

ASL ROMA 1	
U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE	
ISTRUZIONI OPERATIVE LINEE GUIDA SUI REQUISITI GENERALI OBBLIGATORI DEGLI ESERCIZI ALIMENTARI	Rev. 1
	19/07/2021
	Pagina 1 di 18

Le linee guida rappresentano uno strumento di facile e rapida consultazione, ottenuto attraverso la sintesi dei principi fondamentali della normativa sulla sicurezza alimentare, del Regolamento d'Igiene del Comune di Roma, delle norme di corretta prassi igienica e degli Ordini di Servizio emanati nel corso degli anni.

Tale documento è stato, inoltre, realizzato per garantire la uniformità delle valutazioni e dei comportamenti di tutti gli operatori del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione della ASL ROMA 1 nell'ambito dei Controlli Ufficiali.

I locali ove si lavorano, si trasformano, si producono, si tengono in deposito o comunque si manipolano, si vendono o si somministrano prodotti alimentari, in relazione all'attività svolta, devono possedere:

- a) un assetto strutturale in grado di garantire, per quanto possibile, il percorso unidirezionale, a “marcia in avanti”, della linea produttiva, **con accesso ai locali deposito delle materie prime, spogliatoio e servizi igienici indipendente rispetto ai locali od alle aree di lavorazione dei prodotti;**
- b) pavimenti realizzati con materiali non assorbenti (impermeabili), resistenti, sufficientemente lisci da poter essere agevolmente lavati e disinfettati e muniti, ove necessario, di un dispositivo per consentire il facile deflusso delle acque di lavaggio e, ad esclusione dei retrobanchi di vendita, privi di pedane che possano favorire l'annidamento di insetti ed altri infestanti;
- c) pareti senza tracce di umidità, rivestite, fino ad un'altezza minima di m. 2, in materiale liscio, resistente, non tossico, lavabile, disinfettabile e non assorbente (impermeabile) e nella parte soprastante intonacate ed imbiancate in modo da realizzare una superficie liscia;
- d) soffitto intonacato e tinteggiato; i controsoffitti a pannelli rimovibili sono consentiti solo nelle aree di vendita o somministrazione, purché in materiale liscio e lavabile e non permettano la caduta di particelle e polveri;
- e) altezza media interna conforme a quanto stabilito dalle norme;
- f) sistemi di ventilazione naturale conformi al vigente Regolamento Edilizio, ovvero sistemi di aerazione artificiale che, in relazione alla destinazione d'uso degli ambienti, presentino le caratteristiche dettate dalle norme tecniche in materia; i sistemi di aerazione devono essere tali da evitare il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita e tali da permettere un accesso agevole ai filtri ed alle altre parti che devono essere pulite o sostituite; **alla luce delle linee guida emanate dall'ISS in seguito alla pandemia da Coronavirus Sars-Cov-2, gli impianti aeraulici devono eliminare, per quanto possibile, il ricircolo dell'aria, limitandolo al massimo al 20%.**
- g) idonea illuminazione naturale e artificiale;
- h) disponibilità di acqua potabile, anche calda, derivante da allaccio all'acquedotto cittadino o da fonte alternativa autorizzata;
- i) dispositivi, applicati alle aperture all'esterno, atti ad evitare la penetrazione di insetti e roditori;

- j) servizi igienici degli addetti e relativi spogliatoi, con idonei armadietti a doppio scomparto in numero corrispondente alle unità lavorative impiegate ed a loro uso esclusivo, ubicati all'interno dell'esercizio; nel caso di edifici strutturati in più livelli i servizi igienici ed i relativi spogliatoi del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande possono essere ubicati anche ad un piano diverso del locale cucina, rinvenimento o somministrazione purchè all'interno di suddetti locali sia presente un idoneo lavamani; i servizi igienici devono essere costituiti da bagno ed antibagno e rivestiti da materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all'altezza di 2 m.; l'antibagno deve essere provvisto di lavandino dotato di acqua calda e fredda, erogatore dell'acqua non azionabile a mano (pedale, fotocellula), distributori automatici di sapone e di asciugamani non riutilizzabili, nonché cestino con coperchio manovrato a pedale per la raccolta degli stessi asciugamani una volta utilizzati; nel caso di affidamenti di reparti all'interno degli esercizi di somministrazione o di negozi di vendita ad altre ditte mediante contratti di somministrazione o di affitto di ramo di azienda, è
- k) consentito l'uso promiscuo dei servizi igienici, purchè siano adeguati, per numero e sesso al numero complessivo dei lavoratori impiegati, con dotazione di armadietti a doppio scomparto per ogni lavoratore con pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi a carico del titolare della autorizzazione amministrativa.
- l) **servizi igienici per il pubblico devono essere costituiti da bagno ed antibagno** e rivestiti da materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all'altezza di 2 m.; l'antibagno deve essere provvisto di lavandino dotato di acqua calda e fredda, distributori automatici di sapone e di asciugamani non riutilizzabili.
- m) vano o armadietto chiuso per il deposito delle attrezzature, dei materiali e dei prodotti di pulizia; nel caso in cui venga destinato allo scopo un armadietto, lo stesso non deve essere collocato nei locali di lavorazione o manipolazione dei prodotti alimentari; i principi attivi utilizzati per la pulizia e la disinfezione, devono essere mantenuti nei contenitori originali e mai travasati in altri che non riportino tutte le indicazioni;
- n) dotazione di contenitori per i rifiuti solidi, lavabili e disinfettabili e con comando di apertura a pedale;
- o) disponibilità di acqua potabile calda e fredda e dotazione di lavamani, con erogatore non azionabile a mano (pedale, fotocellula o dispositivi a ginocchio), in numero sufficiente rispetto al personale presente ed alla tipologia delle lavorazioni, collocati nelle aree di lavoro o nelle immediate adiacenze delle aree di lavoro e distinti rispetto agli impianti per il lavaggio degli alimenti e per il lavaggio delle stoviglie e dell'utensileria.
- p) adeguati impianti di scarico delle acque, progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione dei prodotti alimentari;
- q) **idonei sistemi di captazione ed aspirazione dei fumi e vapori di cottura** convogliati in canna fumaria elevata oltre il piano di copertura dello stabile così come previsto **dall'articolo 64 e 64 bis del Regolamento d'Igiene del Comune di Roma**.

A tale riguardo è opportuno precisare che è consentito installare apparati tecnologici diversi dalla canna fumaria, solo qualora il condotto della stessa sia ufficialmente dichiarato, dalle competenti autorità, incompatibile con la tutela e la salvaguardia degli edifici di pregio architettonico ed esclusivamente alle seguenti condizioni:

- Attività le cui emissioni siano definite scarsamente rilevanti agli effetti dell'inquinamento;
- Cottura degli alimenti con **sole apparecchiature elettriche**;
- **Esclusione delle attività di friggitoria, alle quali risultano peraltro assimilate le ristorazioni veloci.**

L'effluente trattato dovrà essere reimpresso nel locale confinato senza alcuna espulsione nell'atmosfera esterna e senza pregiudizio per il microclima, l'acustica e la salubrità dell'aria e degli ambienti in cui sono installate le apparecchiature stesse, nel rispetto della normativa vigente per la tutela dei lavoratori e della sicurezza alimentare; inoltre dovrà essere garantita l'assenza di molestie olfattive per il vicinato.

