

REQUISITI DELLE ATTIVITA' DEL FOOD

NORMATIVA di RIFERIMENTO:

Reg. CE n. 852 /2004;

Reg. CE n. 853 /2004;

DPR n. 327/1980;

D.Lgs n. 81/2008;

Circolare n. 13/1997 Regione Veneto;

Regolamenti Locali d'Igiene ed Edilizi dei Comuni di pertinenza di questa Azienda U.L.S.S.

D.M. Interni 12/04/96.

Altre normative relative alle varie fattispecie e in generale alla sicurezza degli impianti.

Tutte le attività devono rispettare quanto previsto in tema di:

- autorizzazione allo scarico dei reflui.
- certificazioni di sicurezza degli impianti idrico-sanitari, elettrici e a gas
- prevista comunicazione all' ISPESL di messa a terra degli impianti elettrici,
- certificazione relativa agli impianti di superamento di dislivelli (ascensori, servo scala, piattaforma elevatrice, montacarichi) secondo quanto previsto dalla L 46/90, dalle norme UNI CIG e dalla normativa di riferimento specifica.
- certificazione di rispondenza al D.M. Interni 12/04/96, o Certificato Prevenzione Incendi, ove necessari.
- **La certificazione di agibilità rilasciata dall'Amministrazione Comunale legittima l'immobile e assicura la certificazione degli impianti.**

REQUISITI GENERALI :

Nella progettazione si dovranno considerare, oltre ai requisiti specifici sottoesposti, anche i REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTE LE ATTIVITA' e in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti come indicato dal Reg. CE 852/04, di cui si riportano alcuni estratti più significativi, fermo restando la valenza dei regolamenti Locali riferiti alla particolarità dei luoghi (es. centri storici):

"... omissis . Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;

b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;

- c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
- d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.
- e) Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.
- f) Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.
- g) Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.
- h) Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. ..”

Nella realizzazione del progetto, pur tenendo conto dei particolari aspetti edilizi, si dovrà salvaguardare la specificità dell’attività prevista al fine di garantire l’igienicità degli alimenti in ogni fase (es. percorsi in avanti nella produzione, spazi adeguati per la pulizia, ecc.). Si evidenzia inoltre l’importanza del rispetto degli standard di ergonomia nella collocazione delle attrezzature.

CRITERI DI VALUTAZIONE SUPERFICI AREATE PER PUBBLICI ESERCIZI DEL CENTRO STORICO E ISOLE DELLA LAGUNA

Per l’applicazione della normativa vigente relativa alla ventilazione dei locali degli esercizi destinati al commercio (**non ristorazione e senza punti di cottura**), l’Azienda Ulss 12 Veneziana assume una posizione che, mantenendo come primo obiettivo la salute dei lavoratori, possa mediare la particolare realtà del centro storico veneziano, costituita molto spesso da negozi piccoli e poco areati.

Il quadro normativo di riferimento è costituito essenzialmente dal Decreto Legislativo n. 81/2008, dalla Circolare Regionale n. 13 /1997 e dal Regolamento Edilizio del Comune di Venezia.

Il Decreto Legislativo n. 81/2008, nell’allegato IV previsto dall’art. 63, comma 1, prescrive che i luoghi di lavoro devono “*avere superfici sufficienti per un rapido ricambio d’aria*” (1.3.1. e 1.3.2.) e che “*nei luoghi di lavoro chiusi, è necessario far sì che tenendo conto dei metodi di lavoro e degli sforzi fisici ai quali sono sottoposti i lavoratori, essi dispongano di aria salubre in quantità sufficiente ottenuta preferibilmente con aperture naturali e quando ciò non sia possibile, con impianti di aerazione*” (1.9.1.2.)

Inoltre, l'art. 63, comma 5, del succitato Decreto, recita: *“Ove vincoli urbanistici o architettonici ostino agli adempimenti di cui al comma 1 il datore di lavoro (...) adotta le misure alternative che garantiscono un livello di sicurezza equivalente”*.

La Circolare Regionale n. 13 /1997 stabilisce, al punto 4 - AERAZIONE DEI LOCALI DESTINATI AL COMMERCIO - che *“ai fini aeranti, nella zona del locale compresa fino a 15 m. di profondità, la superficie apribile deve essere pari ad almeno 1/20 del pavimento di detta zona, con distribuzione omogenea delle aperture. Nella zona rimanente la superficie aerante, proveniente da aperture sul soffitto, deve essere pari ad 1/30 del pavimento corrispondente (10.3 Aerazione naturale diretta e artificiale)”*.

Il Regolamento Edilizio del Comune di Venezia dispone che *“I locali destinati ad (...)attività commerciale (...) rispettando quanto disposto dall'art. 9 della Circolare Regionale n. 13 del 1° luglio 1997” (art. 72)* e che *“Per gli edifici (...) destinati (...) al commercio:*

c) deve in ogni caso essere sempre prevista una superficie apribile pari ad almeno 1/100 della superficie in pianta” (art. 77).

