



**COMUNE DI ANZOLA DELL'EMILIA**  
**Provincia di Bologna**

**REGOLAMENTO**  
**D'IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE NEI**  
**PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI**  
**ALIMENTI E BEVANDE**

Approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 36 del 26.04.1999

## **INDICE**

<b>REGOLAMENTO D'IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE NEI PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE</b>	<b>3</b>
<b>ART. 1 - REQUISITI IGIENICO SANITARI COMUNI A TUTTI GLI ESERCIZI</b>	<b>3</b>
<b>ART. 2 - MODALITA' DI MANUTENZIONE E CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI</b>	<b>4</b>
<b>ART. 3 - CLASSIFICAZIONE E REQUISITI DEGLI ESERCIZI PUBBLICI DI</b>	<b>5</b>
<b>TIPOLOGIA 1</b>	<b>5</b>
<b>TIPOLOGIA 2</b>	<b>7</b>
<b>TIPOLOGIA 3</b>	<b>8</b>
<b>ART. 4 - SOMMINISTRAZIONE IN AREE ESTERNE AD ESERCIZI PUBBLICI</b>	<b>8</b>
<b>ART. 5 - CONGELAMENTO DEGLI ALIMENTI PRESSO I LOCALI DI RISTORAZIONE</b>	<b>8</b>
<b>ART. 6 - NORME TRANSITORIE E FINALI</b>	<b>9</b>

# **REGOLAMENTO D'IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE NEI PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE**

## **ART. 1 - REQUISITI IGIENICO SANITARI COMUNI A TUTTI GLI ESERCIZI**

I locali dovranno, in relazione all'attività svolta, possedere i seguenti requisiti:

- a) pavimenti realizzati in materiale lavabile e disinfettabile che nei laboratori deve risultare anche antisdrucchiolo;
- b) pareti dei locali di lavorazione, vendita e dei servizi igienici realizzate in materiale lavabile, disinfettabile e di colore chiaro fino ad una altezza minima di metri 2;
- c) idonei sistemi di ventilazione naturale in tutti i locali. Ove ciò non sia possibile, potrà essere consentita aerazione artificiale con le caratteristiche previste dalla normativa vigente;
- d) aperture con l'esterno dotate di dispositivi atti ad evitare l'ingresso di mosche e roditori;
- e) unità igieniche, ad uso esclusivo del personale, ubicate all'interno dell'esercizio, distinte per sesso quando il numero degli addetti sia superiore a 10. Per unità igienica si intende un locale suddiviso in :
  - 1) locale sufficientemente ampio destinato ad accogliere almeno 1 wc di superficie minima, compreso l'antibagno, pari a mq. 4,50;
  - 2) antibagno dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione di acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica;
- f) vano spogliatoio con superficie non inferiore a mq. 2 in caso di un solo addetto e dotato di armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro (qualora il locale destinato ad antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso anche per uso spogliatoio). Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso quando il numero degli addetti sia superiore a 5.
- g) un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie (qualora il locale destinato ad antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso per il suddetto armadietto);
- h) congrua dotazione di contenitori per i rifiuti solidi, lavabili e disinfettabili, dotati di sacco impermeabile e muniti di coperchio di tenuta, con comando di apertura a pedale;
- i) idonei sistemi di aspirazione su punti di cottura o riscaldamento dei cibi che determinano emissione di vapori o fumi, canalizzati in canne di esalazione conformi alla normativa vigente in materia;
- j) dotazione di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico o, in caso di impossibilità, da sistema di allacciamento autonomo con controllo semestrale delle acque secondo quanto previsto dal DPR 236/1988 (tipo C 3);
- k) vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati apribili solo dalla parte dell'addetto;
- l) vetrine a temperatura controllata, celle frigorifere e tutte le attrezzature frigo di conservazione dotate di termometro per la rilevazione delle temperatura, possibilmente a lettura esterna;
- m) deposito o magazzino di dimensioni adeguate in possesso dei sopra citati requisiti.

Per tali esercizi di somministrazione è consentita l'ubicazione a distanza dei locali di cui alla lettera m), purchè il trasporto delle sostanze deperibili avvenga con modalità tali da non pregiudicare la salubrità dell'alimento.

## **ART. 2 - MODALITA' DI MANUTENZIONE E CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI**

I pubblici esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono tenuti a rispettare le norme attuative previste dal D. Lgs. 155/1997 e comunque devono:

- a) essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;
- b) avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
- c) essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio;
- d) conservare ed esporre i prodotti alimentari di genere diverso in reparti o scomparti distinti al fine di evitare contaminazione crociata. Tali prodotti dovranno essere comunque separati da quelli non alimentari;
- e) provvedere ad accurata pulizia dei locali e delle attrezzature al termine di ogni ciclo lavorativo o comunque prima dell'inizio del ciclo lavorativo successivo.