Eventuali trattamenti ad umido (vedi anche macchine di cottura e/o frittura a circuito chiuso e/o filtri/abbattitori ad acqua e/o aria fredda detti anche "scrubber") potranno scaricare nella

fognatura pubblica i fluidi derivanti dal trattamento, solo dopo aver ottenuto la prescritta autorizzazione comunale ai sensi del D.lgs. 152/2006 e s.m.i. e solo dopo aver predisposto i fognoli di ispezione per i prelievi ed analisi periodici (di solito trimestrali) delle acque reflue da parte dell'A.C. (ASL e ARPA).

Dovrà essere predisposto un piano di trattamento e manutenzione periodica dell'impianto.

In tutti i casi di disfunzione o malfunzionamento degli impianti, dovrà essere attuato un piano di risanamento atto a rimuovere tutte le criticità.

- r) vetrine o banchi espositori a temperatura controllata, frigoriferi ed ogni altra attrezzatura di conservazione a caldo o a freddo dei prodotti, secondo le necessità, dotate di termometro per la rilevazione della temperatura (possibilmente a lettura esterna);
- s) tutte le attrezzature necessarie alle diverse tipologie di lavorazione connesse alle specifiche linee produttive dell'esercizio.
- t) porte e finestre costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e con superfici facilmente lavabili e disinfettabili; le finestre e le porte che aprono verso l'esterno devono essere adeguatamente protette dalla penetrazione degli infestanti.
- u) i locali dove si svolgono le attività produttive alimentari devono essere provvisti di impianti, attrezzature ed utensili idonei sotto il profilo igienico sanitario e tali da consentire la facile, rapida e completa pulizia e disinfezione di tutte le parti destinate a venire in contatto con gli alimenti o ad essere manipolate dagli addetti

Modalità di manutenzione e conduzione degli esercizi alimentari

Gli esercizi di cui al presente titolo devono rispettare le norme strutturali e gestionali previste dalla legislazione vigente in materia **e dalle linee guida.**

In particolare, essi devono:

- a) essere costantemente mantenuti in idonee condizioni di ordine e pulizia;
- b) avere le strutture murarie, gli arredi, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
- c) essere sottoposti a trattamenti di lavaggio e disinfezione in relazione alle esigenze dell'esercizio ed alle caratteristiche del ciclo produttivo;
- d) conservare ed esporre in reparti o scomparti distinti ed adeguatamente separati i prodotti alimentari di genere incompatibile per il rischio di contaminazione crociata;
- e) adottare idonee procedure permanenti di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, per garantire la sicurezza igienica dei prodotti lavorati e/o commercializzati; in particolare adottare programmi di formazione del personale di cui si conservino le attestazioni di frequenza, ed utilizzare per le analisi dei campioni alimentari o dei tamponi di superficie e dell'acqua, esclusivamente laboratori iscritti negli elenchi regionali dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo alimentare ai sensi dell'Accordo tra il Governo, le Regioni e Le Province autonome di Trento e di Bolzano del 8 Luglio 2010;
- f) adottare idonee procedure di rintracciabilità per i prodotti lavorati e/o commercializzati e di ritiro dal commercio/ richiamo per quelli risultati pericolosi;
- g) adottare idonei sistemi/procedure per la difesa dagli agenti infestanti e per la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature presenti;
- h) nel caso di affidamento di reparti in esercizi di somministrazione o vendita mediante contratti di affitto d'azienda o di somministrazione, la pulizia e la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature in affidamento, dovrà essere a carico della impresa che ne fa utilizzo.

REQUISITI SPECIFICI OBBLIGATORI PER TIPOLOGIA DI LOCALE

Locali di vendita

In aggiunta ai requisiti generali, i locali di vendita devono avere:

- a) banchi e/o vetrine opportunamente attrezzati per la vendita e l'esposizione delle varie tipologie di prodotto commercializzato; i banchi devono essere rivestiti in materiale liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile ed idoneo al contatto con gli alimenti ove previsto; ogni settore di vendita deve essere dotato delle specifiche attrezzature di supporto (coltelleria e relativo apparecchio per la disinfezione e/o adeguate procedure di sanificazione compatibili con le altre normative antinfortunistiche in materia di tutela della sicurezza dei lavoratori, pinze, cucchiaini, superfici di taglio, e simili);
- b) un lavamani collocato nel retrobanco e dotato di distributori di sapone ed asciugamani a perdere e comando non azionabile a mano di erogazione dell'acqua, in particolare nel caso di vendita e manipolazione di alimenti non protetti da incarti o confezioni (carne, pesce, salumi, formaggi, prodotti di gastronomia, ortofrutticoli e altri generi alimentari), lavello per la sanificazione della utensileria se non disponibile in altro settore;
- c) frigoriferi o vetrine refrigerate per l'esposizione dei prodotti deperibili (ove presenti), apribili solo dalla parte degli addetti se contengono alimenti sfusi o da vendersi a taglio (vendita assistita), muniti di termometro a lettura esterna e dotati di scomparti separati per la detenzione di prodotti di diversa tipologia e tali da determinare possibili fenomeni di contaminazione crociata; nei banchi di esposizione al pubblico, gli alimenti sfusi, ed in particolare quelli deperibili, non devono essere posti a diretto contatto con oggetti o materiali che possano essere causa di contaminazione;
- d) apposito frigo congelatore capace di garantire almeno la temperatura di -18°C e dotato di termometro a lettura esterna per la conservazione dei prodotti surgelati; questi ultimi non devono mai superare la linea di massimo carico dell'apparecchiatura;
- e) appositi utensili ed attrezzi (di acciaio inossidabile o altro materiale lavabile riconosciuto idoneo per l'uso alimentare) da adoperarsi nella manipolazione degli alimenti sfusi allo scopo di evitare il contatto diretto con le mani degli operatori;
- f) scaffalature o ripiani facilmente lavabili e disinfettabili per l'eventuale esposizione di prodotti confezionati e non deperibili, adeguatamente sollevati da terra in misura tale da consentire l'agevole pulizia del pavimento sottostante (indicativamente 30 cm); nel caso le scaffalature eccedano i 2 m. di altezza, il rivestimento previsto per le pareti retrostanti (liscio, lavabile e disinfettabile) deve essere ulteriormente elevato fino ad un livello di almeno 30 cm superiore a dette scaffalature; **è sempre vietato detenere generi alimentari a diretto contatto del pavimento, anche se in confezione o imballaggio;**
- g) pedana retro banco, ove presente, in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile e disinfettabile;
- h) apposito reparto o settore adeguatamente separato da quello di vendita dei prodotti alimentari (anche confezionati), per l'esposizione e vendita di generi non alimentari tradizionalmente commercializzati presso questa tipologia di esercizi (es.: detersivi, prodotti per pulizia personale o pulizia della casa);

Nel caso di piccoli esercizi destinati alla sola vendita di prodotti alimentari confezionati e non deperibili, il possesso dei requisiti strutturali di carattere generale e specifico viene di volta in volta valutato in funzione delle dimensioni e della tipologia di attività, indicativamente riconducibili ad un livello estremamente basso di rischio.