La reale comprensione del fragile tessuto urbano di Venezia porta a tradurre la normativa vigente con le seguenti disposizioni, indirizzate in particolare ai piccoli esercizi commerciali che non sono in grado di installare impianti di areazione artificiale :

- L'areazione naturale diretta dovrà essere garantita da una superficie finestrata apribile pari ad 1/20 della superficie di calpestio. Tale superficie dovrà derivare da un sopraluce con apertura a vasistas posizionato sopra il foro porta.
- Qualora tale sopraluce apribile non fosse sufficiente ad assicurare il ventesimo della superficie di calpestio, la superficie finestrata apribile per l'areazione può essere conteggiata sommando la superficie apribile del sopraluce con la superficie apribile della porta, a condizione che l'apertura della porta non costituisca intralcio o pericolo.
- Deve in ogni caso essere sempre prevista come da normativa di riferimento, una superficie finestrata apribile pari ad almeno 1/100 della superficie di calpestio, per i locali commerciali di ampie dimensioni (supermercati, centri commerciali, ecc.)

L'Azienda Ulss 12 Veneziana propone, per quei casi in cui risulta oggettivamente molto difficile assicurare luoghi di lavoro areati naturalmente, di consentire agli esercizi commerciali l'utilizzo di vetrine costituite da un serramento unico apribile a vasistas, a tassativa condizione che l'apertura massima non superi lo spessore dello stipite.

Tale limitazione serve ad impedire agli esercenti di occupare impropriamente suolo pubblico e, soprattutto, di costituire un pericolo per i passanti.

Nel caso vi siano punti di cottura che insistono nella zona di vendita senza separazione fisica completa, (pizza al taglio con annessa vendita, kebab, ecc.) va comunque sempre mantenuta la superficie fenestrata apribile pari ad 1/20.

REQUISITI SPECIFICI PER LE TIPOLOGIE DI ATTIVITA'

ATTIVITA' AD USO ALIMENTARE :

- VENDITA AL DETTAGLIO
- DEPOSITO ALL'INGROSSO
- CENTRI COTTURA DI MENSE COLLETTIVE CON O SENZA VEICOLAZIONE DEI PASTI
- LABORATORI ARTIGIANALI DI PANIFICAZIONE
- LABORATORI ARTIGIANALI DI GELATERIA
- LABORATORI ARTIGIANALI DI GASTRONOMIA
- LABORATORI ARTIGIANALI DI PASTICCERIA
- LABORATORI ARTIGIANALI DI PIZZERIA E/O KEBAB
- ALTRI LABORATORI ARTIGIANALI CON ATTIVITA' PARTICOLARI
- INDUSTRIE ALIMENTARI
- PUBBLICI ESERCIZI TIPO BAR SENZA CUCINA
- PUBBLICI ESERCIZI DI RISTORAZIONE
- CHIOSCHI DI VENDITA E/O SOMMINISTRAZIONE
- BANCHI DI VENDITA
- FIERE, SAGRE TEMPORANEE

In linea generale TUTTE LE ATTIVITA' CHE PREPARANO E SOMMINISTRANO ALIMENTI DEVONO POSSEDERE :

1. CUCINA O LABORATORIO;
2. DEPOSITO MATERIE PRIME;
3. SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE ADDETTO;
4. SERVIZI IGIENICI DEDICATI AL PERSONALE ADDETTO;
5. ZONA O DEPOSITO PER COLLOCARE MATERIALI, ATTREZZATURE E PRODOTTI PER L'IGIENE E LA SANIFICAZIONE;
6. ZONA O LOCALE PER LA DETENZIONE DEI RIFIUTI FINO AL LORO ASPORTO, DOVE NECESSARIO, E/O DOVE NON ATTIVO IL CONFERIMENTO DI RIFIUTI IN CONTENITORI PUBBLICI.
7. ADEGUATE DIMENSIONI DI PASSAGGI, CORRIDOI DI TRANSITO PER PERMETTERE IL CORRETTO ACCESSO E TRANSITO DI PERSONE E MERCI.

REQUISITI LABORATORIO ARTIGIANALE E CUCINA

Nella progettazione è fondamentale considerare **la quantità della produzione** (es. quantità di pasti prodotti, quantità di prodotti alimentari , ecc.)