Negli esercizi è vietato:

- a) adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- b) tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti, o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività e utilizzare segatura;
- c) accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
- d) esporre alimenti per il consumo senza adeguata protezione. I prodotti alimentari pronti al consumo debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo di protezione (pellicola, alluminio, etc.) che ne garantiscano la protezione dalla polvere o dagli insetti e distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili.
- e) esporre alimenti all'esterno dei locali;
- f) depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
- g) l'accesso e la detenzione, sia pure occasionale, di animali domestici;
- h) fumare nei locali di preparazione degli alimenti;
- i) utilizzare carta e/o imballaggi "non specifici per alimenti".

I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distinti e separati dai reparti di alimentari.

### **ART. 3 - CLASSIFICAZIONE E REQUISITI DEGLI ESERCIZI PUBBLICI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE**

Ai soli fini della determinazione dei requisiti igienico - sanitari i pubblici esercizi sono così classificati:

- 1) Esercizi di ristorazione classica (ristoranti, trattorie, pizzerie, osterie, tavole calde, etc. ): sono caratterizzati da un ciclo completo di preparazione alimenti a gamma più o meno vasta.
- 2) Esercizi di cui alla lettera b) art. 5 L. 287/91 - bar a somministrazione allargata ("brasserie", pub, "creperie", etc) con manipolazione limitata a: porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure e frutta.  
In tali esercizi è possibile effettuare la finitura di alimenti precotti confezionati e la somministrazione di piccola gastronomia preparata in laboratori autorizzati.
- 3) Esercizi di cui alla lettera b) art. 5 L. 287/91 - bar a prevalente somministrazione di bevande (anche superalcoliche) e/o di alimenti (panini e affini, pasticceria) con eventuale finitura di brioches surgelate oppure panini e affini confezionati in atmosfera protetta o sottovuoto con uso di attrezzature di riscaldamento e di prodotti preparati estemporaneamente da apparecchi a distribuzione automatica.

Fatto salvo il rispetto della normativa vigente in materia di igiene dei locali di lavoro e degli articoli 1 e 2 del presente Regolamento, i requisiti per gli esercizi sopracitati di nuova attivazione sono i seguenti:

#### **TIPOLOGIA 1**

Gli esercizi appartenenti alla tipologia 1 devono essere dotati di locale cucina di superficie minima pari a mq. 20, al netto del locale dispensa e degli eventuali locali lavaggio stoviglie e settori di raccordo.

Oltre i 50 posti a sedere l'aumento dimensionale della cucina sarà commisurato a mq 0,25 per posto compresi quelli eventualmente autorizzati in aree esterne. La cucina dovrà essere realizzata in modo da non creare percorsi di ritorno rispetto al flusso del processo di sanificazione dell'alimento.

Nei locali cucina dovranno essere previsti:

- a) settori separati o locali distinti e tra loro raccordati per le varie attività (lavaggio verdure, taglio e preparazione carni rosse, taglio e preparazione carni bianche, pulizia e preparazione pesce, produzione di preparati con uso di uova in guscio, etc.);
- b) un locale o area ben definita esclusivamente adibita alla eventuale preparazione di pasta fresca;
- c) un locale o area, ben definita, esclusivamente adibito alle operazioni di lavaggio stoviglie dotato di lavastoviglie con relativa cappa di aspirazione ove ritenuta necessaria dal Dipartimento di Prevenzione;
- d) lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio e ai pasti somministrati, muniti di rubinetti con comando non manuale, di acqua calda e fredda e asciugamani monouso;

- e) idoneo numero di lavandini lavamani muniti di rubinetti con comando non manuale o elettrico di acqua calda e fredda , distributore automatico di sapone e asciugamani monouso; ove per motivi strutturali non sia possibile l'installazione di almeno un lavamani, almeno uno dei lavelli dovrà essere corredato di distributore automatico di sapone;
- f) numero adeguato di piani di lavoro in acciaio o ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto, facilmente lavabile e disinfettabile, realizzato in conformità alle disposizioni di legge sugli oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari, distinti per tipologia di prodotti onde evitare contaminazioni crociate;
- g) idonee attrezzature per il taglio (dotate di manici con materiale plastico) per la triturazione e la miscelazione facilmente smontabili per la totale pulizia quotidiana;
- h) cappe aspiranti adeguate per la raccolta di prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla preparazione e cottura dei cibi. L'impianto di captazione ed espulsione di prodotti della combustione deve essere realizzato secondo quanto previsto dal vigente Regolamento Edilizio Comunale. All'impianto di estrazione ed evacuazione dei fumi, vapori e odori di cottura, dovrà essere abbinato un impianto di reintegro d'aria esterna da prelevarsi in zona pulita; l'aria in ingresso dovrà essere riscaldata nel periodo invernale ed immessa nel locale in modo da non creare dannose o fastidiose correnti d'aria per gli operatori ove ritenuto necessario dal Dipartimento di Prevenzione.

