

INDICE PARTE GENERALE

1. ALTEZZA	pag. 1
2. ILLUMINAZIONE	pag. 2
3. VENTILAZIONE	pag. 4
4. PAVIMENTO	pag. 6
5. PARETI	pag. 7
6. SCALE	pag. 8
7. SOPPALCHI	pag. 9
8. CONTROSOFFITTI	pag. 10
9. SERVIZI IGIENICI AD USO DEI DIPENDENTI	pag. 11
10. SERVIZI IGIENICI AD USO DEL PUBBLICO	pag. 13
11. DOCCE AD USO DEI DIPENDENTI	pag. 16
12. SPOGLIATOIO AD USO DEI DIPENDENTI	pag. 17
13. CUCINA /LABORATORIO	pag. 18
14. DISPENSA/DEPOSITO	pag. 21

INDICE PARTE SPECIFICA

- 1. ESERCIZIO COMMERCIALE A TIPOLOGIA ALIMENTARE** pag. 23
- 2. DEPOSITO ALL'INGROSSO DI GENERI ALIMENTARI** pag. 25
 - A. con permanenza di persone
 - B. senza permanenza di persone
- 3. ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE** pag. 27
 - bar
- 4. ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE E RISTORAZIONE** pag. 29
 - ristorante, trattoria, ecc.
- 5. AZIENDA AGRICOLA** pag. 31
 - A. con produzione di vino con uve dei propri fondi
 - B. con lavorazione di carni di animali allevati in azienda
 - C. con somministrazione temporanea di vino di propria produzione -"OSMICA"
- 6. LABORATORIO DI PASTICCERIA, GASTRONOMIA/ROSTICCERIA, GELATERIA, PASTA FRESCA, PANIFICAZIONE, PIZZE PER ASPORTO** pag. 33
- 7. RISTORAZIONE COLLETTIVA** pag. 35
- 8. ESERCIZIO COMMERCIALE PER LA VENDITA DI CARNI** pag. 38
 - A. carni fresche, congelate o comunque preparate, confezionate all'origine (vendita di carni in altri esercizi di vendita)
 - B. carni fresche, congelate o comunque preparate (macelleria)
 - C. carni fresche o comunque preparate, con annesso laboratorio per la preparazione di carne pronta a cuocere o cotta e di prodotti a base di carne (macelleria con laboratorio)
- 9. ESERCIZIO COMMERCIALE PER LA VENDITA DI PRODOTTI ITTICI E MOLLUSCHI** pag. 41
- 10. SCUOLE PRIVATE** pag. 43
 - A. asilo nido
 - B. scuola materna
 - C. punto gioco (baby parking)
- 11. SALE DA GIOCO** pag. 47
- 12. PALESTRE PRIVATE ED ISTITUTI DI GINNASTICA** pag. 48

1. ALTEZZA

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

Locali ad uso commerciale e artigianale

L'altezza, per i locali siti al pianoterra, è quella prevista dal Regolamento Edilizio del Comune competente per zona, fatte salve le deroghe previste dalla L.R. 44/1985 e successive modifiche o dai P.R.P.C.

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

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

Locali ad uso direzionale e ricettivo turistico alberghiero

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

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

Deposito/ dispensa

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

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio
Regolamento comunale d'igiene
L.R.44/1985 e successive modifiche
D.P.R. 303/1956
D.Lvo 626/1994
D.Lvo 242/1996

2. ILLUMINAZIONE

Locali ad uso direzionale

- **Illuminazione naturale**

I vani devono essere dotati di superficie finestrata non inferiore ad $\frac{1}{8}$ della superficie del pavimento, misurata al foro architettonico; tale superficie deve essere collocata a parete ed essere di vetro trasparente.

Gli abbaini sono considerati a tutti gli effetti come finestra.

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

La superficie illuminante deve essere rapportata al coefficiente di trasmissione della luce del vetro: in caso di coefficienti di trasmissione bassi, la superficie illuminante deve essere proporzionalmente incrementata.

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

Nell'individuazione dei posti di lavoro fissi deve essere posta particolare attenzione alla localizzazione delle finestre fatto salvo quanto previsto da specifiche norme della medicina del lavoro.

I box per addetti alla portineria o attività simili, chiusi con pareti fino al soffitto, devono avere la parete vetrata per almeno metà dell'altezza del vano.

- **Illuminazione artificiale**

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

Locali ad uso commerciale

- **Illuminazione naturale**

I locali devono di norma avere una superficie illuminante naturale non inferiore ad $\frac{1}{8}$ della superficie del pavimento, misurata al foro architettonico, per i locali fino a mq. 100, e di almeno $\frac{1}{15}$ per quelli di superficie maggiore a mq 100.

Dal calcolo della superficie dei locali vanno esclusi i servizi igienico assistenziali e quelli tecnici, nonché i locali di deposito.

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

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

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

- **illuminazione artificiale**

In ogni caso tutti i locali dovranno essere dotati di dispositivi che consentano un'illuminazione artificiale adeguata a salvaguardare la sicurezza, la salute e il benessere dei lavoratori (UNI 10380/1994).

Locali ad uso artigianale

- **illuminazione naturale**

Come per i locali ad uso commerciale

- **illuminazione artificiale**

Come per i locali ad uso commerciale

Locali ad uso deposito

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

Servizi igienici, spogliatoi, docce

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

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio
Regolamento comunale d'igiene
D.M. 5 luglio 1975
L.R. 44/ 1985 e successive modifiche
D.P.R. 303/1956
D.Lvo 626/1994
D.Lvo 242/1996

3. VENTILAZIONE

Locali ad uso direzionale

- **Ventilazione naturale**

La ventilazione naturale, tramite superfici apribili in ogni singolo locale, va sempre preferita come scelta progettuale.

I vani devono avere aperture di porte e/o finestre dotate di una o più parti apribili, di superficie non inferiore a 1/8 di quella in pianta dei locali stessi, misurata al netto del foro architettonico, salvo eventuali deroghe previste nei piani regolatori o nella L.R. 44/85

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

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

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

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

- **Ventilazione artificiale**

Gli impianti di trattamento ed immissione dell'aria devono essere conformi alle norme tecniche ed in particolare alla norma UNI 10339/1995.