- Altezza non inferiore a m 2,70 fino a cinque addetti, altezza non inferiore a m 3,00 per un numero di addetti superiore ai 5, e comunque nel rispetto di quanto previsto dalle norme relativamente alle altezze, cubature e superfici degli ambienti di lavoro, nonché nel rispetto dei requisiti previsti dai Regolamenti Comunali.
- La Superficie minima va calcolata in base alla tipologia dell'attività e alla quantità di produzione, indicativamente non inferiore, per piccole attività a m^2 12, con il lato più corto di almeno metri 2,00; per i centri cottura la superficie va rapportata al numero dei pasti prodotti, secondo le indicazioni specifiche riportate sotto per i centri cottura. Superfici dei locali sempre da valutare caso per caso a seconda delle esigenze lavorative.
- Illuminazione ed aerazione naturale di tipo diretto nei rapporti rispettivamente di 1/10 e 1/20 della superficie in pianta; la porta di accesso al locale non può essere considerata come superficie di aerazione, che va quindi assicurata da superfici finestrate apribili;
- Pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile ed antisdrucchiolo, di colore chiaro, con fori di scarico muniti di valvola a chiusura idraulica e raccordo pavimento pareti arrotondato. Per Venezia centro storico: i fori di scarico muniti di valvola a chiusura idraulica possono anche non essere installati.
- pareti rivestite con piastrelle di colore chiaro fino a metri due di altezza, o ricoperte in altro materiale per il quali si dimostrino caratteristiche di impermeabilità, resistenza alle scalfitture o urti, assenza di asperità; nella restante parte, intonaco;
- soffitto intonacato e tinteggiato; non sono ammesse travature a vista;
- Nel caso di controsoffitti, i pannelli di rivestimento devono poter essere facilmente pulibili e a superficie liscia;
- Lavelli allacciati all'acquedotto in numero sufficiente e opportunamente collocati, di cui uno da adibire esclusivamente a lavamani, o per piccole attività, dotando il lavello di rubinetteria a comando non manuale;
- Infissi: porte e finestre in materiale lavabile e disinfettabile;
- finestre munite di reticelle a fitta maglia;
- Per i punti di cottura alimentati a fiamme libere si dovrà osservare la vigente normativa UNI-CIG sugli impianti a gas, il rispetto del D.M. Int. 12/04/96 sulle regole Tecniche di Prevenzione Incendi e/o ottenere il Certificato di Prevenzione Incendi, dove dovuto;
- Cappe aspiranti, di adeguate dimensioni, che debordino di almeno cm 30 sopra i punti di produzione fumi e che garantiscano un sufficiente numero di ricambi/ora di aria, munite di idonei filtri antigrasso smontabili per le operazioni di pulizia, collocate sopra tutti i punti cottura e sopra tutte le attrezzature che producano fumi e vapori, collegate ad idonee canne fumarie che si elevino sopra la linea di gronda del

fabbricato e che comunque non provochino molestie al vicinato.

- Attrezzature ed utensili in idoneo materiale lavabile e disinfettabile, con osservanza della vigente normativa UNI-CIG sugli impianti;
- Contenitori per i rifiuti in materiale lavabile e disinfettabile, con sistema di apertura non manuale (a pedale o coperchio basculante ecc.) e dotati di coperchio;
- Gli scarichi dovranno confluire in vasca condensa grassi idoneamente realizzata e dimensionata in relazione con il tipo di attività;
- Punti luce artificiali idoneamente protetti;
- Idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti.
- Essere disposta in modo tale da evitare l'ingombro delle attrezzature e affollamento di personale, consentendo un agevole accesso alle apparecchiature mantenendo spazi liberi di non meno 80 cm. sia per l'utilizzo specifico sia per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione.
- Le operazioni di preparazione delle materie prime, di cottura, di rifinitura e porzionatura e infine del lavaggio delle stoviglie devono collocarsi in modo funzionalmente distinto da evitare l'incrocio sporco-pulito.

LOCALE DEPOSITO MATERIE PRIME

- Pavimenti: lavabili e disinfettabili a superficie liscia;
- Pareti e soffitti intonacati o ricoperti con materiale lavabile,
- Altezza non inferiore a m. 2,40; per Venezia centro storico: altezza non inferiore a m. 2,20. Nei locali con altezza inferiore a m. 2,40 è, in ogni caso, vietata la permanenza stabile di persone.
- Normalmente aerato ed illuminato naturalmente; nel caso di depositi privi di aerazione naturale, è consentita aerazione artificiale, ma con proibizione di installare nei locali ciechi frigoriferi o altre attrezzature con motori.
- Dotato di idonee attrezzature per la corretta conservazione dei prodotti alimentari.

SPOGLIATOI

- Distinti per sesso oltre i 5 addetti; nel caso di spogliatoio unico, non deve essere passante per accedere ad altri locali accessori;
- Normalmente aerati ed illuminati direttamente dall'esterno; qualora non fosse possibile l'aerazione diretta, dovrà essere previsto un sistema di aerazione artificiale che assicuri un ricambio orario di almeno 5 vol/h. con immissione d'aria captata dall'esterno ed espulsione tramite opportuna condotta sfociante non ad altezza d'uomo, in modo da non creare molestie.
- Superficie minima pari a m² 1,5 per addetto, per i primi dieci addetti occupati in un turno; m² 1 per ogni addetto eccedente i primi dieci. La superficie va calcolata al netto, esclusi quindi doccia e antidozza e servizi igienici.
- Per permettere un regolare utilizzo dello spogliatoio, la larghezza minima del vano dovrà essere di almeno mt 1,50; inoltre, lo stesso non deve essere adibito a locale tecnico, e quindi non deve contenere box di impianti o altri impedimenti.
- Altezza: vedasi Regolamenti Locali Edilizi;
- Pavimenti lavabili e disinfettabili e pareti intonacate o rivestite con idoneo materiale lavabile e disinfettabile.

- Dotati di doccia con antidoccia, per attività insudicianti, come previsto dall'All.IV° del D.lg. n. 81/2008.
- Dotati di riscaldamento nella stagione fredda.
- Dotati di armadietti individuali a doppio scomparto realizzati in materiale lavabile e disinfettabile in numero uguale agli addetti, preferibilmente metallici con superficie superiore inclinata e spazio libero sottostante.
- Per Venezia centro storico i locali devono essere allestiti all'interno delle strutture ed avere una superficie pari a mq. 1,5 per addetto; nel caso sia effettivamente impossibile per motivi di spazio, è consentito l'uso di vani posti nelle vicinanze dell'esercizio a non più di 50 metri; in tal caso, nei locali ove si svolge l'attività, deve essere allestito idoneo angolo con appendiabiti.

SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE

- Costituiti da locale servizio igienico e locale anti-bagno, disimpegnati dai servizi igienici per il pubblico; è ammesso l'uso promiscuo dei servizi igienici per addetti e pubblico solo nelle fattispecie in cui NON vi è preparazione, manipolazione di alimenti.
- aerati ed illuminati direttamente dall'esterno; è ammessa la ventilazione artificiale con le caratteristiche previste dalla Circolare Regionale emanata con D.G.R.V. 27 maggio 1997, n. 1887.
- Altezza non inferiore a m 2,40. Per Venezia Centro Storico: vedasi Regolamento Locale Edilizio.
- Superficie non inferiore a m² 1,20 con lato minimo di m 1, per ambedue i locali. Per Venezia Centro Storico: superficie non inferiore a mq. 1,10 con lato minore non inferiore a m. 0,90 per ambedue i locali.
- Pavimenti rivestiti con piastrelle impermeabili di colore chiaro e muniti di piletta di scarico a pavimento, con raccordi tra pavimenti e pareti arrotondati.
- Pareti rivestite con piastrelle impermeabili di colore chiaro fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento; per il restante, pareti e soffitti intonacati e tinteggiati.
- Lavelli negli anti-bagni, che devono disporre di acqua calda e fredda, dotati di rubinetti a comando non manuale (es. a pedale o con pulsante a tempo, o altro sistema).
- Lavelli con distributori di sapone liquido, asciugamani non riutilizzabili o sistemi di asciugatura ad aria.
- Porte dei gabinetti, con superfici facilmente lavabili e disinfettabili, dotate di serratura di sicurezza e con apertura verso l'esterno.
- Porte degli anti-gabinetti, con superfici facilmente lavabili e disinfettabili, con apertura verso l'esterno e dotati di chiusura automatica.
- gabinetto dotato di tazza normale o abbassata, posta in modo da poter agevolmente effettuare la pulizia.
- In tutti i locali in cui non sia possibile l'aerazione naturale diretta e ove sia consentito in alternativa l'aerazione meccanica, può essere installato impianto che assicuri almeno 10 ricambi per ora e sia attivato automaticamente con l'accensione della luce e che garantisca il mantenimento dell'aspirazione per alcuni minuti dopo l'utilizzo del servizio; gli impianti di ventilazione dovranno essere allacciati ad idonei condotti esalatori che si elevino almeno di un metro oltre la linea di gronda del fabbricato; in

caso di effettivi impedimenti tecnici, l'aria captata dai locali aerati meccanicamente deve essere comunque espulsa tramite condotta sfociante non ad altezza d'uomo e che non deve in alcun modo creare molestie alle vicine o sovrastanti unità immobiliari.

- Per Venezia centro storico: ogni struttura deve essere dotata di servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto, predisposto all'interno o nelle vicinanze dei locali dell'attività. E' ammesso l'uso promiscuo dei servizi igienici per addetti e pubblico solo nelle fattispecie in cui NON vi è preparazione, manipolazione di alimenti.

DEPOSITO STOCCAGGIO RIFIUTI

- Per Venezia Centro Storico e, in generale, per attività industriali e di laboratori artigianali di grandi dimensioni: ricavare una zona o vano, a seconda della tipologia dell'attività, all'interno dell'attività, da adibire esclusivamente allo stoccaggio dei rifiuti, dotata di contenitori a tenuta per rifiuti in materiale lavabile e disinfettabile e muniti di chiusura ermetica. Tale zona o vano devono avere pavimenti e pareti piastrellati, avere una presa d'acqua e uno scarico in prossimità, in modo da garantire la pulizia e la sanificazione.

DEPOSITO DI MATERIALI E ATTREZZATURE PER LA PULIZIA

- Va considerato in rapporto alla superficie della attività, un locale o una zona funzionalmente separata, ove detenere prodotti, materiali e attrezzature per la pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature.
- Nelle attività di piccole dimensioni, è sufficiente prevedere un armadietto destinato a conservare tali materiali.

TIPOLOGIE ATTIVITA'

1. ATTIVITA' DI VENDITA AL DETTAGLIO

Esercizio costituito da:

1. Locale vendita
2. Deposito
3. Spogliatoio
4. Servizio igienico per gli addetti

1.1 LOCALE DI VENDITA

- Dimensioni adeguate per la razionale disposizione del banco di vendita e delle attrezzature necessarie per l'attività, tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di preparazione e manipolazione degli alimenti e delle bevande.

- Altezza per il Comune di Mestre Venezia non inferiore a m 3,20, per i comuni di Marcon e Quarto d'Altino non inferiore a m 3,00; per Venezia centro storico: altezza minima di m. 2.70. vedasi comunque i regolamenti Locali Edilizi.
- Pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile.
- Pareti e soffitti intonacati e tinteggiati.
- Illuminazione ed aerazione di tipo diretto pari rispettivamente a 1/10 e 1/20 della superficie di calpestio.
- Il banco di vendita, i piani di lavoro e le superfici che li delimitano devono essere in idoneo materiale lavabile e disinfettabile.
- Idonei lavandini allacciati all'acquedotto.
- Sistemi di conservazione refrigeranti o a piastra calda per le diverse tipologie di alimenti.

1.2 LOCALE DEPOSITO

- con le stesse caratteristiche già citate per i Pubblici Esercizi.