Gli esercizi devono inoltre essere dotati di locale dispensa adeguatamente dimensionato in base alla potenzialità degli stessi e al tipo di approvvigionamento delle derrate alimentari, con superficie non inferiore a mq. 10. In detta dispensa, avente preferibilmente un accesso diretto dall'esterno per l'approvvigionamento delle derrate e dislocata preferibilmente allo stesso piano del locale cucina, devono essere conservate solo le sostanze alimentari utilizzabili nelle preparazioni di cucina. I valori microclimatici del locale (temperatura e umidità in particolare) dovranno essere tali da garantire la corretta conservazione di tutti gli alimenti stoccati.

Il locale dispensa dovrà inoltre avere pareti intonacate e tinteggiate con vernice lavabile fino all'altezza di carico e comunque non inferiore a mt. 2, ed essere attrezzato con scaffalature e pianali lisci e lavabili che garantiscano una disposizione ordinata delle merci, che dovranno essere comunque sollevate dal pavimento. Gli armadi e/o celle frigorifere distinte fisicamente o in zone ben delimitate per generi merceologici, ad eccezione delle carni per le quali va previsto armadio e/o cella frigorifera distinta, dovranno essere dotati di termometro possibilmente a lettura esterna.

L'esercizio può essere dotato di un vano apposito denominato cantina per la conservazione dei vini e delle bevande.

Dovranno essere presenti una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione di tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno 1,2 mq. per ciascun posto a tavola. In detto spazio saranno conteggiate anche le aree a disposizione esterne al locale, che dovranno essere autorizzate allo scopo.

L'esercizio di pizzeria, caratterizzato dalla sola preparazione e cottura al forno di pizze, è consentito anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione.

Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, in modo che gli alimenti siano al

contempo debitamente conservati al caldo o al freddo a seconda delle esigenze e facilmente prelevabili.

Tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione per il pubblico aventi i requisiti di cui all'art. 1 punto e) del presente Regolamento. Dovranno essere facilmente individuabili con apposite indicazioni, in numero adeguato alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

- |                        |  |
|------------------------|--|
| A) fino a 150 posti:   | 1 lavandino e 1 w.c. per le femmine<br>1 lavandino e 1 w.c. per i maschi |
| B) da 150 a 300 posti: | 2 lavandini e 2 w.c. per le femmine<br>2 lavandini e 2 w.c. per i maschi |
| C) oltre 300 posti:    | 3 lavandini e 3 w.c. per le femmine<br>3 lavandini e 3 w.c. per i maschi |

I servizi igienici destinati ai portatori di handicap, se rientranti nel campo di applicazione della L. 13/1989, dovranno essere dotati di antibagno nel caso non si affaccino su vano di disimpegno.

## **TIPOLOGIA 2**

Gli esercizi di questa tipologia devono essere dotati di:

- 1) laboratorio di superficie adeguata al numero delle preparazioni autorizzate con le caratteristiche previste ai punti d), e), f), g), h) delle cucine dei locali di tipologia 1 in quanto applicabili, dotato di lavastoviglie;
- 2) almeno un locale dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande;
- 3) spazio sufficientemente ampio e attrezzato per la consumazione degli alimenti da parte dell'utenza, in relazione alla somministrazione effettuata;
- 4) servizi igienici a disposizione del pubblico in ragione di almeno:  
un lavandino ed un w.c. per le donne, un lavandino ed un w.c. per gli uomini. I servizi igienici destinati ai portatori di handicap sono previsti se l'intervento proposto rientra nel campo di applicazione della L. 13/89, come indicato nella tipologia 1.

Gli esercizi con superficie di somministrazione inferiore o uguale a mq. 60 esclusi i locali accessori, potranno essere dotati di un unico servizio igienico per il pubblico.

La sola finitura, di alimenti precotti, in confezioni monodose, idoneamente conservati potrà svolgersi in un retrobanco a vista protetto dall'accesso del pubblico, fornito di normali piani di appoggio lavabili e dotato delle necessarie attrezzature di finitura e conservazione.

Le preparazioni alimentari a base di verdure crude e di frutta dovranno essere svolte in un settore ben distinto dotato di lavello autonomo o vasche autonome per il lavaggio di tali alimenti.

In assenza di un locale sguatteria separato e dotato di lavastoviglie, si dovranno utilizzare stoviglie a perdere.