Locali ad uso commerciale

- **Ventilazione naturale**

I locali devono avere una superficie ventilante naturale, pari ad almeno 1/8 della superficie in pianta (misurata al foro architettonico) per i locali fino a mq. 100, e di almeno 1/15 per quelli di superficie maggiore a mq. 100, integrata da impianto di ventilazione artificiale.

Dal calcolo della superficie dei locali vanno esclusi i servizi igienico assistenziali e quelli tecnici nonché i locali di deposito.

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

- **Ventilazione artificiale**

Qualora sussistano difficoltà tecniche di progettazione, la ventilazione naturale può essere sostituita dalla ventilazione artificiale corrispondente alla norma UNI 10339/1995.

Locali ad uso deposito/ dispensa

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

Servizi igienici

Possono essere ciechi e dotati di impianto di ventilazione artificiale secondo le norme UNI 10339/1995.

Spogliatoi, docce, locali antibagno

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

Aspirazioni localizzate

Le lavorazioni artigianali che danno origine ad aereodispersione in ambiente devono essere dotate di dispositivi di aspirazione alla fonte, eventualmente autorizzate ai sensi della normativa vigente in materia di inquinamento atmosferico.

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio
Regolamento comunale d'igiene
D.M. 5.7.1975
L.R. 44/1985 e successive modifiche
D.P.R. 303/1956
D.Lvo 626/1994
D.Lvo 242/1996

4. PAVIMENTO

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

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

Nei locali adibiti alla vendita ed alla lavorazione di carne e pesce il pavimento deve essere dotato di scarico sifonato, collegato alla fognatura.

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio
Regolamento comunale d'igiene
D.P.R. 303/1956
D.Lvo 626/1994
L. 283/1962
D.P.R. 327/1980
D.Lvo 155/1997

5. PARETI

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

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

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio

Regolamento comunale d'igiene

D.P.R. 303/1956

D. Lvo 626/1994

D. Lvo 242/1996

L. 283/1962

D.P.R. 327/1980

D.Lvo 155/1997

6. SCALE

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

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

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio

L. 13/1989

D.M. 236/1989

D.P.R. 547/1955

D.Lvo 626/1994

D.Lvo 242/1996

7. SOPPALCHI

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

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

Qualora la parte superiore sia adibita ad attività con presenza di pubblico, la superficie illuminante e ventilante deve essere pari ad almeno 1/8 della somma della superficie del locale più il soppalco e deve essere comunque antistante il soppalco.

Il parapetto deve essere regolamentare ai sensi del D.M. 236/89, dotato di fermapiede chiuso, di altezza non inferiore a cm. 20, al fine di evitare la caduta di polveri od oggetti nella zona sottostante.

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio

L. 13/1989

D.M. 236/1989

8. CONTROSOFFITTI

E' consentito il controsoffitto a carabottino, a lamelle verticali, con altezza sottostante di m. 2.50 e di m. 2.40 nelle zone di passaggio.

In caso di controsoffitti perimetrali di larghezza di m. 0.60, l'altezza minima sottostante può essere di m. 2.50 o anche inferiore in corrispondenza dell'arredo.

9. SERVIZI IGIENICI AD USO DEI DIPENDENTI

Locali ad uso direzionale, commerciale, artigianale

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

Requisiti di illuminazione e ventilazione

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

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

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

Requisiti strutturali e dotazioni

- il servizio igienico deve essere dotato di antibagno, qualora non sia accessibile da corridoi o disobblighi o locali deposito (non di generi alimentari);
- deve essere preferibilmente indipendente dallo spogliatoio;
- la superficie del servizio igienico e quella dell'anti-bagno deve essere non inferiore a mq. 1.20, con il lato minore di almeno m. 1.00;
- l'altezza interna non può essere inferiore a m 2.40, fatte salve le deroghe previste dalla L.R. 44/1985 e successive modifiche o dai P.R.P.C.;
- i locali wc devono essere separati tra loro e dall'antibagno, da pareti a tutta altezza;
- il pavimento deve essere realizzato in materiale impermeabile, antiscivolo, facilmente lavabile e disinfettabile;
- le pareti devono essere rivestite in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile fino all' altezza di m. 2.00;
- il servizio igienico deve essere dotato di tazza o wc alla turca a filo di pavimento, con annesso portarotolo di carta igienica di tipo protettivo;
- le porte di accesso devono essere dotate di serratura di emergenza (azionabile dall'esterno e con indicatore di presenza), con senso di apertura preferibilmente verso

- l'esterno e comunque tale da consentire un'agevole uso dei servizi igienici senza intralciare le vie di circolazione;
- i lavamani devono essere dotati di distributore di sapone liquido ed asciugamani monouso o ad aria;
- il servizio igienico può essere realizzato in locali interrati e seminterrati, purchè adeguatamente areato e protetto dall'umidità.

Inoltre nelle attività che prevedono la manipolazione di alimenti :

- i comandi di erogazione dell'acqua dei lavamani devono essere non manuali (a pedale, a ginocchio, a fotocellula - escluso il dispositivo a leva o a gomito);
- le aperture verso l'esterno di finestra devono essere dotate di reti antinsetti a fitte maglie e/o altri dispositivi antinsetti oppure il locale deve essere dotato di elettrocutore;
- qualora vi sia un'accessibilità diretta dal locale di somministrazione, vendita, produzione o deposito, la porta dell'antibagno deve essere dotata di chiusura automatica (molla di ritorno), ad eccezione del caso in cui il servizio igienico sia accessibile ai disabili.

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio
 Regolamento comunale d'igiene
 L.R. 44/1985 e successive modifiche
 D.P.R. 303/1956
 D.Lvo 626/1994
 L 283/1962
 D.P.R. 327/1980
 D.Lvo 155/1997
 L. 13/1989
 D.M. 236/1989

10. SERVIZI IGIENICI AD USO DEL PUBBLICO

Locali commerciali

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

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

Nelle lavanderie a gettone, indipendentemente dalla superficie commerciale, deve essere realizzato 1 servizio igienico ad uso del pubblico.

