uova.¹⁷
 5. almeno un livello deve essere a doppia vasca possibilmente con sgocciolatoio
 6. contenitori per i rifiuti in numero adeguato, in materiale di facile sanificazione, con coperchio fisso ad apertura tramite pedale, salvo dimostrazione dell'idoneità di altre modalità, e con sacco di raccolta non riciclabile; in particolare dovrà essere sempre previsto un contenitore in corrispondenza della zona/settore lavorazione uova.
 7. foro di aerazione dimensionato come da norme UNI in vigore, se è prevista l'alimentazione a gas per la cottura dei cibi.

Ad eccezione del frigorifero destinato alla conservazione dei semilavorati deperibili (es. salse, sughi, ripieni disposti in modo tale che sia evitata la contaminazione crociata), che può essere collocato nel laboratorio, il complesso delle apparecchiature frigorifere (frigoriferi, celle, freezer) deve trovare posto nella dispensa come indicato nel relativo capitolo.

Nel complesso dell'esercizio (cucina, dispensa, deposito), la dotazione ideale di frigoriferi (o di celle frigorifere) per la conservazione degli alimenti [senza quindi calcolare le attrezzature destinate alla conservazione di bevande fresche] a temperatura di refrigerazione da 0° a +4° oppure +8° in rapporto al tipo di alimenti, è rappresentata da 4 attrezzature: un frigorifero per prodotti cotti, piatti pronti e semilavorati, uno per le carni, uno per le verdure, uno per altri alimenti quali salumi, latte e latticini. Soprattutto in caso di dotazione minore (mai comunque inferiore a 2) deve essere prestata particolare attenzione alla separazione dei generi alimentari per evitarne la contaminazione crociata. In ogni caso comunque la dotazione va individuata anche in rapporto alla quantità di merce che si intende detenere, onde evitare l'accatastamento degli alimenti, al fine di impedire sia il contatto di un alimento col fondo del recipiente soprastante, sia un'insufficiente circolazione dell'aria all'interno del frigorifero. Tutti i frigoriferi e le celle frigorifere debbono essere dotati di proprio termometro preferibilmente incorporato allo stesso.

A parte la pasta fresca, con o senza ripieno, per la quale può essere impiegato un semplice congelatore, per il congelamento sistematico di prodotti cotti deve essere disponibile un abbattitore di temperatura con congelatore rapido (raffreddamento al di sotto di 10°C entro un tempo massimo

16 a fronte di dimensioni del vano sensibilmente più ampie del minimo regolamentare (almeno 3 o 4 mq in più) e della presenza di requisiti di aerazione, illuminazione ed altezza idonei alla permanenza di personale, può esservi collocata una zona di lavorazione, per il taglio e lavaggio delle verdure; tale settore deve essere ubicato in una zona funzionalmente circoscritta del vano dispensa e dotato di apposita vasca di lavaggio e di adiacente piano di lavoro da non utilizzarsi per l'appoggio delle merci in dispensa. In corrispondenza di tale zona della dispensa, giacché vi si esercitano attività di lavorazione e lavaggio di alimenti, le pareti debbono presentare i medesimi requisiti previsti per la cucina.

17 Qualora, limitatamente agli edifici già in essere, il servizio igienico fosse ricavato in un piano diverso rispetto a quello del laboratorio (vedasi quadro sinottico), l'ubicazione del punto lavamani dovrà essere tale da rendere agevole, subito dopo la percorrenza della scala di collegamento tra servizio igienico e laboratorio, l'adeguato lavaggio delle mani prima del contatto con alimenti, superfici ed utensili

di 2 ore); in ogni caso la conservazione ed il congelamento non devono avvenire in un unico impianto frigorifero e gli alimenti congelati devono essere idoneamente confezionati ed etichettati.

Nelle attività ove si intenda preparare il kebab deve essere individuato uno spazio finalizzato con attrezzature allo scopo dedicato:

- apposita apparecchiatura per la cottura dotata di idonea cappa di aspirazione collegata a canna fumaria a norma sfociante oltre il tetto e dotata di idonea protezione della carne
- piano di lavoro per la preparazione dei “panini” al kebab costituito di materiale liscio, lavabile e disinfettabile
- attrezzatura (es. coltelli, cucchiari, tagliere) dedicata e idoneo sistema di sanificazione
- contenitore per i rifiuti in materiale di facile sanificazione, con coperchio fisso ad apertura tramite pedale e con sacco di raccolta non riciclabile.

Qualora si intenda disporre anche di un forno per la cottura del pane da farcire con il kebab, la superficie del laboratorio dovrà essere proporzionalmente incrementata e detto forno dovrà essere dotato di idonea cappa di aspirazione collegata a canna fumaria a norma sfociante oltre il tetto.

Per i forni elettrici di limitata potenzialità vedasi possibilità di sistemi alternativi in nota ⁶ e nelle note di chiusura ^{A B C}.

La dotazione dell'attrezzatura frigorifera dovrà essere tale da consentire la corretta conservazione anche del kebab congelato.

Per l'eventuale preparazione a vista vedasi il capitolo “locale di vendita”.

Nell'eventualità, si forniscano in maniera non sistematica ovvero in quantità limitata i cibi preparati anche ad esercizi terzi di somministrazione di alimenti e bevande o ad esercizi di vendita di alimenti, si dovrà valutare la necessità di un incremento della superficie in funzione dell'entità produttiva.

Qualora il titolare dell'attività provveda direttamente anche al trasporto, dovrà disporre di un mezzo o di accorgimenti tecnici tale da evitare l'interruzione della catena del freddo per quanto riguarda i prodotti deperibili.

Per le attività che hanno produzioni limitate si possono prevedere requisiti meno restrittivi ^D

DISPENSA:

La dispensa, prevista obbligatoriamente per lo stoccaggio delle materie prime di pronto uso, deve essere ubicata in vano autonomo, aerato direttamente o indirettamente e con lato minore non inferiore a mt. 1,5, con altezza > mt 2,70, comunicante direttamente con il laboratorio ed avere un accesso esterno o comunque tale da non comportare l'attraversamento del laboratorio da parte delle merci in arrivo. ¹⁸

DEPOSITO:

Il deposito, non previsto obbligatoriamente per lo stoccaggio delle scorte alimentari ¹⁹, può essere ubicato anche al piano superiore o inferiore dell'esercizio, compresi il piano seminterrato e interrato; deve avere accesso tale da non comportare l'attraversamento obbligato del laboratorio da