1.3 SPOGLIATOIO

- con le stesse caratteristiche generali.
- Per piccole attività di vendita con uno o due addetti, è sufficiente zona, funzionalmente separata, con armadietti individuali.

1.4 SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE

- con le stesse caratteristiche generali.

2. LABORATORI DI PRODUZIONE E VENDITA DI PASTICCERIA

Esercizio costituito da:

1. Laboratorio; davanti ad una attrezzatura va mantenuto uno spazio libero di manovra di non meno di 80 cm. sia per l'utilizzo che per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione.
2. deposito materie prime
3. deposito prodotto finito quando la produzione è rivolta a terzi
4. deposito rifiuti per Venezia Centro Storico e isole ove non attivo il conferimento
5. deposito materiali e attrezzature di pulizia
6. spogliatoio
7. servizi igienici addetti
8. locale vendita

Stesse caratteristiche già citate.

Superfici dei locali sempre da valutare caso per caso a seconda delle esigenze lavorative.

3. LABORATORI DI PRODUZIONE E VENDITA GELATERIA

Esercizio costituito da:

1. laboratorio : davanti ad una attrezzatura va mantenuto uno spazio libero di manovra di non meno di 80 cm. sia per l'utilizzo che per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione.
2. deposito materie prime
3. deposito rifiuti per Venezia Centro Storico e isole ove non attivo il conferimento
4. spogliatoio
5. servizi igienici addetti
6. deposito materiali e attrezzature di pulizia
7. locale vendita

Stesse caratteristiche già citate.

4. LABORATORI DI PRODUZIONE E VENDITA DI GASTRONOMIA

Esercizio costituito da:

1. Laboratorio: superfici dei locali sempre da valutare caso per caso a seconda delle esigenze lavorative, di dimensioni adeguate per la razionale disposizione dei piani di lavoro e delle attrezzature necessarie per l'attività, tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di preparazione e manipolazione degli alimenti, corretta ergonomia di utilizzo e manutenzione delle apparecchiature. davanti ad una attrezzatura va mantenuto uno spazio libero di manovra di non meno di 80 cm. Sia per l'utilizzo che per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione.
2. deposito materie prime rapportato in dimensioni alla entità produttiva.
3. deposito rifiuti per Venezia Centro Storico e isole ove non attivo il conferimento
4. spogliatoio con doccia e antidozza
5. servizi igienici addetti
6. deposito materiali e attrezzature di pulizia
7. locale vendita

Stesse caratteristiche già citate.

5. LABORATORI DI PANIFICAZIONE CON ANNESSA VENDITA

Esercizio costituito da:

1. Laboratorio: superfici dei locali sempre da valutare caso per caso a seconda delle esigenze lavorative, di dimensioni adeguate per la razionale disposizione dei piani di lavoro e delle attrezzature necessarie per l'attività, tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di preparazione e manipolazione degli alimenti, corretta ergonomia di utilizzo e manutenzione delle apparecchiature. Davanti ad una attrezzatura va mantenuto uno spazio libero di manovra di non meno di 80 cm. Sia per l'utilizzo che per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione.
2. deposito materie prime
3. deposito separato per la detenzione delle farine.
4. deposito rifiuti per Venezia Centro Storico e isole ove non attivo il conferimento
5. spogliatoio con doccia e antiodocchia .
6. servizi igienici addetti
7. deposito materiali e attrezzature di pulizia
8. locale vendita

Stesse caratteristiche già citate.

9. LABORATORI DI PRODUZIONE E VENDITA DI PIZZA E KEBAB

Esercizio costituito da:

1. laboratorio
2. deposito materie prime
3. deposito rifiuti per Venezia Centro Storico e isole ove non attivo il conferimento
4. spogliatoio
5. servizi igienici addetti
6. deposito materiali e attrezzature di pulizia
7. locale vendita

stesse caratteristiche già citate, oltre a :

- Laboratorio: davanti ad una attrezzatura va mantenuto uno spazio libero di manovra di non meno di 80 cm. Sia per l'utilizzo che per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione.
- Laboratorio: dotato di cappe aspiranti con debordo sovrastante rispetto alle attrezzature di almeno 30 cm., dotate di estrattore meccanico la cui capacità garantisca almeno 30 ricambi ora completi, munite di idonei filtri antigrasso smontabili per le operazioni di pulizia, collocate sopra tutti i fuochi di cottura e tutte le

attrezzature che producano fumi e vapori, collegate ad idonee canne fumarie costruite a regola d'arte, con dimensioni e tenuta che garantiscano una funzionalità ottimale, che si elevino sopra la linea di gronda del fabbricato e che comunque non provochino molestie al vicinato.

- Per Venezia centro storico: almeno a 5 metri dalla finestra più vicina.
- Per una corretta aspirazione il laboratorio va mantenuto costantemente in depressione.
- Per la cottura di pizze ed altri prodotti simili, fatto salvo che ciò non determini inconvenienti igienici microclimatici o diffusione di fumi, è ammesso l'utilizzo di impianti di abbattimento di fumi privi di sbocco in canna fumaria solo per forni elettrici di piccole dimensioni dotati di cappe aspiranti con filtri auto abbattenti, impiegando le migliori tecnologie disponibili.
- Per la produzione di kebab eventuali attrezzature e/o impianti privi di collegamento a canna fumaria non saranno considerati idonei e pertanto questo Servizio esprimerà parere sfavorevole.