Locali commerciali inseriti in strutture organizzate (centri commerciali)

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

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

La dotazione deve essere:

- n. 1 servizio igienico, dimensionato per disabili, da mq. 250 a mq. 1000;
- incremento di 2 servizi (1 per sesso) ogni ulteriore superficie di mq. 1500 o frazione di questa;
- il numero di servizi igienici attrezzati per disabili è pari ad 1 ogni 8 servizi di tipo comune e comunque va previsto almeno 1 per piano.

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

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

Esercizio di somministrazione - Bar

Esercizio di somministrazione e ristorazione (Ristorante, Trattoria, ecc)

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

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

Locali artigianali

Non è necessaria la realizzazione di servizi igienici ad uso del pubblico se non per quelli che possiedono la licenza di pubblico esercizio

Requisiti di illuminazione e ventilazione

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

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

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

Requisiti strutturali e dotazioni

- il servizio igienico deve essere dotato di antibagno, qualora non sia accessibile da corridoi o disobblighi;
- qualora vi sia un'accessibilità diretta da locali di somministrazione/ristorazione la porta dell'antibagno deve essere dotata di chiusura automatica (molla di ritorno), ad eccezione del caso in cui il servizio igienico sia accessibile ai disabili;
- la superficie del servizio igienico e quella dell'anti-bagno deve essere non inferiore a mq 1.20, con il lato minore di almeno m. 1.00;
- l'altezza interna non può essere inferiore a m. 2.40;
- i locali wc devono essere separati tra loro e dall'antibagno, da pareti a tutta altezza;
- il pavimento deve essere realizzato in materiale impermeabile, antiscivolo, facilmente lavabile e disinfettabile;
- le pareti devono essere rivestite in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile fino all'altezza di m. 2.00;
- il servizio deve essere dotato di tazza o wc alla turca a filo del pavimento, con annesso portarotolo di carta igienica di tipo protettivo;

- le porte di accesso devono essere dotate di serratura di emergenza (azionabile dall'esterno e con indicatore di presenza), con senso di apertura preferibilmente verso l'esterno e comunque tale da consentire un'agevole uso dei servizi igienici senza intralciare le vie di circolazione;
- nel locale wc va previsto un gancio appendiabiti;
- i lavamani devono essere dotati di dispositivi per la distribuzione di sapone liquido ed asciugamani monouso o ad aria;
- il servizio igienico può essere realizzato in locali interrati e seminterrati, purchè adeguatamente areato e protetto dall'umidità.

Normativa di riferimento :

Regolamento comunale edilizio
Regolamento comunale d'igiene
L. 13/1989
D.M. 236/1989

11. DOCCE AD USO DEI DIPENDENTI

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

Per le attività in cui sia prevista la semplice cottura nel retrobanco con l'utilizzo di piastre e/o caldaie non c'è l'obbligo della predisposizione di docce per il personale.

Non rientrano pertanto nella categoria "laboratori alimentari" i piccoli laboratori che fanno esclusivamente uso di piastra o forno elettrico senza ulteriori elementi di cucina, come ad esempio le pizzerie al taglio.

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

Requisiti di illuminazione e ventilazione

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

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

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

Requisiti strutturali e dotazioni

Le docce devono essere edilmente o comunque completamente separate (a tutta altezza) dai servizi igienici e dallo spogliatoio.

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

La doccia deve essere dotata di gancio appendiabiti e mensola portasapone.

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio

D.P.R. 303/1956

D.lvo 626/1994

L. 283/1962

D.P.R. 327/1980

D.Lvo 155/1997

12. SPOGLIATOIO AD USO DEI DIPENDENTI

Gli spogliatoi devono essere divisi per sesso, ove ci siano più di 5 dipendenti.

Requisiti di illuminazione e ventilazione

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

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

Requisiti strutturali e dotazioni

- la superficie deve essere pari a mq. 1.00 per addetto, considerando gli addetti contemporaneamente presenti per turno e comunque non può essere inferiore a mq. 2.00;
- deve essere assicurata la superficie necessaria per contenere gli armadietti di tutti i dipendenti nel caso di attività svolta su più turni, con mantenimento di almeno mq. 0.70 liberi per addetto per turno;
- soltanto qualora sussistano vincoli urbanistici, architettonici o tecnici, che impediscano la realizzazione di un vano spogliatoio a se stante, lo stesso potrà essere realizzato nell'antibagno, purchè sia riservato esclusivamente al personale; in tale caso le dimensioni dell'antibagno dovranno essere di mq. 1.20 a cui vanno aggiunti mq. 0,70 liberi per addetto;
- l'altezza non deve essere inferiore a m. 2.40;
- deve essere dotato di panca o sedili e deve contenere gli armadietti individuali del personale, in cui vanno conservati gli indumenti e gli effetti personali; gli armadietti per le vesti devono essere a doppio scomparto qualora il personale svolga lavorazioni insudicianti o polverose o comunque sia addetto ad attività di tipo alimentare;
- deve essere situato preferibilmente vicino ai locali di lavoro e riscaldato durante la stagione fredda. Se è situato in un edificio separato deve essere previsto, se possibile, un passaggio riparato; altrimenti nel locale di lavoro ci deve essere uno spazio per riporre il vestiario utilizzato negli spostamenti;
- può essere realizzato in locali interrati e seminterrati, purchè adeguatamente areato e protetto dall'umidità.

Normativa di riferimento.

Regolamento comunale edilizio

Regolamento comunale d'igiene

D.P.R. 303/1956

D.Lvo 626/1994

D.Lvo 242/1996

L. 283/1962

D.P.R. 327/1980

D.Lvo 155/1997

13. CUCINA / LABORATORIO

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

Superficie

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

Pavimento

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

Nei locali adibiti alla vendita e alla lavorazione di carne e pesce il pavimento deve essere dotato di scarico sifonato, collegato alla fognatura.