Locali di somministrazione: bar ed esercizi similari

In aggiunta ai requisiti generali, il locale somministrazione dei bar e degli esercizi assimilabili deve disporre di:

- a) uno o più banchi di lavoro, rivestiti in materiale liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile ed almeno un lavello con acqua calda e fredda nonché lavastoviglie e/o lavabicchieri;
- b) pedana retro banco in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile e disinfettabile;
- c) vetrine refrigerate, munite di termometro a lettura esterna per l'esposizione dei prodotti deperibili (a base di crema, panna, maionese, salumi e altri derivati.); gli alimenti non deperibili (brioche non farcite

o farcite a base di marmellata, biscotteria secca e prodotti simili), possono essere detenuti in vetrine od espositori non refrigerati o in vassoi, sempre protetti da coperchio;

d) pinze od altri utensili per la somministrazione di alimenti sfusi al cliente.

L'accesso del pubblico dal locale di somministrazione al servizio igienico ad esso riservato od alle eventuali sale di sosta non deve avvenire attraverso i banchi di servizio; qualora tale accesso sia adiacente all'estremità di un banco di servizio, questa deve essere dotata anche di protezione laterale a meno che non sia adibita esclusivamente alle operazioni di cassa.

Per gli altri requisiti strutturali obbligatori si rimanda alla prima parte delle linee guida.

Locali di somministrazione: ristoranti, tavole calde e mense

In aggiunta ai requisiti generali, il locale somministrazione dei ristoranti, delle tavole calde e degli esercizi di mensa deve disporre di:

- a) banchi espositori che, qualora presenti, siano provvisti di adeguate protezioni capaci di evitare fenomeni contaminativi a carico dei cibi e, nel caso vi siano detenuti alimenti deperibili, siano in grado di assicurare il rispetto delle corrette temperature di conservazione a freddo o a caldo; nei banchi espositori devono sempre essere evitati il sovraccarico e la promiscuità di piatti pronti e materie prime: qualora vengano detenuti ambedue i generi alimentari deve essere presente apposito divisorio a tutta altezza; i banchi espositori devono essere riforniti immediatamente prima dell'inizio del servizio **ed essere costantemente mantenuti alla temperatura prevista dalla normativa vigente, evitando la interruzione della catena;** gli eventuali residui dei prodotti mantenuti nei banchi caldi devono essere eliminati al termine del servizio;
- b) posateria specifica per la porzionatura, dei prodotti esposti e serviti.

Qualora una sala da pranzo sia collocata in un piano diverso da quello della cucina, il servizio deve essere assicurato tramite scale e/o montacarichi - montavivande dedicati, con piano d'appoggio e pareti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile; all'arrivo nel piano della sala da pranzo, il montacarichi si deve aprire in un vano "office" riservato al personale o comunque in una zona preclusa al pubblico e protetta da possibili fonti di insudiciamento, dove è possibile anche effettuare una cottura finale con relativo finissaggio, attrezzato con le seguenti attrezzature minime: lavamani e piano di lavoro, attrezzature frigorifere per la conservazione dei prodotti pronti all'uso, apparecchi di cottura. Se è necessario assicurare anche il rientro delle stoviglie sporche tramite montacarichi, devono essere previsti o due montacarichi (uno per lo sporco ed uno per il pulito) o un montacarichi a doppio scomparto (in questo caso lo scomparto inferiore deve essere destinato allo "sporco").

Locale cucina

La cucina è il locale destinato a contenere le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, che devono essere disposte in modo razionale ed organizzato in funzione delle fasi del processo produttivo; non deve essere utilizzato come transito per accedere al locale deposito o allo spogliatoio, ovvero la sua ubicazione deve essere tale da escludere l'attraversamento del locale da parte di percorsi comportanti l'entrata delle merci alla dispensa o magazzino e l'accesso del personale dall'esterno, privo, cioè, degli indumenti da lavoro.

In aggiunta ai requisiti generali, la cucina deve avere:

- a) pianta sufficientemente regolare o comunque tale da evitare, per quanto possibile, zone strette o nicchie difficilmente raggiungibili dalle operazioni di pulizia e sanificazione;
- b) percorsi razionali rispetto al processo di lavorazione dell'alimento (dall'accesso delle materie prime alle diverse fasi di preparazione, cottura, eventuale guarnizione e servizio) con diversi settori di lavorazione, fra i quali non devono mancare quelli destinati al lavaggio ed alla lavorazione preliminare, rispettivamente, degli ortofrutticoli e degli altri alimenti, alla lavorazione precottura (ovvero trasformazione delle materie prime in semilavorati, che proprio per la loro natura, devono essere stoccati in apparecchiature frigorifere distinte da quelle delle materie prime e, comunque, poste in una fase operativa successiva) alla cottura ed alla lavorazione dei prodotti cotti; detti settori, in base alle dimensioni della cucina, possono consistere in locali autonomi, in vani separati dal resto della cucina

tramite muretti o pannelli lavabili e disinfettabili oppure in zone funzionalmente ben delimitate; i settori dedicati al lavaggio degli ortofrutticoli e degli altri alimenti devono disporre ognuno di proprio livello (munito di comando di erogazione dell'acqua non azionabile a mano) e piano di lavoro e devono essere dotati di utensili specifici e non utilizzabili per altre funzioni se non dopo accurato lavaggio e disinfezione; il settore di lavaggio degli ortofrutticoli deve essere ubicato in zona tale da non comportare l'attraversamento della cucina da parte dei prodotti non ancora lavati; nella zona cottura le apparecchiature che producono fumi e vapori devono essere dotate di cappa, dotata di filtri antigrasso, debordante dalle apparecchiature sottostanti e collegata in canna fumaria esterna, indipendente e prolungata oltre la sommità del tetto di copertura dello stabile;