¹⁸ **locali già in essere:** In caso di difficoltà tecniche a realizzarla come descritto, può essere sostituita dal locale deposito (ubicato anche al piano soprastante o sottostante l'esercizio), che diventa pertanto obbligatorio; detto locale deve avere la superficie di cui sopra ed il collegamento con il laboratorio deve essere realizzato senza percorsi esterni o accessibili a terzi (scala a norma situata accanto al laboratorio ovvero montacarichi)

¹⁹ **locali già in essere:** E' obbligatorio qualora sostituisca la dispensa (vedasi punto precedente). In ogni caso deve avere accesso tale da non comportare l'attraversamento obbligato del laboratorio da parte delle merci in arrivo

parte delle merci in arrivo; se ubicato al piano soprastante o sottostante l'esercizio, è preferibile che il collegamento con il laboratorio avvenga senza percorsi esterni o accessibili a terzi (come "esterni" si intendono anche i locali ubicati nel medesimo stabile ma raggiungibili solo attraverso disimpegni o corridoi comuni ad altri abitanti dell'edificio) tramite scala a norma, situata accanto al laboratorio, e direttamente originante dal deposito stesso. Nel caso di impossibilità a realizzare scala a norma, è possibile attuare il collegamento mediante montacarichi. Il deposito deve comunque prevedere un sistema di areazione naturale o, in sua assenza, di areazione meccanica in immissione
Altezza circa m 2,40

La dispensa e il deposito sono locali destinati l'uno alla detenzione delle materie prime di pronto uso ad accesso più volte al giorno e l'altro alla conservazione delle scorte alimentari ad accesso saltuario, riservato esclusivamente agli operatori dell'esercizio.

La dispensa è obbligatoria e deve possedere le seguenti caratteristiche:

- illuminazione preferibilmente diretta, ovvero indiretta o artificiale sufficiente ad impedire la formazione di condense e muffe ed a consentire le verifiche della merce in ingresso ed il controllo delle operazioni di pulizia; in caso di ventilazione artificiale, la dispensa, quando direttamente comunicante con il laboratorio, deve essere in depressione rispetto al medesimo in modo da evitare il passaggio del flusso d'aria da zona meno pulita a zona più pulita
- pareti, pavimenti, soffitti privi di fessure e tali da evitare infiltrazioni d'acqua; pareti, di colore chiaro, costituite da materiale resistente, liscio, impermeabile, lavabile fino all'altezza di massimo carico e comunque almeno fino a due metri da terra; la parte delle pareti sovrastante il lavabile deve essere intonacata e tinteggiata; pavimento (privo di pedane o altri rivestimenti che consentano l'annidamento degli insetti) liscio, lavabile e impermeabile
- eventuali controsoffitti, in materiale a bassa porosità, privi di fessure che permettano l'annidamento di infestanti ed ispezionabili per consentire le dovute operazioni di pulizia
- finestre ed altre eventuali aperture verso l'esterno dotate di reti fitte facilmente amovibili atte ad evitare la penetrazione di animali ed infestanti

Deve essere predisposta una sufficiente dotazione di scaffalatura lavabile e tutta la merce detenuta deve essere mantenuta discosta dalle pareti e dai pavimenti al fine di consentire l'agevole pulizia degli stessi.

La disponibilità di idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti deperibili, frigoriferi/celle frigorifere, freezer la cui superficie è calcolabile nell'ambito della superficie della dispensa, deve essere commisurata alla quantità di merce che si intende detenere ed all'entità della produzione; i frigo/freezer devono essere dotati di idoneo sistema per la rilevazione della temperatura facilmente visibile, meglio se a lettura esterna incorporato nelle attrezzature stesse.

In aggiunta alla dispensa può essere prevista la presenza di uno o più vani da destinare a deposito; i relativi requisiti edilizi sono indicati sopra, mentre quelli funzionali sono gli stessi previsti per la dispensa.

Nell'eventualità che il deposito sia raggiungibile solo attraverso disimpegni o corridoi comuni ad altri abitanti dell'edificio, cioè esterno all'esercizio, può esservi stoccata solo merce alimentare preconfezionata (es. scatolame ecc.).

Se a supporto della dispensa sono presenti anche una o più cantine prive dei requisiti di possibilità di pulizia sopra descritti, nelle stesse possono essere detenuti unicamente "vuoti" e materiale non alimentare; se invece la cantina è in possesso dei necessari requisiti di possibilità di pulizia è praticamente equiparabile al deposito di cui sopra e pertanto può esservi detenuto esclusivamente materiale alimentare preconfezionato. In ogni caso la disponibilità della cantina non sostituisce la necessità del locale dispensa ovvero del deposito nei casi previsti.

La superficie della dispensa deve essere rapportata alla superficie prevista per il laboratorio, tra un terzo e un quarto.

Qualora poi nella dispensa venga collocato anche materiale non alimentare (es. contenitori

dei cibi per asporto, stoviglie a perdere se consentito il consumo degli alimenti sul posto), deve essere prevista un'ulteriore superficie aggiuntiva, di adeguate dimensioni, ove ricavare uno specifico ripostiglio, ovvero spazio dedicato, le cui caratteristiche devono garantire la conservazione igienicamente corretta del materiale; nella dispensa può essere collocata anche la documentazione inerente l'attività, purché venga riposta in apposito scomparto chiuso; identicamente, qualora la superficie e cubatura lo consentano è possibile l'utilizzo anche come vano di attrezzature tecniche, purché siano adottati opportuni accorgimenti al fine di prevenire la contaminazione degli alimenti.

Per i laboratori che esercitano attività di produzione all'ingrosso o comunque notevolmente eccedente il fabbisogno dell'esercizio di vendita, deve essere previsto uno specifico vano deposito di dimensioni adeguate all'entità produttiva, ossia tale da contenere le attrezzature frigorifere idonee ad assicurare la corretta temperatura di conservazione dei prodotti finiti ed il materiale per il confezionamento (orientativamente pari ad $\frac{1}{4}$ della superficie utile del laboratorio) e con le stesse caratteristiche indicate per la dispensa. In caso di attività limitata alla fornitura dei prodotti di gastronomia a due, tre esercizi di vendita e/o somministrazione, è sufficiente disporre di una zona attrezzata nell'ambito della dispensa di superficie idonea al fabbisogno e da calcolare comunque come superficie aggiuntiva rispetto al minimo necessario per la funzione di deposito delle materie prime.

L'ubicazione del deposito/zona del prodotto finito deve essere tale da non comportare l'attraversamento continuo del laboratorio nelle fasi di carico.

LOCALE DI VENDITA

E' ammessa la vendita di bevande confezionate, anche tramite distributori automatici la cui installazione è soggetta all'obbligo di comunicazione al SIAN da parte della ditta installatrice, e di generi alimentari diversi da quelli prodotti dal laboratorio.