Pareti

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

Il raccordo fra pareti e pavimento deve essere arrotondato.

Gli angoli esposti vanno protetti con paraspigoli.

Soffitto

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

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

Devono essere dotate di reti antinsetti a fitte maglie e/o altri dispositivi antinsetti ed antiroditori.

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

Attrezzature

Devono essere costituite da materiale facilmente lavabile e disinfettabile, ed essere rispondenti alle norme antinfortunistiche:

- dispositivi di cottura quali fuochi, piastre, friggatrici ecc. posizionati sotto cappa;
- cappa aspirante debordante rispetto al piano di cottura, collegata ad una canna fumaria indipendente, sfociante oltre il colmo del tetto. Specifiche installazioni (es. forni pizze) devono rispettare le norme di buona tecnica (UNI);

- attrezzature frigorifere (frigoriferi, celle, congelatori ecc.) dotate di termometro preferibilmente a lettura esterna, adeguate alle potenzialità e necessità dell'attività, che consentano una netta separazione fra generi alimentari igienicamente incompatibili;
- acquaio/i a doppia vasca in numero e di dimensioni adeguate in relazione alla potenzialità produttiva, dotato/i di acqua calda e fredda (ad eccezione di quello destinato esclusivamente al lavaggio delle verdure);
- lavamani in numero adeguato in relazione alla superficie della cucina/laboratorio dotato/i di acqua calda e fredda, con comando di erogazione non manuale (a pedale, a ginocchio, a fotocellula – escluso il dispositivo a leva o a gomito) e munito/i di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso;
- in cucine di ridotte dimensioni l'acquaio ed il lavamani possono essere coincidenti, purché a doppia vasca e con le caratteristiche del lavamani per quel che riguarda il dispositivo non manuale di erogazione dell'acqua calda e fredda ed i distributori di sapone ed asciugamani;
- lavastoviglie adeguata alle potenzialità e necessità dell'attività - può anche essere installata in una zona o in un locale lavaggio;
- piani di lavoro di adeguate dimensioni, in relazione alle potenzialità produttive, in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile;
- armadi adeguati alle potenzialità e necessità dell'attività, per riporre pentole, stoviglie, posate, utensili ecc. al riparo dalla polvere e da altre fonti di insudiciamento;
- contenitori per le immondizie in numero adeguato alle esigenze dell'attività, con apertura del coperchio azionabile a pedale.

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

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

Fognatura

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

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

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

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio
Regolamento comunale d'igiene
Regolamento comunale di fognatura
D.P.R.303/1956
D.Lvo 626/1994
L 283/1962
DPR 327/1980
D Lvo 155/1997

14. DISPENSA / DEPOSITO

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

Altezza

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

Superficie

Vedi i relativi capitoli della parte specifica.

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

Qualora il deposito sia sufficientemente ampio da assolvere anche alle funzioni di vano tecnico, dovranno essere attuati particolari accorgimenti (coperture, pannelli) atti a prevenire la diffusione ai prodotti alimentari, anche se confezionati, di polvere ed altri contaminanti da parte delle apparecchiature.

L'accesso al locale dispensa/deposito non deve in nessun caso avvenire attraverso l'antibagno.

Illuminazione

Vedi capitolo specifico.

Ventilazione

Vedi capitolo specifico.

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

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

Devono essere dotate di reti antinsetti a fitte maglie e/o altri dispositivi antinsetti ed antiroditori.

Pavimento

Deve essere realizzato in materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

Pareti

Devono essere intonacate e tinteggiate in colore chiaro.

Attrezzature

- scaffalature in materiale facilmente lavabile e disinfettabile - in nessun caso le merci potranno essere mantenute a contatto diretto con il pavimento (lo scaffale più basso deve essere posto indicativamente ad almeno cm. 30 dal suolo per consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante); anche eventuali generi non alimentari (es. arredi ed attrezzature di scorta) devono essere mantenuti in modo da consentire un'agevole pulizia del pavimento;
- attrezzature frigorifere (frigoriferi, celle, congelatori ecc.) per le merci deperibili, dotate di termometro preferibilmente a lettura esterna, adeguate alle potenzialità e necessità dell'attività, che consentano una netta separazione fra generi alimentari igienicamente incompatibili;
- armadio o spazio separato e appositamente attrezzato, per la conservazione dei materiali di pulizia, dei detersivi, disinfettanti e similari;
- negli esercizi di vendita di generi alimentari sprovvisti del lavello nella zona di vendita, va previsto - nel locale di deposito - un acquaio dotato di acqua calda e fredda con comando di erogazione non manuale (a pedale, a ginocchio, a fotocellula – escluso il dispositivo a leva o a gomito) e munito di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso; la zona di parete, per almeno un metro circostante il lavello, deve essere rivestita con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile;

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio
Regolamento comunale d'igiene
L 283/1962
D.P.R. 327/1980
D Lvo 155/1997

1. ESERCIZIO COMMERCIALE A TIPOLOGIA ALIMENTARE (compresi gli esercizi commerciali a tipologia non alimentare in cui venga inserita la tabella alimentare)

Locale di vendita

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

Attrezzature

- scaffalature in materiale facilmente lavabile e disinfettabile - in nessun caso le merci potranno essere mantenute a contatto diretto con il pavimento (lo scaffale più basso deve indicativamente essere posto ad almeno cm. 30 dal suolo per consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante);
- banchi di vendita refrigerati per i prodotti deperibili, dotati di termometro preferibilmente a lettura esterna;
- acquaio nella zona adibita alla vendita dei prodotti deperibili sfusi – a taglio - (es. salumi e formaggi) o nelle immediate vicinanze, eventualmente nel locale di deposito – se attiguo; deve essere dotato di acqua calda e fredda, con comando di erogazione non manuale (a pedale, a ginocchio, a fotocellula – escluso il dispositivo a leva o a gomito) e munito di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso; la zona di parete, per almeno un metro circostante il lavello, deve essere rivestita con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile

Deposito

Vedi capitolo specifico "**dispensa/deposito**".