- c) almeno un lavamani dotato di acqua calda, comando non azionabile a mano, distributori di sapone ed asciugamani a perdere e posizionato in modo da consentirne un agevole uso;
- d) attrezzature frigorifere destinate alla conservazione di semilavorati deperibili (es.: salse, sughi, impasti) prodotti nell'ambito dell'attività o alla conservazione di alimenti necessari alle immediate esigenze della lavorazione, mentre i frigoriferi per la conservazione delle scorte di materie prime devono essere collocati nella dispensa o deposito;
- e) superficie minima, con tolleranza sino al 5%, pari a mq 16 fino a 30 posti a tavola; oltre 30 posti a tavola la suddetta superficie sarà incrementata di almeno 0,20 mq per ogni ulteriore coperto (inclusi quelli previsti in eventuali manufatti esterni per la somministrazione); la superficie minima del locale cucina, considerata al netto della zona o locale lavaggio stoviglie e settori di raccordo, può essere ulteriormente ridotta, fino ad un minimo di 8 mq, in caso di particolari limitazioni del ciclo produttivo, quali, ad esempio, l'utilizzo esclusivo di prodotti o semilavorati pronti al consumo e/o alla cottura; nei laboratori di cucina per catering e nei centri cottura deve essere prevista una superficie commisurata ai volumi produttivi ed un'area aggiuntiva, sempre in relazione alla capacità produttiva, per il confezionamento finalizzato al trasporto dei prodotti alle sedi di consumo;
- f) vano per il lavaggio stoviglie, ubicato in sede tale da consentire il rientro dei piatti sporchi e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina e dotato di almeno una vasca di lavaggio opportunamente dimensionata, di lavastoviglie di adeguata capacità e di contenitore idoneo per i rifiuti di piatto; pareti, pavimenti, finestre e porte del vano lavaggio stoviglie devono presentare le stesse caratteristiche di lavabilità indicate per la cucina e le sue dimensioni devono essere di almeno 5 mq fino a 50 posti a tavola, di almeno 8 mq da 50 a 100 posti a tavola e di almeno 10 mq oltre i 100 posti a tavola; in casi particolari in cui l'organizzazione dei percorsi e le dimensioni della cucina lo consentano (cioè con un minimo di superficie complessiva almeno equivalente alla somma dei minimi regolamentari previsti per cucina e vano lavaggio stoviglie) il lavaggio delle stoviglie può essere effettuato in settore delimitato del locale cucina, con disponibilità di apposito passavivande che permetta il rientro dei piatti sporchi senza interferire con le zone di lavorazione degli alimenti; in assenza di passavivande l'area lavaggio stoviglie deve essere comunque immediatamente accessibile dall'entrata della cucina e deve essere evitata la presenza di un piano di appoggio comune fra i piatti sporchi rientranti dalle sale ed i piatti pronti ad esse destinati.

Pizzerie

Per gli esercizi di ristorazione caratterizzati anche dalla produzione e somministrazione di generi di pizzeria è ammesso che la zona preparazione e cottura delle pizze venga collocata al di fuori della cucina, in un'area della sala da pranzo, "a vista" dei consumatori, purché ben delimitata e dotata di superficie di almeno 10 mq e rivestimenti analoghi a quelli indicati per una cucina; deve essere presente almeno un lavamani con i requisiti descritti per il locale cucina. Nel caso in cui la cottura avvenga tramite forno a legna, la legna deve essere detenuta in ambiente o scomparto igienicamente idoneo e protetto tale per cui non si generi promiscuità fra la legna ed i prodotti alimentari o i banchi di lavorazione e l'alimentazione del forno avvenga senza rischio di contaminazione delle attrezzature di lavorazione degli alimenti.

La presenza di un forno o di una griglia a legna comporta l'obbligo di una canna fumaria dedicata al fine di evitare pericolosi fenomeni di incendio.

Locale deposito

In aggiunta ai requisiti generali, il locale deposito o dispensa deve:

- a) essere dotato di celle/frigoriferi in numero sufficiente a consentire la detenzione separata dei prodotti tra loro incompatibili per il rischio di contaminazione crociata; tutti i frigoriferi e le eventuali celle frigorifere devono essere dotati di proprio termometro preferibilmente incorporato all'attrezzatura e leggibile dall'esterno;
- b) essere inaccessibile al pubblico e, preferibilmente, adiacente al locale di lavorazione; è ammessa la collocazione del deposito in locale sito al piano interrato o rialzato;
- c) essere dotato di idonee e sufficienti scaffalature in materiale lavabile e disinfettabile, destinate alla detenzione dei generi alimentari non deperibili (non sono ammesse scaffalature di legno grezzo); è vietato detenere generi alimentari sul pavimento, anche se in confezione o imballaggio;
- d) essere separato dai locali in cui sono ubicati gli eventuali impianti tecnologici (quali addolcitori, filtri acqua, caldaie, motori delle attrezzature frigorifere ecc); qualora il deposito sia sufficientemente ampio, gli impianti stessi potranno essere collocati al suo interno, adottando tutti gli accorgimenti (coperture, pannelli e altre strutture) atti a prevenire la diffusione agli alimenti, anche se confezionati, di polvere e altri contaminanti e qualsiasi indesiderata influenza sul microclima del deposito stesso;
- e) avere dimensioni proporzionate al volume delle attività esercitate, ma comunque non inferiori a mq 5 (salvo per i chioschi in cui sono ammesse superfici minime di mq 3), con lato minore non inferiore a m. 1,5.

Locale laboratorio

Il laboratorio è destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la produzione, disposte in modo razionale ed organizzate in funzione delle fasi del processo produttivo.

Il locale laboratorio deve presentare caratteristiche strutturali ed impiantistiche analoghe a quelle previste per il locale cucina, cui si rimanda, in relazione alla tipologia di lavorazione.

In ogni caso nel locale laboratorio devono essere presenti:

- a) almeno un lavello preferibilmente a doppia vasca, con acqua calda e fredda e con rubinetto di erogazione non azionabile a mano;
- b) almeno un lavamani dotato di acqua calda e fredda, di erogatore non azionabile a mano e di distributori di sapone ed asciugamani a perdere.

I laboratori alimentari devono avere dimensioni adeguate alla tipologia ed al volume delle attività svolte. A tale proposito le superfici minime necessarie, con una tolleranza del 5%, devono essere le seguenti:

- a) produzione gastronomia fredda (panini, tramezzini, insalate, ecc.): mq 8;
- b) gelateria: mq 10;
- c) pasta fresca: mq 16;
- d) gastronomia calda limitata a generi di pizzeria: mq 14;
- e) pizzeria rustica: mq 10;
- f) pasticceria fresca: mq 20;
- g) pasticceria secca: mq 10;
- h) gastronomia calda e fredda: mq 16;
- i) panificazione: mq 30.

Per altre tipologie particolari ovvero qualora il ciclo produttivo venga limitato tramite l'utilizzo di prodotti ed ingredienti semilavorati/pronti al consumo, l'assetto strutturale ed organizzativo dell'impresa dovrà essere valutato dalla azienda USL competente caso per caso, fermo restando che la superficie minima non potrà essere inferiore a mq 6.

Dove sia previsto il confezionamento per vendita a terzi o consegna a domicilio, deve essere disponibile un'area aggiuntiva destinata a tale scopo, proporzionata al volume produttivo.

E' ammesso un unico deposito per il fabbisogno di materie prime di più zone di lavorazione, purché la sua superficie sia correlata alle zone di lavorazione servite e la sua dislocazione non comporti percorsi igienicamente inidonei.

Locale deposito prodotti finiti

Il deposito per i prodotti finiti, con caratteristiche analoghe a quelle indicate per i depositi di materie prime, è obbligatorio per i laboratori che svolgano attività produttiva anche per esercizi diversi da quello di vendita annesso e per le attività di catering e centri cottura e deve presentare dimensioni proporzionate al volume d'attività; non è obbligatorio nei laboratori ove i generi alimentari prodotti siano destinati unicamente al fabbisogno dell'annesso esercizio di vendita e/o somministrazione.