10. DEPOSITI ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI

Esercizio costituito da:

1. Locale deposito
2. deposito rifiuti
3. spogliatoio
4. servizi igienici addetti
5. deposito materiali e attrezzature di pulizia

Stesse caratteristiche già viste oltre a :

Il locale deposito deve avere:

- Adeguata superficie in rapporto al volume di attività da svolgere;
- Pareti e soffitto intonacati e tinteggiati; le pareti per almeno metri 2 dipinte con pittura lavabile/smalto;
- Illuminazione ed aerazione naturale di tipo diretto nei rapporti rispettivamente di 1/10 e 1/20 della superficie di calpestio;
- Pavimenti lisci in materiale lavabile e disinfettabile;
- Lavello allacciato all'acquedotto;
- Punti luce idoneamente protetti;
- Dotato di idonee scaffalature, debitamente ancorate, e/o ripiani per il deposito e la corretta conservazione dei prodotti alimentari;
- Dotato di idonee attrezzature per la corretta conservazione dei prodotti alimentari deperibili qualora la natura delle merci lo renda necessario;
- eventuali celle frigorifere devono riportare sistemi di termo registrazione.

11. ESERCIZI PUBBLICI - RISTORANTI

1. cucina
2. locale mescita
3. sale di somministrazione
4. servizi igienici per il pubblico
5. deposito materie prime
6. deposito rifiuti per Venezia Centro Storico e isole ove non attivo il conferimento
7. spogliatoio
8. servizi igienici addetti
9. deposito materiali e attrezzature di pulizia

Stesse caratteristiche già viste oltre a :

11.1 CUCINA

- Superficie minima consigliata pari a mq. 12 con il lato più corto di almeno metri 3,00, e comunque rapportata alla entità delle preparazioni alimentari o al numero dei pasti prodotti; per Venezia Centro Storico: per attività di ristorazione di piccole dimensioni (fino a 50 posti interni) è concessa una superficie minima di mq. 9 (nove). Le superfici dei locali sono sempre da valutare caso per caso a seconda delle esigenze lavorative e vedasi anche i Regolamenti Locali Edilizi.
- Cappe aspiranti con debordo sovrastante rispetto alle attrezzature di almeno 30 cm., dotate di estrattore meccanico la cui capacità garantisca almeno 30 ricambi ora completi, munite di idonei filtri antigrasso smontabili per le operazioni di pulizia, collocate sopra tutti i fuochi di cottura e tutte le attrezzature che producano fumi e vapori, collegate ad idonee canne fumarie costruite a regola d'arte, con dimensioni e tenuta che garantiscano una funzionalità ottimale, che si elevino almeno di un metro (m.1,50 per Venezia centro storico) sopra la linea di gronda del fabbricato e che comunque non provochino molestie al vicinato
- La cucina va allestita in modo tale da evitare l'ingombro delle attrezzature e affollamento di personale, consentendo un agevole accesso alle apparecchiature mantenendo spazi liberi di non meno 80 cm. sia per l'utilizzo specifico sia per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione. Le operazioni di preparazione delle materie prime, di cottura, di rifinitura e porzionatura e infine del lavaggio delle stoviglie devono collocarsi in modo funzionalmente distinto da evitare l'incrocio sporco-pulito.
- Piani di lavoro in numero sufficiente e distinti per materie prime e prodotti finiti, prodotti crudi e cotti, ecc.
- In cucine di grandi dimensioni, ove il lavaggio delle materie prime e delle stoviglie sporche, siano separati dalle zone di cottura, preparazione, va previsto un lavello lavamani.

11.2 LOCALE DI MESCITA

- Dimensioni adeguate per la razionale disposizione del banco di mescita e delle attrezzature necessarie all'attività di somministrazione, tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di preparazione e manipolazione degli alimenti e delle bevande;
- Altezza: VEDASI Regolamenti Locali Edilizi;
- Pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
- Pareti e soffitti intonacati e tinteggiati;
- Illuminazione ed aerazione di tipo diretto pari rispettivamente a 1/10 e 1/20 della superficie di calpestio (vedasi premessa)
- Il banco di mescita, i piani di lavoro e le superfici che li delimitano devono essere in idoneo materiale lavabile e disinfettabile;
- Idonei lavandini allacciati all'acquedotto;
- Sistemi di conservazione refrigeranti o a piastra calda per le diverse tipologie di alimenti.
- La collocazione degli arredi, tavoli e sedie, va predisposta sempre in modo da consentire un agevole transito e secondo la superficie a disposizione prevista per i posti a sedere;
- Spazio sufficiente davanti al banco bar tale da permettere un agevole consumazione ai clienti.

11.3 SALE DI SOMMINISTRAZIONE

Devono avere pavimenti, pareti e soffitti con le stesse caratteristiche del locale di mescita.

11.4 SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO

Tali servizi igienici devono possedere i medesimi requisiti di quelli per il personale addetto all'esercizio, preferibilmente con rubinetteria a comando non manuale, erogatore di sapone liquido e asciugamani a perdere .