La superficie deve essere pari a circa 1/5 della superficie di vendita. e comunque non inferiore a mq. 6.00 con il lato minore di almeno m. 2.00.

Servizi igienici ad uso dei dipendenti

Vedi capitolo specifico.

Per le rivendite tabacchi, in caso di inserimento di nuova tabella alimentare o di trasferimento di sede, non viene richiesto il servizio igienico per i dipendenti qualora la superficie della rivendita non superi i mq.10 complessivi.

Spogliatoio ad uso dei dipendenti

Vedi capitolo specifico.

Sotto i 5 addetti è sufficiente un locale dove cambiarsi (es. deposito, antibagno), dotato di armadietti individuali a doppio scomparto, in materiale facilmente lavabile e disinfettabile

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio

Regolamento comunale d'igiene

D.P.R. 303/1956

D Lvo 626/1994

L. 283/1962

D.P.R. 327/1980

D.Lvo 155/1997

2. DEPOSITO ALL'INGROSSO DI GENERI ALIMENTARI

2.A. con permanenza di persone

Altezza

Non inferiore a m. 2.50.

Illuminazione e ventilazione

Vedi capitoli specifici.

Pavimento

Deve essere realizzato in materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

Pareti

Devono essere intonacate e tinteggiate in colore chiaro.

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

Devono essere dotate di reti antinsetti a fitte maglie e/o altri dispositivi antinsetti ed antiroditori.

Attrezzature

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

Nel caso in cui vengano confezionati generi alimentari e/o depositati o commercializzati generi alimentari non confezionati è inoltre necessario:

- acquaio dotato di acqua calda e fredda con comando di erogazione non manuale (a pedale, a ginocchio, a fotocellula – escluso il dispositivo a leva o a gomito) e munito di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso;

- piano di lavoro in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile;
- pareti piastrellate fino all'altezza di m. 2.00 in corrispondenza dell'acquaio e delle zone di confezionamento.

Servizi igienici ad uso dei dipendenti

Vedi capitolo specifico.

Spogliatoio ad uso dei dipendenti

Vedi capitolo specifico.

Sotto i 5 addetti è sufficiente un locale dove cambiarsi (es. deposito, antibagno), dotato di armadietti individuali a doppio scomparto, in materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

2. DEPOSITO ALL'INGROSSO DI GENERI ALIMENTARI

2.B. senza permanenza di persone

Sono richiesti gli stessi requisiti del deposito all'ingrosso con permanenza di persone, ad eccezione dei servizi igienici e dello spogliatoio ad uso del personale che non sono necessari e dell'altezza che può essere inferiore a m. 3.00 (altezza minima m. 2.00).

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio
Regolamento comunale d'igiene
D.P.R. 303/1956
D. Lvo 626/1994
L. 283/1962
D.P.R. 327/1980
D.Lvo 155/1997

3. ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE - BAR

In questa tipologia rientrano gli esercizi pubblici di bar (di tipologia B - D e, relativamente alla tipologia C, i bar con attività di intrattenimento e svago), i bar interni a club, associazioni ecc.

Locale di somministrazione

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

Attrezzature

Il banco di somministrazione deve essere dotato di:

- lavabicchieri a ciclo termico;
- lavello lavamani con acqua calda e fredda e distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso (anche d'appoggio);
- vetrina frigorifera per l'esposizione dei prodotti deperibili, dotata di termometro, preferibilmente a lettura esterna;
- cappa aspirante, collegata ad una canna indipendente, sfociante oltre il colmo del tetto, posizionata sopra la macchina per il caffè espresso (consigliata).

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

- a) piano di lavoro di adeguata ampiezza, in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile;
- b) lavello con erogatore di acqua calda e fredda a comando non manuale (a pedale, a ginocchio, a fotocellula), dotato di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso;
- c) parete circostante il piano di lavoro ed il lavello in materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino all'altezza di m. 2.00;
- d) pavimento in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- e) contenitore per le immondizie con apertura del coperchio azionabile a pedale.
- f) attrezzature frigorifere (frigoriferi, celle, congelatori ecc.) dotate di termometro, preferibilmente a lettura esterna, adeguate alle potenzialità e necessità dell'attività, che consentano una netta separazione fra generi alimentari igienicamente incompatibili;
- g) zona riservata per lo stoccaggio dei prodotti ortofrutticoli freschi;

- h) lavastoviglie a ciclo termico, o in alternativa, utilizzo di stoviglie a perdere
- i) forno per il rinvenimento dei cibi precotti;

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

Dispensa/deposito

Vedi capitolo specifico.

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

N.B. Nel calcolo delle superfici vanno conteggiate anche le pertinenze esterne. L'eventuale zona di installazione di impianti di spillatura (di birra, vino e bevande non alcoliche) non entra nel computo della superficie di magazzinaggio.

Servizi igienici e spogliatoio ad uso dei dipendenti

Vedi capitoli specifici.

Fino a 5 addetti il servizio igienico per il personale può essere ad uso comune anche per il pubblico.

Servizi igienici ad uso del pubblico

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

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

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio
Regolamento comunale d'igiene
D.P.R. 303/1956
D. Lvo 626/1994
L. 283/1962
D.P.R. 327/1980
D.Lvo 155/1997

4. ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE E RISTORAZIONE: (RISTORANTE, TRATTORIA, ECC.)

In questa tipologia rientrano gli esercizi pubblici di tipologia "A": ristoranti, trattorie, osterie con cucina, bar con cibi cotti e, relativamente alla tipologia "C", i predetti esercizi con attività di intrattenimento e svago.