Il deposito o zona per il prodotto finito deve essere ubicato in prossimità di un'uscita o comunque in posizione tale da non comportare l'attraversamento del laboratorio nelle fasi di carico o altri incroci indesiderati dei percorsi interni.

Servizi igienici per il pubblico

I servizi igienici per il pubblico devono essere ubicati in area sufficientemente distante dalle zone manipolazione e servizio degli alimenti e comunque in posizione tale da non interferire con i percorsi riservati al personale. Devono essere piastrellati almeno fino a m. 2 di altezza, imbiancati ed intonacati nella parte sovrastante e con pavimento in materiale impermeabile, liscio, lavabile e disinfettabile e **dotati di anticamerino**.

I servizi devono essere dotati dei medesimi accessori ed impianti previsti per i servizi del personale.

Servizi igienici e spogliatoi per il personale

I gruppi igienici riservati al personale devono presentare le caratteristiche generali sopra indicate. Deve, inoltre, essere presente, nell'antibagno, lavabo con comando di erogazione dell'acqua (calda e fredda) non azionabile a mano (pedale o fotocellula), distributori di sapone ed asciugamani a perdere e cestino con coperchio manovrato a pedale per la raccolta degli stessi una volta utilizzati.

Ogni attività alimentare è dotata di servizi igienici riservati al personale nel rapporto di 1 gruppo igienico ogni 10 addetti; nel caso di numero degli addetti superiore a 10, i servizi igienici devono essere distinti per sesso.

Devono essere detenuti nell'antibagno esclusivamente oggetti e materiali attinenti all'igiene ed alla pulizia personale; in mancanza di apposito ripostiglio può altresì essere collocato nell'antibagno un armadietto per la conservazione di detersivi, disinfettanti e similari.

Lo spogliatoio del personale, **individuato in locale autonomo** (e non nell'anticamerino), deve presentare ampiezza sufficiente a contenere gli armadietti individuali a doppio scomparto del personale (uno per ogni addetto) e, oltre i 5 dipendenti, deve essere diviso per sesso.

Le pareti dello spogliatoio almeno fino a 2 m., nonché il pavimento, devono essere in materiale liscio, lavabile e disinfettabile, mentre la parte delle pareti sovrastante i m. 2 di altezza deve essere intonacata e imbiancata.

DOTAZIONE MINIMA DI LOCALI PER TIPOLOGIA DI ESERCIZIO ALIMENTARE

Esercizi di vendita al dettaglio

Gli esercizi di vendita al dettaglio di prodotti alimentari devono essere provvisti almeno di:

- a) un locale di vendita, di ampiezza proporzionata al volume d'attività ed attrezzato in relazione alle esigenze di esposizione e conservazione della merce;
- b) un deposito, dotato di spazi ed attrezzature idonee alla conservazione dei prodotti ed avente dimensioni adeguate rispetto alle attività esercitate; la superficie da riservare all'esclusivo deposito di generi alimentari è di almeno 5 mq come già indicato in precedenza;
- c) servizi igienici per il personale con relativo/i spogliatoi (in rapporto al numero di addetti presente); negli esercizi destinati alla vendita esclusiva di prodotti ortofrutticoli o di generi alimentari confezionati non è richiesta la presenza di un locale spogliatoio, ma di semplici armadietti individuali a doppio scomparto collocati in aree o ambienti ove non siano detenuti prodotti alimentari.

Esercizi di somministrazione tipo ristoranti, tavole calde, mense e simili

Gli esercizi di somministrazione di questa tipologia devono essere provvisti almeno di:

- a) un locale cucina ed un vano (o area) lavaggio stoviglie di dimensioni adeguate rispetto alle capacità produttive dell'esercizio (numero di posti a tavola);
- b) un deposito delle materie prime, dotato di spazi ed attrezzature idonee alla conservazione dei prodotti, avente dimensioni adeguate rispetto ai volumi d'attività;
- c) sala/e da pranzo di ampiezza proporzionata al numero di avventori accolti;
- d) servizi igienici per il personale e relativo/i spogliatoio/i in numero e dimensioni idonee rispetto al numero di addetti presenti;
- e) servizi igienici per il pubblico in numero proporzionato ai posti a tavola presenti.

Terminali di distribuzione a servizio di mense e ristorazioni senza processi di cottura.

Le mense destinate solo alla distribuzione dei pasti e le ristorazioni senza processi di cottura devono essere provviste almeno di:

- a) un locale "office", dove arrivano i pasti provenienti dall'esterno e dove il personale addetto provvede al loro sconfezionamento, allo sporzionamento ed al travaso nelle attrezzature destinate alla distribuzione e somministrazione con eventuale preparazione di cibi crudi ed il rinvenimento e/o riscaldamento tramite forno a microonde di cibi precotti refrigerati e surgelati, fornitori da laboratori autorizzati, nonché di alimenti confezionati e bevande.
- b) banchi espositivi od altre attrezzature di mantenimento per la conservazione ed esposizione dei prodotti soggetti a temperatura controllata; devono anche essere presenti almeno un lavabo (dotato di sapone liquido, asciugamani a perdere e comando non azionabile a mano di erogazione dell'acqua), piani di lavoro-appoggio in materiale liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile ed idonea utensileria per la porzionatura degli alimenti esposti;
- c) un vano lavaggio stoviglie (se effettuato in loco), di dimensioni adeguate rispetto al numero di pasti serviti;
- d) servizi igienici e spogliatoi per il personale (in relazione agli addetti presenti) e servizi igienici per gli avventori.

Nei terminali con numero inferiore a 100 pasti e dove non si effettui alcun trattamento finale degli alimenti ma solo la semplice distribuzione, l'office può coincidere con una zona del locale refettorio, purché sia assicurata un'adeguata separazione funzionale.

Esercizi di somministrazione tipo bar ed esercizi similari

Tutti gli esercizi di bar devono essere provvisti almeno di:

- a) un locale mescita e somministrazione, di ampiezza sufficiente per collocare le attrezzature di servizio previste ed accogliere gli avventori;
- b) un deposito per le materie prime, dotato di spazi ed attrezzature idonee alla conservazione dei prodotti, avente dimensioni adeguate rispetto ai volumi d'attività;
- c) servizi igienici per il personale con relativo/i spogliatoi (in rapporto al numero di addetti presente);
- d) almeno un servizio igienico per il pubblico;
- e) un laboratorio per la preparazione della gastronomia fredda

Le piastre (tostiere) e i forni a microonde da utilizzarsi per il semplice riscaldamento rispettivamente dei generi di gastronomia fredda e dei precotti pronti al consumo, devono essere collocati in prossimità del banco di servizio.

Il laboratorio deve essere strutturalmente conforme ai requisiti indicati in precedenza e deve avere superficie minima di 8 mq.