La vendita dei suddetti generi alimentari, nonché delle bevande confezionate prelevate dal frigorifero direttamente dal consumatore, è condizionata alla DIA al Comune (SUAP) per l'attività di esercizio commerciale di vicinato, nonché alla dotazione dei necessari spazi e requisiti in rapporto all'entità ed al tipo di alimenti venduti.

Per quanto attiene il consumo sul posto delle specialità alimentari prodotte, vedasi requisiti in nota di chiusura ^E.

Il locale di vendita, inoltre, presenterà:

- pareti, pavimenti e soffitti privi di fessure e tali da evitare infiltrazioni d'acqua; sarebbero da evitare se non necessarie le pedane; la parete retrostante il banco, fino ad almeno m 2,00 da terra, in materiale liscio, lavabile, impermeabile e disinfettabile; le pareti di colore chiaro, intonacate e tinteggiate, eventuali controsoffitti privi di soluzioni di continuità che permettano l'annidamento di infestanti ed ispezionabili per consentire le dovute operazioni di pulizia; porte e finestre realizzate in maniera tale da impedire l'accumulo di sporcizia ed adeguatamente protette dall'ingresso di animali ed infestanti (zanzariere facilmente amovibili in corrispondenza delle finestre, strisce antimosche in corrispondenza delle porte ad accesso esterno, battenti delle porte tali da impedire l'ingresso a roditori ecc.)
- attrezzature (banchi, vetrine, scaldavivande) per l'esposizione dei prodotti tali da assicurare il rispetto delle temperature idonee ad ostacolare l'attività e la crescita dei microrganismi presenti negli alimenti deperibili, da consumare sia caldi che freddi, costituite di materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile, adeguatamente protette dalla parte verso il pubblico; devono essere atte a garantire la separazione delle specialità alimentari a diverso grado di rischio di contaminazione microbica ed equipaggiate con idonei utensili a supporto della vendita (superfici di taglio, coltelleria, pinze, cucchiari, ecc.). La temperatura di refrigerazione deve essere verificabile tramite dispositivo a lettura esterna incorporato nell'attrezzatura stessa

- scaffali o ripiani lavabili per l'esposizione dei prodotti confezionati e non deperibili eventualmente venduti, sollevati da terra in misura tale da consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante (è vietato detenere la merce a diretto contatto con il pavimento anche se in confezione o in imballaggio)
- apposito reparto o settore per l'eventuale commercializzazione di prodotti non alimentari, tipo detersivi, prodotti per l'igiene della persona e della casa, che devono essere in ogni caso separati dai generi alimentari anche confezionati.

Nel locale di vendita si può anche procedere alla cottura del kebab, del pane da farcire con il kebab, nonché alla preparazione dei relativi panini, utilizzando le farciture preparate nel laboratorio, sostanzialmente a base di verdure, a condizione che:

- venga individuato uno spazio dedicato ed attrezzato, ovvero un settore in corrispondenza del retrobanco, idoneamente protetto dalla parte rivolta verso il pubblico e comunque tale da garantire la protezione del kebab cotto da qualunque forma di contaminazione, con le stesse caratteristiche di quelle indicate per la cottura del kebab nel laboratorio
- sia installato un lavamani con erogazione non manuale dell'acqua calda e fredda (pedale, ginocchio, pulsante, fotocellula), servito da distributore di sapone liquido o in polvere, asciugamani a perdere o sistema alternativo atto ad evitare l'asciugatura promiscua delle mani
- sia disponibile un contenitore per i rifiuti in materiale di facile sanificazione, con coperchio fisso ad apertura tramite pedale, salvo dimostrazione dell'idoneità di altre modalità, e con sacco di raccolta non riciclabile
- l'ubicazione delle attrezzature per la cottura risulti tale da non interferire con le modalità e le temperature di conservazione degli alimenti esposti
- l'espulsione/abbattimento degli odori e vapori di cottura avvenga correttamente come indicato nel capitolo relativo al laboratorio.

E' consentito effettuare preparazioni semplici, complementari e sussidiarie alla principale in corrispondenza di una zona riservata ed attrezzata del locale di vendita (lavello di idonee dimensioni, preferibilmente a doppia vasca, dotato di dispositivo per l'erogazione dell'acqua calda e fredda non manuale, es. pedale, ginocchio, pulsante, fotocellula, servito da distributore di sapone liquido od in polvere, asciugamani a perdere o di sistema alternativo atto ad evitare l'asciugatura promiscua delle mani, pareti lavabili), delimitata da apposito banco separato anche solo funzionalmente dal banco di vendita ed adeguatamente protetta dalla parte verso il pubblico; resta inteso che le caratteristiche e l'ubicazione delle attrezzature necessarie per dette operazioni devono essere tali da non interferire con le modalità e le temperature di conservazione degli alimenti esposti.

DOTAZIONE DI SERVIZI IGIENICI (wc + antiwc) per il personale ²⁰

- fino a 10 addetti, n. 1 servizio igienico, preferibilmente, con tazza sospesa; è buona norma prevedere nel wc un punto acqua
- oltre i 10 addetti, servizi separati per sesso
- ubicazione: allo stesso piano ed attiguo al laboratorio
- dimensioni minime m 1 x 1,20; antiwc almeno mq 1,20
- altezza almeno m 2,40
- pavimento, pareti (piastrelle, resina epossidica, vernice fino ad almeno m 2,00 da terra) e

20 locali già in essere: in caso di difficoltà a realizzarlo allo stesso piano è consentita l'ubicazione in piano diverso purché funzionalmente e direttamente collegato all'esercizio e senza percorsi esterni