Locale di somministrazione

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

L'eventuale banco di somministrazione deve essere dotato di:

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

Cucina

Vedi capitolo specifico **cucina/laboratorio**

La superficie minima è di mq. 12 per superficie di somministrazione fino a mq. 80, che va calcolata al netto dei servizi, locali di deposito e banco di mescita. Per superfici di somministrazione più ampie va calcolato un incremento della superficie della cucina pari al 10 % sulla differenza e risulta come da tabella:

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

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

Cottura nel retrobanco

Eventuali preparazioni e cotture di cibi nel retro-banco potranno essere valutate previa presentazione di lay-out e relazione descrittiva delle specifiche modalità operative di tali preparazioni e cotture (per esempio esercizi con sola piastra di cottura, caldaia o forno pizze).

Dispensa

Vedi capitolo specifico **dispensa/deposito**.

Deve essere accessibile dalla cucina e di superficie non inferiore a mq. 6 - con lato minimo di almeno m. 2.00.

Deposito

Vedi capitolo specifico **dispensa/deposito**.

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

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

Servizi igienici, spogliatoio, docce ad uso dei dipendenti

Per i requisiti vedi capitoli specifici.

Negli esercizi in cui sia prevista la semplice cottura dei cibi nel retro banco mediante piastre e/o caldaie, non è necessaria la predisposizione delle docce per i dipendenti.

Servizi igienici ad uso del pubblico

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

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

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale d'igiene

Regolamento comunale edilizio

D.P.R. 303/195

D.Lvo 626/1994

L. 283/1962

D.P.R. 327/1980

D.Lvo 155/1997

L.R. 25/1996

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

5. AZIENDA AGRICOLA

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

Locale di vinificazione

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

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

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

Servizi igienici

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

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

Se il servizio igienico è ubicato nelle pertinenze esterne, può essere costituito unicamente dal locale wc, nel quale deve essere installato anche il lavamani, e pertanto non è necessario l'antibagno.

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

Locale lavorazione carni

Il locale può essere quello adibito alla vinificazione con gli stessi requisiti, integrati da:

- acquaio dotato di acqua calda e fredda, con comando di erogazione non manuale (a pedale, a ginocchio, a fotocellula - escluso il dispositivo a leva o a gomito) e munito di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso;
- piano da lavoro con superficie liscia, facilmente lavabile e disinfettabile;
- attrezzature ed utensili in materiale idoneo, facilmente lavabile e disinfettabile e rispondenti alle norme antinfortunistiche.

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

Zona di somministrazione

- banco di somministrazione in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile, dotato di acquaio con distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso, anche d'appoggio;
- lavabicchieri a ciclo termico;
- frigorifero o vetrina refrigerata, dotati di termometro, per la conservazione dei prodotti deperibili.

Servizi igienici

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

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

Se il servizio igienico è ubicato nelle pertinenze esterne, può essere costituito unicamente dal locale wc nel quale deve essere installato anche il lavamani, e pertanto non è necessario l'antibagno.

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale d'igiene
Regolamento comunale edilizio
L. 283 /1962
D.P.R. 327/1980
D.Lvo 155/1997

6. LABORATORIO

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

Locale laboratorio

Vedi capitolo specifico **cucina/laboratorio**.

Va prevista una superficie minima secondo la seguente tabella:

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

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

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

Il locale laboratorio deve essere edilmente separato dalla zona vendita, ad esclusione della tipologia di laboratorio in cui vengano prodotte solo pizze e/o polli arrosto e similari.

Locale o zona lavaggio dei recipienti di cottura ed utensili

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

I laboratori di pasticceria e gastronomia devono essere dotati di macchina lavapentole automatica.

Dispensa/deposito materie prime

Vedi capitolo specifico **dispensa/deposito**.

La superficie non può essere inferiore a mq. 8 – con lato minimo di almeno m. 2.00.
Soltanto per i laboratori di gelateria è consentita una superficie minima di mq. 6, con lato minore di almeno m. 2.00.

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

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

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

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

Vedi capitolo specifico **dispensa/deposito**.

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

Deve essere dotato di:

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

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

Servizi igienici, spogliatoio e docce ad uso dei dipendenti

Per i requisiti vedi capitoli specifici.

La doccia non è necessaria per i laboratori di gelateria e per i laboratori di produzione pizze, se la cottura avviene mediante forno elettrico.

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale d'igiene

Regolamento comunale edilizio

D.P.R. 303/1956

D.Lvo 626/1994

L. 283/1962

D.P.R. 327/1980

D.Lvo 155/1997

7. RISTORAZIONE COLLETTIVA

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

Locale di preparazione e cottura

Vedi capitolo specifico **cucina/laboratorio**.

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

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

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

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

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

Locale o zona lavaggio delle stoviglie e delle pentole

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

Deve essere dotato di lavastoviglie e di lavapentole automatica.

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

Locale/i deposito

Vedi capitolo specifico **dispensa/deposito**.

Le zone di deposito devono essere adeguate alle necessità e potenzialità della struttura.

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

Pasti veicolati

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

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

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

Zona self-service

Deve essere dotata delle seguenti attrezzature:

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

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

Vedi capitolo specifico.

- n° 2 wc con lavamani - divisi per sesso - di cui uno idoneo per disabili - nei locali con superficie di somministrazione fino a mq. 100 - con incremento di un servizio igienico ogni ulteriori mq. 100.

Servizi igienici, spogliatoio e docce ad uso dei dipendenti

Vedi capitoli specifici.

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio

Regolamento comunale d'igiene

D.P.R. 303/1956

D.Lvo 626/1994

L. 283/1962

D.P.R. 327/1980

D.Lvo 155/1997

8. ESERCIZIO COMMERCIALE PER LA VENDITA DI CARNI

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

Locale di vendita

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

Attrezzature

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

Servizi igienici e spogliatoio ad uso dei dipendenti

Vedi capitoli specifici.