Esercizi di produzione e confezionamento

Tutti gli esercizi di produzione alimentare devono essere provvisti almeno di:

- a) un locale destinato alla produzione alimentare, avente dimensioni adeguate al tipo di attività ed al numero degli addetti;

- b) un locale di vendita di ampiezza proporzionata al volume produttivo; il locale di vendita può essere assente nei casi in cui la produzione è interamente destinata a rifornire esercizi commerciali e/o di somministrazione esterni;
- c) un locale deposito per le materie prime, dotato di spazi ed attrezzature idonee alla conservazione dei prodotti, avente dimensioni adeguate al tipo di attività;
- d) un locale deposito per i prodotti finiti, dotato di spazi ed attrezzature idonee alla loro conservazione, ad eccezione dei casi in cui l'attività produttiva sia limitata all'esclusivo fabbisogno di un esercizio di vendita e/o somministrazione annesso;
- e) un vano (o scomparto o armadietto) destinato al materiale non alimentare (attrezzi e prodotti per la pulizia); inoltre, in relazione alla tipologia ed alla consistenza dell'attività, potrà rendersi necessaria la presenza di un ulteriore vano (o scomparto o armadietto) per il materiale di imballaggio e/o confezionamento;
- f) servizi igienici per il personale e relativo spogliatoio.

Nelle gelaterie il locale vendita deve essere provvisto di banco refrigerato munito di termometro a lettura esterna e di apposite vaschette per la conservazione del prodotto. Il banco e le relative vaschette sono realizzati in materiale che consenta un'agevole pulizia e disinfezione e sono totalmente protetti con vetrine dalla parte rivolta verso il pubblico; nel banco o in prossimità di esso deve essere presente almeno un lavamani con acqua calda e fredda ed erogatore non azionabile a mano.

Nei laboratori di produzione di pasta fresca, qualora vengano utilizzati ingredienti che necessitano di cottura (carni o verdure per il ripieno), devono essere presenti appositi apparecchi di cottura, dotati di regolare cappa di aspirazione collegata a canna fumaria, così come indicato al punto q dei requisiti generali.

Nelle pizzerie rustiche, qualora siano prodotte pizze farcite a freddo con ingredienti deperibili (mozzarella fresca, gamberetti, maionese e prodotti simili) che necessitano di mantenimento a temperatura controllata, il banco di esposizione e vendita deve essere dotato di apposita sezione refrigerata munita di termometro a lettura esterna. Le apparecchiature per l'arrostimento delle carni (girarrosti per polli, kebab), da collocarsi presso il retrobanco per il servizio alla clientela, devono essere sempre idoneamente protette rispetto all'ambiente circostante in modo da evitare fenomeni di contaminazione. Nelle loro immediate adiacenze, inoltre, devono essere presenti un lavamani ed un idoneo piano di lavoro per le operazioni connesse.

Esercizi di deposito all'ingrosso di prodotti alimentari

Tutti i depositi all'ingrosso devono essere provvisti almeno di:

- a) uno o più locali deposito, propriamente detti, destinati all'immagazzinamento dei generi alimentari;
- b) uno o più servizi igienici in relazione al numero di addetti presenti;
- c) uno o più spogliatoi sempre in relazione al personale presente; negli esercizi destinati alla vendita esclusiva di prodotti ortofrutticoli o di generi alimentari confezionati non è richiesta la presenza del/i locale/i spogliatoio, ma di semplici armadietti individuali a doppio scomparto collocati in aree o ambienti ove non siano detenuti prodotti alimentari;
- d) un locale ufficio, conforme strutturalmente alle indicazioni del vigente Regolamento Edilizio.

Il deposito deve prevedere spazi ed aree di smistamento delle merci sia in arrivo che in partenza e relativi percorsi definiti; nel caso di immagazzinamento di prodotti deperibili o comunque di conservazione a temperatura controllata, devono essere installati impianti frigoriferi in funzione dei volumi e delle tipologie alimentari detenuti.

Per i depositi che esercitano anche attività di magazzino di generi non alimentari devono essere previsti vani e percorsi distinti per tali merci rispetto a quelle del deposito alimentare.

REQUISITI GENERALI DEGLI ALBERGHI

Negli alberghi è consentita la somministrazione di alimenti e bevande agli alloggiati ed agli esterni.

Negli alberghi possono essere presenti uno o più dei seguenti servizi di somministrazione:

- prima colazione in albergo;

- prima colazione con cucina in albergo;
- bar;
- ristorazione;
- ristorazione senza processi di cottura;
- servizio ai piani (room service);
- servizio frigobar;

In generale, i locali negli alberghi ove si trasformano, si producono, si tengono in deposito o comunque si manipolano, si vendono o si somministrano prodotti alimentari, in relazione all'attività svolta, devono possedere:

- a. un assetto strutturale in grado di garantire, per quanto possibile, il percorso unidirezionale, a “marcia in avanti”, della linea produttiva, con accesso ai locali deposito delle materie prime, spogliatoio e gruppi igienici, indipendente rispetto ai locali o alle aree di lavorazione dei prodotti;
- b. pavimenti realizzati con materiali non assorbenti, resistenti, sufficientemente lisci da poter essere agevolmente lavati e disinfettati e muniti, ove necessario, di un dispositivo per consentire il facile deflusso delle acque di lavaggio;
- c. pareti senza tracce di umidità, rivestite, fino ad un'altezza minima di m. 2, in materiale liscio, resistente, non tossico, lavabile, disinfettabile e non assorbente e nella parte soprastante intonacate ed imbiancate in modo da realizzare una superficie liscia;
- d. soffitto intonacato e tinteggiato; i controsoffitti a pannelli rimovibili sono consentiti solo nelle aree di somministrazione, purché in materiale liscio e lavabile;
- e. altezza media interna conforme a quanto stabilito dal regolamento edilizio e di igiene;
- f. sistemi di ventilazione naturale conformi al vigente Regolamento Edilizio, ovvero sistemi di aerazione artificiale che, in relazione alla destinazione d'uso degli ambienti, presentino le caratteristiche dettate dalla regola dell'arte in materia; i sistemi di aerazione devono essere tali da evitare il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita e tali da permettere un accesso agevole ai filtri ed alle altre parti che devono essere pulite o sostituite;
- g. idonea illuminazione naturale e artificiale;
- h. disponibilità di acqua potabile derivante da allaccio all'acquedotto cittadino o da fonte alternativa autorizzata;
- i. dispositivi, applicati alle aperture all'esterno, atti ad evitare la penetrazione di insetti e roditori;
- j. area o locale ricevimento merci: ubicata prima del locale deposito, ove vengono compiute tutte le operazioni di controllo e registrazione relative alle merci in ingresso;
- k. **locali deposito:** le dimensioni devono essere commisurate alle dimensioni della ristorazione; particolare riguardo assume lo stoccaggio dei semilavorati, che nella ristorazione alberghiera riveste un ruolo importante: in alcun modo **i semilavorati** devono essere stoccati nel deposito o nei frigoriferi delle materie prime, poiché trattandosi di una fase successiva della lavorazione, aumenta il rischio di contaminazioni crociate;
- l. servizi igienici dotati di anticamerino con lavabo ad erogazione non manuale dell'acqua calda e fredda (pedale e/o fotocellula) e relativi spogliatoi, con idonei armadietti a doppio scomparto in numero corrispondente alle unità lavorative impiegate per turno di lavoro; **gli spogliatoi del personale addetto alla ristorazione e somministrazione devono essere differenziati dagli altri (addetti alla manutenzione, pulizie, ecc.ecc.); gli anticamerini non possono essere adibiti a spogliatoio;**
- m. vano o armadietto per il deposito delle attrezzature, dei materiali e dei prodotti di pulizia; nel caso in cui venga destinato allo scopo un armadietto, lo stesso non deve essere collocato nei locali di lavorazione o manipolazione dei prodotti alimentari;
- n. dotazione di contenitori per i rifiuti solidi, lavabili e disinfettabili e con comando di apertura a pedale;
- o. disponibilità di acqua potabile calda e fredda e dotazione di lavabi, con erogatore non azionabile a mano (pedale, fotocellula o dispositivi a ginocchio), in numero sufficiente rispetto al personale