Per i requisiti di **accessibilità** degli ospiti disabili secondo quanto previsto dal D. P. R. 24/07/ 1996, n 503 e il Decreto Ministeriale LL.PP. 14/06/1989, n 236, la valutazione è dei competenti Uffici dell'Amministrazione Comunale.

Oltre ai servizi per il personale addetto all'esercizio pubblico, il numero dei servizi igienici a disposizione della clientela , in rapporto ai posti a sedere, è il seguente:

- Un servizio igienico per Bar senza fermativa o fino a 20 posti a sedere;
- Almeno due servizi igienici, distinti per sesso, da 20 a 50 posti a sedere;
- Almeno tre servizi igienici, con distinzione per sesso, da 50 a 100 posti a sedere;
- Almeno quattro servizi igienici, con distinzione per sesso, oltre 100 posti a sedere.
- La concessione di plateatico è subordinata comunque alla disponibilità di un wc all'interno dell'esercizio.

Nei locali in cui non sia possibile l'aerazione naturale diretta e ove sia consentito in alternativa l'aerazione meccanica, gli impianti di ventilazione dovranno, preferibilmente, essere allacciati ad idonei condotti esalatori che si elevino almeno di un metro oltre la linea di gronda del fabbricato; in caso di effettivi impedimenti tecnici, comunque, l'aria captata dai locali aerati meccanicamente deve essere espulsa tramite condotta

sfociante non ad altezza d'uomo e non deve in alcun modo creare molestie alle sovrastanti unità immobiliari.

Per Venezia Centro Storico: oltre ai servizi per il personale addetto all'esercizio pubblico, il numero dei gabinetti a disposizione della clientela, in rapporto ai posti a sedere, deve essere il seguente:

- Un servizio igienico fino a 30 posti a sedere;
- Almeno due servizi igienici, distinti per sesso, fino a 70 posti a sedere;
- Oltre i 70 posti a sedere si deve prevedere un ulteriore wc per ogni incremento di 100 posti a sedere o frazione di essi, fino ad un massimo di 4 wc.

La concessione di plateatico è subordinata alla disponibilità di un wc all'interno dell'esercizio.

12 ESERCIZI PUBBLICI BAR

1. Locale mescita con banco bar
2. deposito materie prime
3. deposito rifiuti per Venezia Centro Storico e isole ove non attivo il conferimento
4. spogliatoio addetti
5. servizi igienici addetti
6. deposito materiali e attrezzature di pulizia
7. eventuale locale laboratorio
8. servizi igienici per il pubblico

Stesse caratteristiche già viste oltre a :

- la preparazione di panini, tramezzini, snack, ecc., consentiti dalla tipologia, e la cottura dei prodotti dolciari monoporzione, da preparati congelati, deve avvenire in un locale apposito con le stesse caratteristiche di un locale per attività di cucina o in una zona del banco, opportunamente attrezzata, protetta dal contatto con il pubblico, con piano di appoggio adibito esclusivamente a tale scopo, con lavello e attrezzatura di conservazione e preparazione.
- Idonee attrezzature per la protezione degli alimenti esposti, e se deperibili, anche con attrezzature di conservazione a temperature adeguate (vetrinette refrigerate, banchi caldi, ecc.)
- Nel caso di laboratorio adiacente al bar, per la preparazione di insalatone, macedonie, pietanze a freddo, e prodotti precotti surgelati, o già pronti preparati in laboratori autorizzati, o per altre preparazioni, oltre alle caratteristiche igieniche di pareti, pavimenti, ecc. dovrà possedere i seguenti requisiti.
 - il locale deve essere dotato di illuminazione e aerazione naturale diretta nei rapporti di 1/10 e 1/20 rispettivamente, della superficie utile
 - sono consentite attrezzature per il solo riscaldamento,
 - sono escluse le attrezzature a fiamma libera
 - Deve essere installato lavello dedicato per il lavaggio e la mondatura delle materie prime (frutta, verdura)
 - Deve essere installata lavastoviglie
 - Devono essere presenti stoviglie riutilizzabili.

13 CENTRO COTTURA

Si intende centro cottura una cucina che prepara pasti per una collettività, (mense aziendali, scolastiche, di strutture assistenziali, ospedaliere, ecc.) con o senza veicolazione esterna.

Oltre ai requisiti esposti per i laboratori, i centri cottura dovranno possedere i seguenti requisiti:

- ampiezza: compresa la dispensa e il lavaggio, deve essere rapportata al numero di pasti prodotti; indicativamente si riporta la seguente tabella:

Tabella **puramente esemplificativa** relativa alle potenzialità produttive dei Centri Cottura in rapporto alle dimensioni e al personale di cucina

N° PASTI/GIORNO	RAPPORTO PERSONALE/PASTI	RAPPORTO m ² /PASTI	TOTALE CENTRO COTTURA m ²
200–500 pasti/die	1/80 – 1/100 (2-6 addetti)	0,5 m² /pasti	100-250 m²
500-1000 pasti/die	1/80 – 1/100 (6-10 addetti)	0,25 m² /pasti	125-250 m²
1500-3000 pasti/die	1/150 – 1/200 (10-15 addetti)	0,25 m² /pasti	350-750 m²
3500-5000 pasti/die	1/200 – 1/300 (15-20 addetti)	0,25 m² /pasti	900-1250 m²