- porta costituiti di materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile
- lavandino/i, ubicato/i nell'antibagno ed in numero almeno pari ai servizi igienici, dotato/i di acqua corrente calda e fredda, dispositivo per l'erogazione non manuale dell'acqua (es. pedale, ginocchio, pulsante, fotocellula), distributore di sapone liquido o in polvere e di asciugamani a perdere ovvero di sistema alternativo atto ad evitare l'asciugatura promiscua delle mani
- porta dell'antiwc ⁽²¹⁾ a chiusura automatica
- riscaldamento di norma garantito durante la stagione fredda
- porta di accesso di larghezza non inferiore a 0,70 m e direzione di apertura preferibilmente verso l'esterno. Il margine inferiore della porta dovrà essere sollevato rispetto al pavimento di almeno cm 5;
- il verso di apertura delle porte dei servizi igienici deve garantire un agevole uso degli stessi senza intralciare le vie di circolazione e di emergenza; nei locali wc, di piccole dimensioni, il verso di apertura delle porte deve essere realizzato nella direzione dell'esodo;
- i pavimenti dei locali w.c. devono essere possibilmente muniti di piletta di scarico sifonata o di altro idoneo sistema di deflusso e di presa d'acqua per lancia di lavaggio;
- ventilazione wc: va assicurata l'aerazione naturale dotando ciascun w.c. di finestra apribile, comunicante con l'esterno, rapporto tra superficie della finestra e quella del pavimento non inferiore a 1/12; in ogni caso la superficie della finestra deve essere pari ad almeno mq 0,60. . Quando i servizi igienici siano privi di finestre o le medesime abbiano dimensioni inferiori a quelle prescritte, o dimensioni inferiori ad 1/10, è ammessa aspirazione forzata continua che assicuri un numero circa di 5 ricambi volume ambiente/ora, ovvero 10-15 se temporizzata;
- espulsione (vedasi comignoli alla nota di chiusura ^{B)})

SPOGLIATOI E DOCCE per il personale

- Locali appositamente destinati a spogliatoi devono essere messi a disposizione dei lavoratori quando questi devono indossare indumenti di lavoro specifici e quando per ragioni di salute o di decenza non si può loro chiedere di cambiarsi in altri locali
- Gli spogliatoi devono essere distinti fra i due sessi e convenientemente arredati. Nelle aziende che occupano fino a cinque dipendenti lo spogliatoio può essere unico per entrambi i sessi ed ubicato nell'antibagno; in tal caso i locali a ciò adibiti sono utilizzati dal personale dei due sessi, secondo opportuni turni prestabiliti e concordati nell'ambito dell'orario di lavoro.
- I locali destinati a spogliatoio devono avere una capacità sufficiente, essere possibilmente vicini ai locali di lavoro aerati, illuminati, ben difesi dalle intemperie, riscaldati durante la stagione fredda e muniti di sedili
- spogliatoio e doccia possono essere collocati anche in altro piano del fabbricato, compreso l'interrato, purché funzionalmente e direttamente collegati all'esercizio e senza percorsi esterni
- altezza almeno pari a m 2,40
- pavimento, pareti (fino ad almeno m 2,00 da terra) e porta costituiti di materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile

21 Nell'anti wc possono essere detenuti esclusivamente oggetti e materiale attinenti all'igiene ed alla pulizia della persona; ad eccezione dei laboratori che non si limitano alla mera attività per asporto, per quelli allestiti in edifici già in essere ove non sia tecnicamente possibile ricavare un locale dedicato, nell'anti wc può essere collocato anche un armadio lavabile per la conservazione del materiale e delle attrezzature per le pulizie purché l'anti WC sia adeguatamente dimensionato.

- disponibilità per ogni addetto di armadietto a doppio scomparto, lavabile, chiuso a chiave ove riporre separatamente gli indumenti civili e da lavoro
- doccia, ove obbligatoria, separata dal servizio igienico, facilmente comunicante con lo spogliatoio, convenientemente aerata anche artificialmente, dotata di acqua corrente calda e fredda e possibilmente di apposito spazio antidoccia utile per il deposito degli indumenti
- riscaldamento garantito durante la stagione fredda
- se in vano autonomo, superficie finestrata circa pari ad 1/10 della superficie utile (almeno mq 0,75 per superficie pari a mq 6,00); in assenza di superficie finestrata o con dimensioni inferiori ad 1/10 è ammessa aspirazione forzata continua che assicuri un numero circa di 5 ricambi volume ambiente/ora, ovvero 10-15 se temporizzata; le porte dovrebbero essere dotate di idonee griglie o fessure di ripresa nella parte inferiore alte almeno cm 5,00
- se lo spogliatoio è ricavato nell'antibagno, normalmente non aerato direttamente, aspirazione forzata e griglia/fessura di ripresa nella porta di accesso come sopra indicato

Acqua potabile

Allacciamento all'acquedotto comunale ²²

Smaltimento acque di rifiuto

Gli impianti di scarico devono essere progettati e costruiti in modo tale da evitare fenomeni di fermentazione, putrefazione, possibile richiamo di topi e insetti e da non costituire una fonte di rischio di contaminazione degli alimenti

Utilizzo di locali interrati e seminterrati ²³

- ammesso solo per vani tecnici, depositi, ripostigli, spogliatoi, docce, cantine, senza permanenza di persone
- altezza circa m 2,40

LOCALE STOCCAGGIO RIFIUTI

Premesso che i rifiuti alimentari devono essere depositati in contenitori (con le caratteristiche indicate al punto 6 del "laboratorio"), rimossi al più presto possibile dal locale di lavorazione, ed essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente, qualora la raccolta sia differenziata porta a porta e l'entità delle preparazioni alimentari sia tale da richiederlo, da valutare volta per volta, è necessaria la disponibilità di un locale da adibire a stoccaggio rifiuti. Detto locale, di dimensioni tali da garantire il regolare magazzinaggio dei rifiuti prodotti, deve possedere requisiti di facile pulizia e di protezione da animali e infestanti (come previsti al punto 1 per il

²² In riferimento ai laboratori annessi ad aziende agrituristiche ubicate in zone non raggiunte dall'acquedotto pubblico, potrà essere consentito l'utilizzo di una fonte di approvvigionamento autonomo previa valutazione della qualità dell'acqua e delle caratteristiche tecnico costruttive dell'impianto di attingimento.

²³ Si recepisce comunque fin da ora quanto previsto dall'art. 65 del D.Lgs. del 9 aprile 2008, n 81, ossia il Testo Unico in materia di sicurezza del lavoro entrato in vigore il 15 maggio 2008, che al comma 3 consente l'uso dei locali chiusi sotterranei e semisotterranei anche per le lavorazioni per le quali non ricorrono particolari esigenze tecniche; prevede infatti la possibilità, da parte del Servizio Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro (SPRESAL) e su specifica richiesta del datore di lavoro, di permettere l'uso dei predetti locali per lavorazioni che non diano luogo ad emissioni di agenti nocivi e purché siano garantite le condizioni microclimatiche (temperatura, umidità e velocità dell'aria), di areazione ed illuminazione nonché in tema di "vie ed uscite di emergenza" di cui all'All. IV del D.Lgs. 81/2008 citato.