presente ed alla tipologia delle lavorazioni, collocati nelle aree di lavoro o nelle immediate adiacenze delle aree di lavoro e distinti rispetto agli impianti per il lavaggio degli alimenti e per il lavaggio dell'utensileria.

- p. adeguati impianti di scarico delle acque, progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione dei prodotti alimentari;
- q. idonei sistemi di captazione ed aspirazione dei fumi e vapori di cottura convogliati in canna fumaria elevata oltre il piano di copertura dello stabile o altri sistemi alternativi così come previsto dagli art. 64 e 64 bis del regolamento comunale d'igiene del Comune di Roma.
- r. vetrine o banchi espositori a temperatura controllata, frigoriferi ed ogni altra attrezzatura di conservazione a caldo o a freddo dei prodotti, secondo le necessità, dotate di termometro per la rilevazione della temperatura (possibilmente a lettura esterna);
- s. tutte le attrezzature necessarie alle diverse tipologie di lavorazione connesse alle specifiche linee produttive dell'esercizio.
- t. porte e finestre costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e con superfici facilmente lavabili e disinfettabili; le finestre e le porte che aprono verso l'esterno devono essere adeguatamente protette dalla penetrazione degli infestanti.
- u. i locali dove si svolgono le attività produttive alimentari devono essere provvisti di impianti, attrezzature ed utensili idonei sotto il profilo igienico sanitario e tali da consentire la facile, rapida e completa pulizia e disinfezione di tutte le parti destinate a venire in contatto con gli alimenti o ad essere manipolate dagli addetti

SERVIZI DI SOMMINISTRAZIONE - REQUISITI SPECIFICI

Prima colazione in albergo.

Si tratta del servizio di caffetteria con somministrazione di alimenti e bevande quali lieviti, pane, burro e marmellata, affettati, e formaggi, cereali in fiocchi, yogurt, frutta e succhi di frutta, caffè, cappuccino, the ecc., tipicamente e tradizionalmente serviti e consumati durante la prima colazione. Sono esclusi processi di cottura.

Se effettuato con prodotti preconfezionati non necessita di adeguato locale per la preparazione ed il taglio degli affettati e delle materie prime, altrimenti è sufficiente un office di dimensioni adeguate alle lavorazioni effettuate (compreso il servizio di caffetteria) nel rispetto dei requisiti generali di igiene, dotato di aerazione e illuminazione adeguata secondo quanto previsto dai regolamenti comunali.

In aggiunta ai requisiti generali, l'office deve avere:

- g) pianta sufficientemente regolare o comunque tale da evitare, per quanto possibile, zone strette o nicchie difficilmente raggiungibili dalle operazioni di sanificazione;
- h) percorsi razionali rispetto al processo di lavorazione dell'alimento (dall'accesso delle materie prime alle diverse fasi di preparazione e servizio);
- i) almeno un lavamani dotato di acqua calda, comando non azionabile a mano, distributori di sapone ed asciugamani a perdere e posizionato in modo da consentirne un agevole uso;
- j) attrezzature frigorifere destinate alla conservazione degli alimenti deperibili di uso giornaliero, mentre i frigoriferi per la conservazione delle scorte di materie prime devono essere collocati nella dispensa o deposito;
- k) almeno un lavello con acqua calda e fredda nonché lavastoviglie e/o lavabicchieri.

I buffet devono essere dotati di idonee apparecchiature per l'esposizione ed il mantenimento refrigerato degli alimenti deperibili; gli alimenti deperibili e non deperibili devono essere sempre protetti con vetrine o coperchi.

Pinze od altri utensili devono essere disponibili per la somministrazione di alimenti sfusi al cliente.

Prima colazione con cucina in albergo.

Il servizio in questo caso include, oltre a quanto specificato al punto precedente, anche alcuni alimenti cotti sul posto tipicamente e tradizionalmente abbinati alla prima colazione, quali uova a piacere, pancetta fritta, salicce cotte, crepes e focacce, ecc.

Trattandosi di alimenti la cui preparazione è piuttosto semplificata, è sufficiente un laboratorio di cucina di dimensioni adeguate alle lavorazioni effettuate dotato di aerazione e illuminazione adeguata secondo quanto previsto dai regolamenti comunali.

In aggiunta ai requisiti generali, il laboratorio di cucina deve avere:

- a) pianta sufficientemente regolare o comunque tale da evitare, per quanto possibile, zone strette o nicchie difficilmente raggiungibili dalle operazioni di sanificazione;
- b) percorsi razionali rispetto al processo di lavorazione dell'alimento (dall'accesso delle materie prime alle diverse fasi di preparazione, cottura, eventuale guarnizione e servizio);
- c) almeno un lavamani dotato di acqua calda, comando non azionabile a mano, distributori di sapone ed asciugamani a perdere e posizionato in modo da consentirne un agevole uso;
- d) nella zona cottura le apparecchiature che producono fumi e vapori devono essere dotate di cappa e sistemi di aspirazione o altro idoneo sistema alternativo conforme all'art. 64 e 64bis del regolamento di igiene del Comune di Roma;
- e) attrezzature frigorifere destinate alla conservazione degli alimenti deperibili di uso giornaliero, mentre i frigoriferi per la conservazione delle scorte di materie prime devono essere collocati nella dispensa o deposito;
- f) area per il lavaggio stoviglie, ubicato in sede tale da consentire il rientro dei piatti sporchi e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare il laboratorio di cucina dotato di almeno una vasca di lavaggio opportunamente dimensionata, di lavastoviglie di adeguata capacità e di contenitore idoneo per i rifiuti di piatto

È consentita la consumazione al buffet in modalità self service della prima colazione, salvo restrizioni temporali dovute a eventi pandemici.

I buffet devono essere dotati di idonee apparecchiature per l'esposizione ed il mantenimento refrigerato o a caldo degli alimenti deperibili; gli alimenti deperibili e non deperibili devono essere sempre protetti con vetrine o coperchi.

Pinze od altri utensili devono essere disponibili per la somministrazione di alimenti sfusi al cliente.