- altezza non inferiore a mt. 3.00;
- tutte le linee aeree degli impianti di aerazione, aspirazione ed altri, devono essere predisposte in modo da evitare accumulo di polveri e sporcizia; si consiglia la controsoffittatura o l'inscatolamento;
- considerando la specifica attività svolta, le attrezzature previste è opportuno siano: abbattitore, ecc. copia incolla;
- nel caso di confezionamento dei pasti in monoporzione o vassoio pluriporzione, deve essere dedicato apposito locale separato dalla zona di produzione/cottura;
- nel caso di veicolazione dei pasti dovrà essere ricavata zona o locale di idonee dimensioni opportunamente separato e attrezzato per il lavaggio dei contenitori;
- nel caso di veicolazione dei pasti, deve essere prevista area esterna per il carico dei pasti nei veicoli, opportunamente protetta dagli agenti atmosferici;
- dovrà essere prevista zona anche esterna per lo stoccaggio dei rifiuti fino al loro asporto, riposti in idonei contenitori chiusi a tenuta.

14 CHIOSCHI

Si fa riferimento alla Ordinanza Ministero Salute del 03/04/2002 G.U. n. 114 del 17/05/2002, oltre che al Reg. CE 852/2004 All. II Capitolo 3.

CHIOSCO:

Costruzione realizzata con criteri tali da consentire l'esposizione, la vendita e la conservazione dei prodotti alimentari in modo igienicamente corretto, in particolare deve permettere un'adeguata pulizia ed evitare l'accumulo di sporcizia e la contaminazione degli alimenti.

- I serramenti del chiosco devono consentire la perfetta chiusura della struttura per evitare l'intrusione di ratti o altri animali.
- Il pavimento va realizzato con materiale antiscivolo impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile con uno o più chiusini sifonati verso cui avviare i liquidi del lavaggio tramite pendenze idonee.
- Le pareti vanno raccordate con sagoma curva al pavimento e rivestite per un'altezza di almeno 2,00 metri con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.
- Le eventuali pedane poste sopra il pavimento devono avere le stesse caratteristiche su indicate e consentire il deflusso dei liquidi di lavaggio verso i chiusini sifonati.
- Il chiosco deve essere allacciato alla rete fognaria ed avere al suo interno impianto per la distribuzione di acqua potabile.
- Il sistema di raccolta e/o smaltimento dei reflui liquidi deve essere approvato dal Comune e successivamente autorizzato. Per Venezia centro storico e isole: concessione allo scarico rilasciata dal Magistrato alle Acque di Venezia. In particolare per Lido e Pellestrina Dichiarazione di corretto allacciamento alla fognatura.
- Allacciamento ad una fonte di distribuzione d'energia elettrica.
- Il chiosco deve disporre di apposita attrezzatura refrigerata per i prodotti alimentari deperibili.
- Il chiosco al suo interno va dotato di lavello con erogatore automatico di acqua calda e fredda, sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili.
- Predisporre contenitori chiusi per la raccolta degli utensili da lavoro, nonché per le stoviglie.
- Il chiosco va dotato di apposito contenitore munito di coperchio con apertura automatica per la raccolta dei rifiuti, vi devono essere idonei sistemi per la protezione da animali infestanti.
- Nel caso si svolga l'attività di preparazione, cottura e somministrazione di alimenti le attrezzature devono essere idonee igienicamente, lavabili e disinfettabili, nonché possedere i requisiti di cui alle norme UNI CIG. Le operazioni di cottura non devono produrre molestie al vicinato con fumi e odori. Le preparazioni alimentari vanno effettuate in settori o spazi separati che garantiscano la salubrità igienica.
- Essere dotati di apparecchi per il lavaggio di utensili e stoviglie nel caso di somministrazione.
- Nei chioschi deve essere predisposto un locale da adibire a spogliatoio o comunque una zona nel retro attrezzata con armadietti destinati a contenere il vestiario.
- La struttura adibita a chiosco deve disporre, in ogni caso ed per qualsiasi tipologia di attività, di servizi igienici utilizzabili dagli addetti e/o all'occorrenza per il pubblico se il chiosco è dotato di posti a sedere.

Per quanto concerne gli aspetti edilizi-urbanistici la Ditta deve ottenere le relative autorizzazioni da parte degli uffici competenti.

15 . BANCHI DI VENDITA

Si fa riferimento alla Ordinanza Ministero Salute del 03/04/2002 G.U. n. 114 del 17/05/2002.
COMMERCIO PRODOTTI ALIMENTARI SULLE AREE PUBBLICHE

- I prodotti alimentari devono essere protetti da appositi schermi posti davanti e ai lati dei banchi verticalmente per una altezza di almeno 30 cm. dal piano vendita ed in profondità orizzontale, per almeno 30 cm..
- Dette protezioni non sono richieste per l'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofrutticoli freschi
- I banchi temporanei devono avere i seguenti requisiti: a) essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita; b) avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro; c) avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne.
- Le disposizioni di cui ai punti b) e c), non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi e ai prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non. Tali prodotti devono essere comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 centimetri dal suolo.

16. SAGRE FIERE TEMPORANEE

Dal Reg. CE 852/2004 allegato II capitolo III:

“1. Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.

2. In particolare, ove necessario:

a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);

b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;

d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;

e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;

f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);

g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;

h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione”

Pertanto l'attività va valutata volta per volta a seconda della attività che si intende svolgere.