Normativa di riferimento:

R.D. 3298/1928

D.Lvo 286/1994

L. 283/1962

D.P.R. 327/1980

D.Lvo 155/1997

D.G.R. 924/2000

Linee guida prot 23369/Vet 6 dd 22.11.2000 del Servizio della Sanità Pubblica Veterinaria
- Direzione Regionale della Sanità e delle Politiche Sociali

8.B. Carni fresche, congelate o comunque preparate (macelleria)

Locale di vendita

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

Attrezzature

- attrezzature frigorifere (frigoriferi, celle, congelatori ecc.) dotate di termometro preferibilmente a lettura esterna, adeguate alle potenzialità e necessità dell'attività, che consentano una netta separazione tra le carni rosse e bianche;
- piani di lavoro di adeguate dimensioni, in relazione alle potenzialità produttive, in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile, con attrezzature separate (coltelleria, e piani di taglio) per le carni rosse e bianche;
- acquaio/i in numero e di dimensioni adeguate, in relazione alla potenzialità produttiva, dotato/i di acqua calda e fredda, con comando di erogazione non manuale (a pedale, a ginocchio, a fotocellula - escluso il dispositivo a leva o a gomito) e munito/i di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso.

Servizi igienici e spogliatoio del personale

Vedi capitolo specifico.

Normativa di riferimento:

R.D. 3298/1928

D.Lvo 286/1994

L. 283/1962

D.P.R. 327/1980

D.Lvo 155/1997

D.G.R. 924/2000

Linee guida prot. 23369/Vet.6 dd 22.11.2000 del Servizio della Sanità Pubblica Veterinaria- Direzione Regionale della Sanità e delle Politiche Sociali

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

Locale di vendita

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

Le pareti devono essere rivestite da materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile fino a m. 2.00.

Laboratorio

Vedi capitolo specifico **cucina/laboratorio.**

Deve essere nettamente separato dal locale destinato alla vendita ed essere costituito da uno o più locali in modo da garantire l'igiene della produzione.

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

Deve essere dotato delle seguenti attrezzature:

- attrezzature frigorifere (frigoriferi, celle, congelatori ecc.) dotate di termometro preferibilmente a lettura esterna, adeguate alle potenzialità e necessità dell'attività, che consentano una netta separazione tra le carni rosse e bianche;
- piani di lavoro di adeguate dimensioni, in relazione alle potenzialità produttive, in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile con attrezzature separate (coltelleria e piani di taglio) per le carni rosse e bianche;
- acquaio/i in numero e di dimensioni adeguate in relazione alla potenzialità produttiva, dotato/i di acqua calda e fredda, con comando di erogazione non manuale (a pedale a ginocchio o fotocellula - escluso il dispositivo a leva o a gomito) e munito/i di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso.

Servizi igienici, spogliatoio e docce ad uso dei dipendenti

Vedi capitolo specifico.

Normativa di riferimento

R.D. 3298/1928

D.Lvo 286/1994

L. 283/1962

D.P.R. 327/1980

D.Lvo 155/1997

D.G.R. 924/2000

Linee guida prot 23369/Vet.6 dd 22.11.2000 del Servizio della Sanità Pubblica Veterinaria-Direzione Regionale della Sanità e delle Politiche Sociali

9. ESERCIZIO COMMERCIALE PER LA VENDITA DI PRODOTTI ITTICI E MOLLUSCHI

Locale di vendita

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

Le pareti devono essere rivestite da materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile fino a m. 2.00.

Attrezzature

- banco di vendita: deve essere refrigerato e di superficie tale da permettere la separazione tra prodotti ittici e molluschi; deve essere provvisto di un sistema di smaltimento delle acque reflue, allacciato alla rete fognaria;
- attrezzature frigorifere (frigoriferi, celle, congelatori ecc.) dotate di termometro preferibilmente a lettura esterna, adeguate alle potenzialità e necessità dell'attività, che consentano una netta separazione tra prodotti ittici e molluschi;
- acquaio/i in numero e di dimensioni adeguate in relazione alla potenzialità produttiva, dotato/i di acqua calda e fredda, con comando di erogazione non manuale (a pedale, a ginocchio, a fotocellula - escluso il dispositivo a leva o a gomito) e munito/i di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso, da ubicarsi nella posizione di più facile utilizzo o nell'annesso laboratorio, se presente;
- le aperture verso l'esterno di finestra e/o porta-finestra devono essere dotate di reti antinsetti a fitte maglie e/o altri dispositivi antinsetti e roditori.

Laboratorio

Vedi capitolo specifico **cucina/laboratorio.**

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

Deve essere dotato delle seguenti attrezzature:

- piani di lavoro in acciaio inox / teflon per la preparazione dei piatti pronti a cuocere;
- contenitori muniti di coperchio per la conservazione degli ingredienti;
- contenitori muniti di etichetta per la conservazione degli aromi / spezie ed ingredienti vari;
- vetrina espositrice per piatti pronti a cuocere muniti di sistema refrigerante o zona ben separata del banco;
- vassoio per mostra piatti pronti a cuocere.

Servizi igienici, docce, spogliatoio ad uso dei dipendenti

Vedi capitoli specifici.

Normativa di riferimento:

L. 283/62

D.P.R. 327/1980

D.Lvo 155/1997

10. SCUOLE PRIVATE

10.A. Asilo nido privato

Sezione lattanti (età 3 -12 mesi)

Devono essere realizzati i seguenti locali:

cucinotto pulizia:

è preferibile realizzare due ambienti separati, o in caso di impossibilità, va comunque realizzata una separazione delle due zone mediante arredo.

Il locale/zona cucinotto deve essere dotato di:

- frigorifero;
- scalda-biberon;
- lavello con erogatore di acqua calda e fredda, a comando non manuale (a pedale, a ginocchio, a fotocellula - escluso il dispositivo a leva o a gomito) e munito di distributori di sapone liquido ed asciugamani monouso.

Il locale/zona pulizia deve essere dotato di:

- fasciatoio;
- lavello.

riposo relax

soggiorno pranzo polivalente

Vanno previsti complessivamente mq. 5 per bambino.

Sezione semidivezzi-divezzi (età 12 - 36 mesi)

Devono essere realizzati i seguenti locali:

spogliatoio-attività di movimento, adiacente alle attività formative;

attività formative-pranzo preferibilmente con accesso diretto sull'area esterna;

riposo-relax;

servizi igienici:

- un WC ed un lavandino ogni 7 bambini;
- un bagnetto con doccia con miscelatore termostatico.