“laboratorio”) ed illuminazione naturale o artificiale sufficiente a consentire le verifiche previste sulle operazioni di pulizia; i rifiuti devono essere conservati in contenitori a perfetta chiusura di facile sanificazione e devono essere adottate tutte le misure necessarie per impedire il verificarsi di inconvenienti igienici (es. asportazione almeno quotidiana dei rifiuti, sistemi di refrigerazione ecc.). E' opportuno prevedere un punto acqua per il lavaggio del locale ed un scarico a pavimento per la raccolta dei reflui.

Superamento delle barriere architettoniche

Deve essere garantito l'accesso al locale anche alle persone con ridotta capacità motoria o sensoriale in autonomia e sicurezza; l'accesso dalla strada deve essere complanare oppure deve essere prevista una rampa con pendenza massima compresa tra il 5 e 8%; nel caso in cui il dislivello da superare risulti inferiore ai 15 cm sono ammesse pendenze anche superiori, ad es. rampa con pendenza del 15% (vedasi Legge 9.1.1989 n. 13-D.M. 14.6.1989 n. 236: locali aperti al pubblico). Le apparecchiature automatiche di qualsiasi genere ad uso del pubblico, poste all'interno o all'esterno, devono, per posizione, altezza e comandi, poter essere utilizzate da persona su sedia a ruote

Sistema di riscaldamento e produzione acqua calda

- obbligatorio

AMPLIAMENTO DELLA GAMMA DI PREPARAZIONI ALIMENTARI

L'eventuale estensione a prodotti alimentari diversi da quelli tradizionalmente preparati nelle gastronomie artigianali ovvero a preparazioni ex novo presso attività già in essere, comporta l'incremento degli spazi e la differenziazione delle attrezzature in funzione della tipologia delle preparazioni alimentari “aggiunte”, della loro complessità, del rischio igienico associato alle materie prime impiegate, ai semilavorati prodotti ed alle operazioni richieste.

Devono essere garantiti i requisiti igienici di base già indicati per il “laboratorio” compreso il rispetto del percorso.

Lo stesso dicasi per le caratteristiche della dispensa che deve essere adeguatamente dimensionata rispetto al fabbisogno globale delle preparazioni associate e comunicante/raccordata con il laboratorio o la zona di lavorazione con accesso tale da non comportarne l'attraversamento.

POSTFAZIONE

SINTESI DEL REGOLAMENTO PER L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE²⁴

Premessa

La Legge regionale 29 novembre 2006 n. 21 recante la "Disciplina dello svolgimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande", stabilisce, ai sensi dell'art. 5 comma 1, che i Comuni determinino i criteri per lo sviluppo degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, indicando, anche per singole zone del territorio comunale, le condizioni per il rilascio di nuove autorizzazioni, ivi comprese quelle a carattere stagionale, e di quelle relative al trasferimento di sede degli esercizi esistenti nel rispetto degli indirizzi regionali di cui all'articolo 4, comma 1 della Legge regionale medesima. Conformemente agli indirizzi fissati dalla Giunta Regionale con Deliberazione 25 luglio 2007 n. 563, il Comune di Roma ha predisposto una disciplina per l'apertura di nuove attività di somministrazione di alimenti e bevande basata sul possesso di determinati requisiti strutturali e criteri di qualità. *"Regolamento per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi della Legge Regionale 29 novembre 2006 n. 21 e del Regolamento Regionale 19 gennaio 2009, n. 1"*, approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 35 del 16 marzo 2010

Finalità

Gli obiettivi che si intendono perseguire con il presente regolamento sono:

- la crescita *qualitativa del livello di servizio* all'utenza degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande;
- la *promozione di uno sviluppo diffuso* sul territorio e contestualmente la *tutela delle aree a maggior valenza artistico – monumentale*;
- la promozione di una cultura dell'ambiente, attenta alla riduzione degli impatti negativi di una attività produttiva o di servizio sul contesto circostante;
- la promozione di una logica di *equiparazione tra tutela dell'interesse individuale e garanzia del rispetto dell'interesse collettivo*.

Zonizzazione del Territorio

Il territorio cittadino è diviso in tre parti, ciascuna costituita da una sommatoria di zone urbanistiche, individuate a partire dal Nuovo Piano Regolatore (NPRG), che disegna la città attuale e futura come un sistema di "città contigue" :

ZONA A, per lo più coincidente con la *Città Storica*;

ZONA B, per lo più coincidente con la *Città Consolidata*;

ZONA C, per lo più coincidente con la *Città da Ristrutturare* e con la *Città della Trasformazione*.

All'interno della *ZONA A*, ed in particolare nei Municipi I, III e XVII sono stati individuati n. 5 Ambiti territoriali sottoposti a disciplina più restrittiva, in quanto per gli stessi si realizzano le particolari condizioni previste dal Regolamento regionale 19 gennaio 2009, n. 1 all'articolo 13, comma 1, lett. a), relative all'imprescindibile esigenza di salvaguardare e di riqualificare le zone di pregio artistico, storico, architettonico, archeologico e ambientale, garantendo al contempo la piena fruibilità delle stesse da parte della collettività.

Requisiti e Criteri per il rilascio dell'autorizzazione

Per lo svolgimento delle attività sottoposte dalla Legge regionale n. 21/2006 al regime autorizzatorio, il regolamento stabilisce la presenza di requisiti strutturali che afferiscono ai locali in cui viene svolta l'attività e che interessano sia la superficie destinata alla somministrazione che quella destinata ai servizi, con particolare riguardo agli spazi dedicati alla manipolazione degli alimenti. Tali requisiti devono essere comunque soddisfatti, indipendentemente dalla localizzazione.

²⁴ Dal sito www.comune.roma.it

Viene altresì stabilito il rispetto di determinati criteri di qualità ai quali è attribuito uno specifico punteggio, riconducibili alla professionalità del titolare dell'attività e degli addetti al servizio di somministrazione (criteri n. 1 - 2), alle caratteristiche del locale (criteri n. 3 - 10), alla qualità del servizio offerto (criteri n. 11 - 15).

Attribuzione dei punteggi

Per ognuno dei criteri di qualità è stato previsto un *differente punteggio* (50, 40, 15, 10, 5, 3 o 2 punti) secondo il grado di rilevanza dell'indicatore. Data la somma totale dei punteggi pari a 200, per aprire un nuovo esercizio di somministrazione, fatto salva la sussistenza dei requisiti strutturali, deve essere garantito il rispetto di un punteggio minimo che varia a seconda della ZONA di appartenenza A, B o C. In particolare:

- nella la ZONA A il punteggio minimo da conseguire è 170, pari al 85% del punteggio massimo realizzabile, dato dalla somma dei punteggi assegnati a ciascun indicatore;
- nella ZONA B il punteggio minimo da conseguire è 155 pari al 78% del totale;
- nella ZONA C il punteggio minimo da conseguire è 120 pari al 60% del totale.