### **TIPOLOGIA 3**

Gli esercizi di questa tipologia devono essere dotati di:

- a) un locale dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione e alla attività da utilizzare come deposito;
- b) idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande;
- c) almeno un lavello munito di rubinetto con comando non manuale di acqua calda e fredda e di asciugamani monouso;
- d) una lavastoviglie;
- e) servizi igienici per il pubblico in ragione di:
  - 1) esercizi di superficie massima pari a mq. 60, esclusi i locali accessori: un lavandino e un w.c.;
  - 2) esercizi di superficie superiore a mq. 60, esclusi i locali accessori: un lavandino e un w.c. per le femmine, 1 lavandino e un w.c. per i maschi.

I servizi igienici destinati ai portatori di handicap sono previsti se l'intervento proposto rientra nel campo di applicazione della L. 13/89, come indicato nella tipologia 1.

#### **ART. 4 - SOMMINISTRAZIONE IN AREE ESTERNE AD ESERCIZI PUBBLICI**

Qualora per la somministrazione si intendano utilizzare aree esterne ai locali, tali aree devono essere:

- a) collocate in zona atta a proteggere il consumatore dalle emissioni da traffico veicolare, dalla polvere e da simili;
- b) attrezzate in modo da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare e da garantire la conservazione degli stessi alle temperature previste dalle norme di legge ed in contenitori facilmente lavabili e disinfettabili;
- c) fornite di idonea pavimentazione anche in cemento o asfalto e/o di pedane di sopraelevazione che comunque consentano le normali operazioni di pulizia e lavaggio.

Tali aree vengono considerate superfici utili ai fini del calcolo delle dimensioni dei servizi annessi (cucine, servizi igienici, etc).

#### **ART. 5 - CONGELAMENTO DEGLI ALIMENTI PRESSO I LOCALI DI RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA**

L'autorizzazione sanitaria per i locali di ristorazione collettiva e pubblica, inclusi i centri di produzione pasti, comprende anche l'esercizio di ogni modalità di conservazione mediante il freddo, applicata agli alimenti prodotti nella struttura.

Tale pratica dovrà essere esplicitamente dichiarata all'atto della presentazione della domanda per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria e dettagliatamente descritta, relativamente a strumenti e procedure, nella scheda tecnica da allegarsi all'istanza.

Le attività già in possesso di autorizzazione sanitaria, che non hanno dichiarato al momento della presentazione della domanda la volontà di effettuare il congelamento degli alimenti, dovranno

inoltrare istanza al Comune, ai sensi dell'art. 27, II comma lettere c) e d) del D.P.R. 327/1980 per l'ottenimento dell'integrazione dell'autorizzazione sanitaria.

Tale istanza dovrà essere debitamente integrata da scheda tecnica relativa alle caratteristiche dell'impianto (capacità di stoccaggio, presenza di termometri rilevatori a lettura esterna, potenzialità refrigerante, possibilità di conservazione separata di matrici di tipo diverso) e alla tipologia degli alimenti da congelare (materie prime, semilavorati, precucinati, precotti, prodotti finiti).

Le apparecchiature utilizzate per le attività di congelamento e di scongelamento, inserite nei locali destinati alla produzione di alimenti e comunque idonei ai sensi dell'art. 28 D.P.R. 327/1980, non devono costituire elemento negativo, sotto l'aspetto igienico sanitario, per l'organizzazione della restante attività oggetto di autorizzazione sanitaria.

Per l'attività di congelamento devono essere presenti almeno:

- a) apparecchiatura riconosciuta idonea per il congelamento e , eventualmente, per lo scongelamento di prodotti.
- b) apparecchiatura frigorifera, diversa da quella utilizzata per il congelamento, da impiegare per la conservazione dei prodotti congelati, munita di adeguato strumento di rilevazione della temperatura e idonea ad assicurare l'ininterrotto mantenimento di una corretta temperatura di congelamento.

Le materie prime destinate alla produzione di alimenti congelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche.

Per la produzione di alimenti elaborati è inoltre ammesso l'impiego di componenti alimentari che, per loro natura, devono necessariamente essere stati sottoposti ad un precedente trattamento di conservazione, nonchè l'utilizzo di semilavorati congelati.

## **ART. 6 - NORME TRANSITORIE E FINALI**

Le presenti norme disciplinano i nuovi insediamenti di pubblici esercizi nonchè le modifiche al tipo di somministrazione di alimenti e bevande che gli esercizi esistenti andranno ad effettuare nel corso della loro attività.

Le nuove aperture nonchè le modifiche da parte degli esistenti saranno soggette a preventivo sopralluogo del Servizio Igiene Pubblica ed al conseguente rilascio dell'autorizzazione sanitaria.

Gli operatori già in attività alla data di entrata in vigore del presente provvedimento , in possesso di regolare autorizzazione sanitaria, possono proseguire l'attività medesima nei limiti di quanto autorizzato e nel rispetto delle norme generali previste in materia.

Per quanto non espressamente indicato si rimanda al Regolamento Edilizio Comunale, approvato con delibera di C.C. n. 75 in data 27/08/1996, nonchè ad ogni altra disposizione vigente in materia.