Vanno previsti complessivamente mq. 6 per bambino.

Inoltre devono essere realizzati i seguenti locali/ spazi comuni:

Area esterna

Deve essere idoneamente attrezzata per la permanenza ed il gioco dei bambini; è possibile utilizzare una terrazza in mancanza di giardino.

Sala operatori-direzione

Cucina

Vedi capitolo specifico **cucina/laboratorio**.

Nel caso sia previsto il servizio di pasti veicolati, provenienti da una cucina centralizzata, gli alimenti dovranno essere posti in recipienti ermetici, possibilmente in acciaio inox, inseriti in contenitori isotermici, tali da garantire il mantenimento della temperatura superiore a 60°C per gli alimenti cotti, da consumarsi caldi e non superiore a 10 °C per quelli da consumarsi freddi; il trasporto deve avvenire tramite automezzi chiusi, in perfette condizioni igieniche ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di sostanze alimentari.

Dispensa

Vedi capitolo specifico **dispensa/deposito**.

Servizi igienici, docce e spogliatoio ad uso del personale

Vedi capitoli specifici.

Locale lavanderia

E' preferibile che l'attività sia svolta in convenzione con ditta esterna; nel caso si intenda realizzare un ambiente ad uso specifico di lavanderia, il locale dovrà avere superficie tale da permettere un'adeguata separazione tra sporco e pulito e contenere tutte le attrezzature necessarie, dovrà avere pavimenti e pareti piastrellate, scarico a pavimento, essere dotata di ventilazione naturale o in alternativa di ventilazione artificiale secondo le norme UNI 10339/95.

Normativa di riferimento :

Regolamento comunale edilizio

L.R. n. 32 dd 26.10.1987 " Disciplina degli asili-nido comunali "

D.P.G.R.n. 0245/Pres. dd 17.6.1988"Regolamento di esecuzione della L.R. n 32/1987"

D.P.G.R. n. 0234/Pres. dd 1.7.2003 " Regolamento per l'assegnazione, concessione ed erogazione dei contributi di cui alla L.R. 13/2002"

D.P.R. 303/1956

D.Lvo 626/1994

L. 283/1962

D.P.R. 327/1980

D.Lvo 155/199

10.B. Scuola materna privata

Si ritengono congrui i requisiti previsti dalla normativa nazionale per le scuole materne pubbliche per quanto attiene gli spazi ed i locali da adibire ad attività di scuola materna.

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio

Decreto Ministeriale 18.12 1975 " Norme tecniche relative all'edilizia scolastica "

D.P.R. 303/1956

D.Lvo 626/1994

L 283 /1962

D.P.R 327/1980

D.Lvo 155/1997

10.C. Punto gioco privato (baby parking o nurseries)

Si tratta di struttura in cui è prevista la presenza di bambini in orario limitato, nelle sole ore diurne.

Per quanto attiene le caratteristiche dei locali per i bambini vanno previsti i requisiti già indicati nelle normative nazionali o regionali riguardanti rispettivamente l'asilo nido o la scuola materna o la scuola elementare a seconda dell'età dei bambini che si intendono accogliere.

Non sono da prevedere i locali riposo-relax e pranzo con relativa cucina e servizio distribuzione pasti.

Potrà essere consentita la somministrazione di sole bevande o prodotti alimentari confezionati con l'esclusione della somministrazione e preparazione dei pasti.

Deve essere prevista una scheda di accoglimento con l'indicazione dell'ora di accoglimento, dell'ora di uscita, con il nominativo e la fascia di età.

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio

L.R. n. 32 dd 26.10.1987 " Disciplina degli asili-nido comunali "

D.P.G.R. n. 0245 dd 17.6.1988 " Regolamento di esecuzione della L.R. n 32/1987"

D.P.G.R. n. 0234/Pres dd 1.7.2003 " Regolamento per l'assegnazione, concessione ed erogazione dei contributi di cui alla L.R. 13/2002"

D.M. 18.12.1975 " Norme tecniche relative all'edilizia scolastica"

D.P.R. 303/1956

D.Lvo 626/1994

11. SALE DA GIOCO

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

Servizi igienici ad uso del pubblico

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

Servizi igienici ad uso dei dipendenti

Vedi capitolo specifico

Qualora il numero di addetti sia inferiore a 5, non è necessaria la predisposizione del servizio igienico ad uso esclusivo dei dipendenti.

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio
Regolamento comunale d'igiene

12. PALESTRE PRIVATE ED ISTITUTI DI GINNASTICA

Altezza

Vedi capitolo specifico.

Superficie

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

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

Pavimento

In materiale antiscivolo, facilmente lavabile e disinfettabile.

Pareti

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

Illuminazione

Vedi capitolo specifico.

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

Ventilazione

Vedi capitolo specifico.

Spogliatoio ad uso degli utenti

La superficie deve essere proporzionale alla capienza della palestra e comunque deve essere pari a mq. 1 per utente.

Gli spogliatoi devono essere divisi per sesso e dotati di lavapiedi.

Per i requisiti di illuminazione e ventilazione vedi capitolo specifico.

Servizi igienici ad uso degli utenti

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

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

Docce ad uso degli utenti

Va prevista almeno una doccia ogni 8 utenti o frazione, con un minimo di 2, divise per sesso.

Servizi igienici, docce e spogliatoio ad uso del personale

Vedi capitoli specifici.

A servizio delle strutture ricettive turistico alberghiere, ad uso esclusivo dei clienti, e quindi non aperte al pubblico e senza la presenza di lavoratori dipendenti, possono essere realizzate palestre private anche in locali parzialmente interrati, a condizione che l'altezza minima interna sia di m. 3.00, siano adeguatamente isolate e dispongano comunque di una superficie illuminante naturale (a parete o soffitto) non inferiore ad 1/8 della superficie in pianta.

Normativa di riferimento:

Regolamento comunale edilizio
Regolamento comunale d'igiene
D.P.R. 303/1956
D.Lvo 626/1994