Particolari agevolazioni (relative soltanto alla riduzione del punteggio minimo da garantire per il rilascio dell'autorizzazione) sono applicate alle richieste di autorizzazione per il trasferimento di sede di attività già in essere al momento dell'adozione del regolamento Comunale e ai trasferimenti di attività di somministrazione di alimenti e bevande che si svolgono in locali per i quali sia intervenuto un provvedimento di sfratto per cause non dipendenti dal conduttore.

In sintesi:

- 1) Si possono aprire nuove attività nel rispetto di requisiti strutturali e di criteri di qualità;
- 2) Ai criteri di qualità sono stati attribuiti dei punteggi. Fermo restando il rispetto dei requisiti strutturali, per aprire l'attività bisogna raggiungere un punteggio minimo che varia a seconda delle 3 ZONE in cui è stato suddiviso il territorio cittadino; sono previste facilitazioni per alcune tipologie di trasferimento di sede;
- 3) Norme più restrittive sono applicate negli Ambiti territoriali, individuate all'interno della ZONA A, ed in particolare nei Municipi I, III e XVII;
- 4) Particolari agevolazioni (relative soltanto alla riduzione del punteggio minimo da garantire per il rilascio dell'autorizzazione) sono applicate alle richieste di autorizzazione per il trasferimento di sede di attività già in essere al momento dell'adozione del regolamento Comunale e ai trasferimenti di attività di somministrazione di alimenti e bevande che si svolgono in locali per i quali sia intervenuto un provvedimento di sfratto per cause non dipendenti dal conduttore.

A: CARATTERISTICHE SPECIFICHE DELLA CAPPA DI ASPIRAZIONE E DELLE CANNE FUMARIE

cappa di aspirazione:

- cappa sui fuochi di cottura e comunque su tutte le attrezzature di cottura che producono fumi o vapori, debordante di un valore pari a 0,4 h, dove per h si intende la distanza del bordo della cappa dal piano di cottura
- cappa dotata di idonea sezione filtrante, facilmente estraibile, dimensionata per una velocità di attraversamento dell'aria non superiore a 2 m/s con alla base idoneo raccogliatore per i depositi grassi
- velocità dell'aria a bordo cappa compresa fra 0,25 e 0,50 m/s
- reintegro di adeguata quantità di aria esterna filtrata e, nel periodo invernale, trattata termicamente nella misura almeno dell'80% di quella estratta (rapporto da mantenersi costante per tutte le velocità di funzionamento degli impianti), con punto presa dell'aria esterna posizionata ad altezza non inferiore a mt. 2,50 dal piano di campagna
- comando unico di attivazione dell'impianto di estrazione e reintegro

Le esalazioni captate devono essere immesse in idonea canna fumaria sfociante sul coperto (vedasi sotto) e saranno dotate di una presa di misura per campionamento fumi (manicotto di diametro di 2,5-3" chiudibile con apposito coperchio avvitabile), posizionata in un tronco rettilineo e verticale di lunghezza pari rispettivamente ad almeno 8 diametri per il tratto a monte e a 3 diametri per il tratto a valle del manicotto stesso; tale presa di misura sarà accessibile secondo le vigenti norme di sicurezza.

Gli impianti di cottura che utilizzano combustibili solidi devono garantire una concentrazione di materiale particolato all'emissione non superiore a 50 mg/m³.

Canne fumarie:

- essere dimensionate in funzione della massima portata termica e della loro altezza in conformità alla normativa vigente.
- essere di materiale impermeabile resistente alle temperature dei prodotti della combustione e alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica e di debole conduttività termica
- essere collocate, se disposte nei muri esterni, entro tubi di materiale analogo od anche di cemento; l'intercapedine risultante fra canna e detto tubo deve essere in comunicazione con l'aria esterna solo nella parte superiore, ciò per evitare il raffreddamento della canna fumaria
- avere andamento preferibilmente verticale rettilineo senza restringimenti
- non accogliere lungo il suo percorso altri scarichi di fumi o di aeriformi analoghi
- avere nella parte inferiore un'apertura munita di chiusura a tenuta d'aria, con doppie pareti metalliche, per la facile asportazione dei depositi degli incombusti, raccolta di condensa e ispezione del canale
- essere poste a distanza superiore a cm. 20 rispetto a strutture lignee o avere una controcanna di materiale incombustibile (classe 0), con intercapedine di almeno cm. 3.00
- sfociare sul coperto, con esclusione di espulsione a parete, e ad una quota al di sopra degli edifici circostanti nel raggio di m 10, tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale
- avere una coibentazione termica che garantisca un aumento massimo della temperatura di 2°C, con l'impianto a regime, delle pareti esterne delle canne stesse o delle pareti

interne o dei pavimenti dei vani su cui insistono.

I camini devono possedere una sezione diretta di sbocco in atmosfera priva di ogni ostacolo che possa impedire l'innalzamento del pennacchio e la sua diffusione in ogni direzione. L'altezza degli stessi non deve in nessun caso essere considerata elemento sostitutivo di possibili soluzioni di contenimento delle emissioni di inquinanti, quali modifiche al ciclo produttivo, sostituzione di materie prime e adozione di impianti di abbattimento.

B: COMIGNOLI

Sfocianti sul coperto e ad una distanza dai fabbricati limitrofi, dagli abbaini e superfici finestrate in terrazzi in falda, non inferiore a mt. 10.00; per distanze inferiori a mt. 10.00 i comignoli dovranno sfociare a cm. 150 oltre il colmo del tetto del fabbricato su cui insistono e dei fabbricati limitrofi. Fermo restando quanto sopra previsto relativamente alle distanze, i comignoli delle canne ubicate in fregio o su terrazze/lastrici solari praticabili, dovranno sfociare ad una altezza non inferiore a m. 3.00 dal piano di calpestio. Per i locali posti a distanza tra 10 e 50 metri, i comignoli debbono essere rialzati, nei confronti del locale adibito a civile abitazione vicinore, almeno fino all'altezza orizzontale corrispondente alla parte più alta dell'ultima finestra abitata. Può essere posto ad un'altezza inferiore in ragione di 1 metro per ogni metro orizzontale di distanza rispetto al fabbricato eventualmente superiore a 10 metri di distanza.

C: SISTEMI ALTERNATIVI PER ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI DI COTTURA

(NB: si fa presente che questi sistemi non sembrerebbero autorizzabili a norma del regolamento di igiene del comune di Roma)

Durante il funzionamento del forno l'acqua contenuta negli alimenti in fase di cottura evapora determinando l'aumento progressivo del vapore; all'apertura dello sportello il vapore fuoriesce velocemente, insieme all'aria calda contenente gli aromi di cottura, si mescola con l'aria del locale e, raffreddandosi, condensa generando umidità come evidenziato dall'appannamento di vetri, piastrelle ecc.; la cappa di aspirazione ha appunto lo scopo di captare il vapore, prima della condensazione, e l'odore convogliandoli nella canna fumaria a tetto con successiva loro espulsione.

In presenza di apparecchiature a fiamma libera detti dispositivi sono assolutamente obbligatori, soprattutto per motivi di sicurezza, in quanto hanno la funzione di evacuare i prodotti della combustione; lo stesso vale anche in riferimento alle apparecchiature elettriche dovendosi eliminare i vapori, che possono determinare la proliferazione di muffe potenzialmente contaminanti per gli alimenti, e gli odori in quanto comunemente causa di notevole disagio.

In ordine alle apparecchiature di cottura elettriche, l'evoluzione tecnologica tuttavia ha portato alla messa a punto di sistemi alternativi che, se ben realizzati e condotti, ottengono un abbattimento soddisfacente sia dei vapori che degli odori; per tanto nelle attività nuove in edifici già in essere ovvero in caso di ampliamento della gamma produttiva in attività già in essere, ne viene consentito l'utilizzo limitatamente a particolari circostanze e nel rispetto di specifiche condizioni.

Il sistema comunemente utilizzato nei forni di modesta potenzialità, comprende le seguenti fasi:

- convogliamento forzato mediante ventilatore dei vapori presenti nella parte superiore del forno, insieme all'aria contenente gli odori di cottura, in un dispositivo (es. tubo, camera) che ha la funzione di un loro primo raffreddamento, conseguente condensazione e formazione d'acqua
- strippaggio a pioggia con acqua fredda di rete ed ulteriore condensazione e formazione d'acqua contenente gli odori disciolti
- eliminazione di tutta l'acqua e dei suoi contenuti direttamente in scarico
- emissione nel locale di aria trattata ossia deodorata ed essiccata.

In pratica l'impianto descritto presenta due ingressi, collegamento alla rete idrica ed alla parte superiore del forno, e due uscite ossia dell'aria trattata emessa nel locale e dell'acqua di condensazione e strippaggio scaricata in fognatura. Generalmente il metodo descritto, pur non determinando l'eliminazione totale di vapore ed odore, in ordine ai modesti impianti in parola garantisce che all'interno dei locali esca aria sufficientemente secca e deodorata cosicché non si verifica il pericolo della formazione di muffe, condense e della presenza indesiderata di odori. Comunque, ad ulteriore garanzia, si può prevedere l'installazione di un'idonea cappa o di congruo sistema a filtri costituiti di materiale adsorbente (es. carbone attivo).

L'ideale per ottenere la completa eliminazione dei vapori, consiste nel realizzare un collegamento dello scarico dell'aria con una parete esterna dotandolo di un sistema filtrante costituito di idoneo materiale adsorbente; in questo caso però bisogna tenere conto della necessità di una sostituzione frequente del materiale adsorbente, in quanto, saturandosi velocemente, lascia passare gli odori con le note ricadute ambientali del caso.

Altro recente sistema di abbattimento è costituito da un condensatore che liquefa i vapori di cottura per raffreddamento a temperatura molto bassa. In pratica i vapori di cottura e gli effluvi che escono dal punto di emissione del forno, canalizzati in un'apposita condotta e sospinti da una ventola contro una serpentina refrigerata tramite espansione di un gas refrigerante compresso da un motore compressore, subiscono una liquefazione per contatto. Al termine del processo di liquefazione, l'aria "fresca" viene depurata tramite un dispositivo di filtrazione costituito di materiale adsorbente, in genere carbone attivo, ed esce nell'ambiente tramite un apposito punto di emissione.

In ogni caso qualunque sia il sistema adottato, è buona norma pretendere che venga chiaramente indicato il tempo massimo di funzionamento dell'apparecchiatura in rapporto alla saturazione dei carboni attivi e sia previsto un idoneo dispositivo di misurazione collegato ad allarme visivo od acustico che si attiva allo scadere delle ore di funzionamento massimo e un protocollo di corretta manutenzione (da inserire nel piano di autocontrollo igienico).

D: LABORATORI DI ROSTICCERIA E SIMILARI AD ATTIVITÀ LIMITATA

Per i laboratori con produzione limitata ad una o poche specialità gastronomiche ovvero con produzione a rotazione in quanto legata alla stagionalità, vengono individuati requisiti meno restrittivi rispetto ai laboratori con la gamma completa di prodotti.

Si intendono, ad esempio, attività tipo: pizzeria per asporto/panineria, preparazione completa di Kebab, friggitoria (carciofi, supplì, pesce et al), preparazione di pasta fresca e/o pasticceria secca (torte, kranzi, castagnaccio et al), confezionamento di conserve vegetali, compresi infusi e/o frutta sotto spirito, essiccazione funghi e prodotti vegetali in genere, cottura ortofrutta.

I requisiti sotto indicati si riferiscono alle attività a produzione limitata sopra citate per cui, l'eventuale assemblaggio di più preparazioni alimentari, comporta una specifica

valutazione circa il corrispettivo adeguamento di locali, spazi, arredi, attrezzature ed utensili.

1) Laboratorio/locale di vendita

Per i requisiti igienico edilizi ed igienico funzionali valgono quelli precedentemente indicati per i laboratori a tipologia completa di preparazioni, con le seguenti eccezioni:

- superficie circa pari a mq 12,00 di cui almeno 9,00 liberi dal forno in caso di preparazione pizze, focacce e simili
- disponibilità di almeno un lavello, a doppia vasca e possibilmente con sgocciolatoio, e di un lavabo munito di dispositivo per l'erogazione non manuale dell'acqua calda e fredda (es. pedale, ginocchio, pulsante, fotocellula), servito da distributore di sapone liquido od in polvere, asciugamani a perdere o di sistema alternativo atto ad evitare l'asciugatura promiscua delle mani; per quanto riguarda la sua ubicazione in caso di servizi igienici non allo stesso piano del laboratorio vedasi "laboratorio" rosticceria produzione completa.

La disponibilità e la distribuzione di arredi ed attrezzature, comprese quelle frigorifere, dipende dal tipo di alimenti manipolati e prodotti tenendo presente che dovranno essere preferibilmente individuati settori separati e idoneamente attrezzati per la lavorazione di materie prime a diverso grado di rischio di contaminazione microbica; in alternativa può essere consentita la lavorazione in tempi diversi a condizione che le procedure relative vengano espressamente previste nel piano di autocontrollo igienico ivi comprese le modalità di sanificazione delle attrezzature impiegate.

Per quanto riguarda le pizzerie per asporto, qualora il laboratorio sia separato dal locale di vendita solo funzionalmente e la preparazione delle pizze avvenga a vista del cliente, vale quanto sotto indicato:

- banco di preparazione della pizza, in materiale idoneo al contatto con alimenti, lavabile, disinfettabile e protetto dal lato verso il pubblico
- punto lavamani, munito di dispositivo per l'erogazione non manuale dell'acqua calda e fredda, servito da distributore di sapone liquido od in polvere, asciugamani a perdere o di sistema alternativo atto ad evitare l'asciugatura promiscua delle mani; detto punto lavamani può sostituire quello previsto nel locale laboratorio
- cassette per la lievitazione
- vetrinetta/vaschette refrigerate per la conservazione degli ingredienti deperibili con cui guarnire le pizze preventivamente predisposti (cubetti di mozzarella, salsiccia, prosciutto ecc.

Nel caso suddetto di preparazione a vista, la somma della superficie del banco e della zona di preparazione pizze è integrativa rispetto a quella del laboratorio ossia compresa nella superficie indicata pari a mq 12,00.

Se la cottura delle pizze avviene tramite forno a legna è necessario provvedere affinché la legna venga stipata in ambiente o scomparto igienicamente idoneo e protetto per cui non si generi promiscuità tra legna, prodotti alimentari, banchi di lavorazione ed attrezzature, e l'alimentazione del forno avvenga senza rischio di contaminazione degli utensili destinati alla manipolazione degli alimenti.

Per i forni elettrici di limitata potenzialità vedasi possibilità di sistemi alternativi in nota ⁶ e in nota di chiusura ^{ABC}.

I contenitori di cartone per l'asporto delle pizze prodotte durante il turno di lavoro, ossia necessari per il fabbisogno immediato, possono essere conservati nel laboratorio o nella zona di preparazione a vista, a seconda di dove avviene la preparazione, meglio se in prossimità della zona di cottura; le scorte vanno invece mantenute in un vano specifico, nella dispensa o nel

deposito, idoneamente stoccate non a contatto con il pavimento.

Possono essere consentite preparazioni semplici complementari e sussidiarie rispetto alla principale, svolta nel laboratorio con superficie circa di 12 mq, in corrispondenza di una zona riservata ed attrezzata del locale di vendita (lavello di idonee dimensioni, preferibilmente a doppia vasca, dotato di dispositivo per l'erogazione dell'acqua calda e fredda non manuale, es. pedale, ginocchio, pulsante, fotocellula, servito da distributore di sapone liquido od in polvere, asciugamani a perdere o di sistema alternativo atto ad evitare l'asciugatura promiscua delle mani, pareti lavabili), delimitata da apposito banco separato anche solo funzionalmente dal banco di vendita ed adeguatamente protetta dalla parte verso il pubblico; resta inteso che le caratteristiche e l'ubicazione delle attrezzature necessarie per dette operazioni devono essere tali da non interferire con le modalità e le temperature di conservazione degli alimenti esposti.

2) Dispensa

Valgono gli stessi requisiti indicati per i laboratori a tipologia completa di preparazioni con l'eccezione che non si ritiene necessario un incremento della superficie prevista per la dispensa, ossia mq 5,00, per la conservazione dei contenitori per asporto e delle eventuali stoviglie a perdere.

3) Locale di vendita

Valgono gli stessi requisiti indicati per i locali di vendita annessi ai laboratori a tipologia completa di preparazioni.

4) Unità igieniche per il personale e spogliatoio

Valgono gli stessi requisiti indicati per i laboratori a tipologia completa di preparazioni; è consentito collocare nell'antiwc, purché di superficie sufficiente, anche un armadio lavabile per la conservazione del materiale e delle attrezzature di pulizia.

5) Acqua potabile

Allacciamento all'acquedotto comunale.

In riferimento ai laboratori annessi ad aziende agrituristiche ubicate in zone non raggiunte dall'acquedotto pubblico, potrà essere consentito l'utilizzo di una fonte di approvvigionamento autonomo previa valutazione della qualità dell'acqua e delle caratteristiche tecnico costruttive dell'impianto di attingimento, come da normativa vigente.

E: CONSUMO SUL POSTO DELLE SPECIALITÀ ALIMENTARI PREPARATE

Si ricorda l'obbligo della comunicazione di inizio attività in analogia agli esercizi di vicinato.

Non è consentito il servizio assistito di somministrazione e devono essere rispettati i seguenti requisiti:

- zona dedicata in corrispondenza del locale di vendita, attrezzata ed organizzata in maniera tale da non ostacolare la normale attività di vendita e da consentire, nel contempo, l'agevole consumo in loco degli alimenti da parte degli avventori (potrebbe ad esempio essere riservata una porzione del locale pari ad $\frac{1}{4}$ della superficie utile di vendita, al netto delle attrezzature e degli arredi pertinenti la vendita stessa compresi banco e retro banco, assicurando uno spazio fruibile minimo pari a 0,75 mq per persona);
- piani d'appoggio in detta zona, tipo mensole (in tal caso le pareti corrispondenti saranno trattate in modo tale da risultare lisce, lavabili ed impermeabili fino ad almeno m 2,00 da terra), penisole, isole, costituiti da materiale liscio lavabile e disinfettabile, ed assenza di sedie o sgabelli ovvero arredi analoghi che possano indurre ad accomodarsi

Note di chiusura

per una sosta prolungata (fa eccezione la disponibilità facoltativa di un posto a sedere per i soggetti che, vuoi per particolari condizioni fisiologiche tipo gravidanza ovvero problemi fisici, possano trovarsi in difficoltà a consumare i cibi in posizione eretta). Al fine di consentire il consumo degli alimenti anche ai diversamente abili, si suggerisce di predisporre almeno un piano d'appoggio di altezza non superiore a m 0,90 e di ampiezza tale da consentirne un facile utilizzo

- esclusivo impiego di stoviglie e posate a perdere
- numero adeguato di contenitori per i rifiuti, ad apertura non manuale, per la raccolta del materiale a perdere utilizzato.

Per la conservazione delle stoviglie e delle posate a perdere da impiegare per il consumo in loco vedasi voce “dispensa”.

In analogia a quanto ammesso e consolidato per la mera attività di degustazione di bevande tradizionalmente detta “caffetteria”, non si ritiene obbligatorio il servizio igienico a disposizione del pubblico;