Bar

In aggiunta ai requisiti generali, il bar deve disporre di:

- e) un banco di lavoro, rivestiti in materiale liscio, continuo, facilmente lavabile e disinfettabile ed almeno un lavello con acqua calda e fredda nonché lavastoviglie e/o lavabicchieri;
- f) pedana retro-banco in materiale resistente e non assorbente, liscio, lavabile e disinfettabile;
- g) eventuali vetrine refrigerate, munite di termometro a lettura esterna per l'esposizione dei prodotti deperibili (a base di crema, panna, maionese, salumi e altri derivati.); gli alimenti non deperibili (brioche non farcite o farcite a base di marmellata, biscotteria secca e prodotti simili), possono essere detenuti in vetrine od espositori non refrigerati o in vassoi, sempre protetti da coperchio;
- h) pinze od altri utensili per la somministrazione eventuale di alimenti sfusi al cliente.

Nel locale somministrazione possono essere conservati alimenti e bevande non deperibili di servizio (acqua, vino ecc), riposti su idonee e sufficienti scaffalature in materiale lavabile e disinfettabile e frigoriferi espositori; è vietato detenere generi alimentari sul pavimento, anche se in confezione o imballaggio.

È consentito il posizionamento di un bancone bar su terrazzi e/o giardini esterni per la sola somministrazione di bevande e alimenti non deperibili (patatine, noccioline olive ecc) nel rispetto delle normative edilizie, di conservazione dei beni culturali, igienico sanitarie, di prevenzione incendi, di sicurezza e salute dei lavoratori e di eventuali vincoli presenti.

Ristorante

In aggiunta ai requisiti generali, il locale somministrazione dei ristoranti può disporre di:

- c) banchi espositori (es dolci) che, qualora presenti, siano provvisti di adeguate protezioni capaci di evitare fenomeni contaminativi a carico dei cibi e, nel caso vi siano detenuti alimenti deperibili, siano in grado di assicurare il rispetto delle corrette temperature di conservazione a freddo o a caldo;
- d) posateria specifica per la porzionatura, da parte del personale addetto, dei prodotti esposti e serviti.

Qualora la sala da pranzo sia collocata in un piano diverso da quello della cucina, il servizio deve essere assicurato tramite scale e/o montacarichi - montavivande con piano d'appoggio e pareti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

All'arrivo nel piano della sala da pranzo, il montacarichi si deve aprire in un vano "office" riservato al personale o comunque in una zona preclusa al pubblico e protetta da possibili fonti di insudiciamento.

Se è necessario assicurare anche il rientro delle stoviglie sporche tramite montacarichi, devono essere previsti o due montacarichi (uno per lo sporco ed uno per il pulito) o un montacarichi a doppio scomparto (in questo caso lo scomparto inferiore deve essere destinato allo "sporco").

Ristorante senza processi di cottura

Il ristorante senza processi di cottura in un albergo è caratterizzato da un servizio fornito da una società di catering in occasione di eventi, feste, cerimonie, congressi dove i prodotti forniti da laboratorio autorizzato vengono sporzionati, riscaldati e somministrati agli ospiti ed alle persone presenti in occasione dell'evento in locali aventi caratteristiche simili a quelle dell'office del servizio di prima colazione in albergo con l'aggiunta di forni per il riscaldamento degli alimenti.

Qualora invece la preparazione preveda una lavorazione finale degli alimenti, il locale di cucina dovrà essere attrezzato ed avere le stesse caratteristiche del locale di finissaggio della cucina del ristorante

Qualora la sala da pranzo sia collocata in un piano diverso da quello dell'office o del laboratorio di cucina, il servizio deve essere assicurato tramite scale e/o montacarichi - montavivande con piano d'appoggio e pareti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

All'arrivo nel piano della sala da pranzo, il montacarichi si deve aprire in un vano "office" riservato al personale o comunque in una zona preclusa al pubblico e protetta da possibili fonti di insudiciamento.

Per il lavaggio delle stoviglie sporche deve essere ricavata una idonea zona lavaggio avente dimensioni ed attrezzature richieste sulla base del servizio effettuato.

Servizio ai piani (room service)

Il servizio room service è caratterizzato dal servizio in camera di alimenti e bevande prodotti preparati nel bar, nella cucina o nel laboratorio di cucina o in un locale dedicato avente comunque le caratteristiche di un laboratorio di cucina.

Il servizio ai piani deve essere garantito tramite vassoi con coperchi e/o carrelli, a protezione degli alimenti.

Frigobar

Il servizio frigobar è caratterizzato dal servizio in camera di alimenti e bevande confezionate all'interno di una piccola apparecchiatura presente in camera.

Gli alimenti e le bevande non deperibili devono essere conservati su idonee scaffalature in materiale lavabile e disinfettabile nel locale deposito o in una dispensa appositamente dedicata.

LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE - REQUISITI SPECIFICI

Locale cucina

La cucina è il locale destinato a contenere le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti, che devono essere disposte in modo razionale ed organizzato in funzione delle fasi del processo produttivo.

La sua ubicazione deve essere tale da escludere l'attraversamento del locale da parte di percorsi comportanti l'entrata delle merci alla dispensa o magazzino e l'accesso del personale dall'esterno, privo, cioè, degli indumenti da lavoro.

In aggiunta ai requisiti generali, la cucina deve avere:

- a) pianta sufficientemente regolare o comunque tale da evitare, per quanto possibile, zone strette o nicchie difficilmente raggiungibili dalle operazioni di sanificazione;
- b) percorsi razionali rispetto al processo di lavorazione dell'alimento (dall'accesso delle materie prime alle diverse fasi di preparazione, cottura, eventuale guarnizione e servizio) con diversi settori di lavorazione, fra i quali non devono mancare quelli destinati al lavaggio ed alla lavorazione preliminare, rispettivamente, degli ortofrutticoli e degli altri alimenti, alla lavorazione precottura, alla cottura ed alla lavorazione dei prodotti cotti; detti settori, in base alle dimensioni della cucina, possono consistere in locali autonomi, in vani separati dal resto della cucina tramite muretti o pannelli lavabili e disinfettabili oppure in zone funzionalmente ben delimitate.

I settori dedicati al lavaggio degli ortofrutticoli e degli altri alimenti devono disporre ognuno di proprio lavello (munito di comando di erogazione dell'acqua non azionabile a mano) e piano di lavoro e devono essere dotati di utensili specifici e non utilizzabili per altre funzioni se non dopo accurato lavaggio e disinfezione.

Il settore di lavaggio degli ortofrutticoli deve essere ubicato in zona tale da non comportare l'attraversamento della cucina da parte dei prodotti non ancora lavati. E' consentito un primo lavaggio degli ortofrutticoli nella zona ricevimento merci e disimballo imballi primari prima di essere trasportati nella cella o nel frigorifero ad essi dedicato nel deposito.

Nella zona cottura le apparecchiature che producono fumi e vapori devono essere dotate di cappa e sistemi di aspirazione idoneamente collegati a canna fumaria o idoneo sistema alternativo secondo quanto previsto dall'art. 64 e 64 bis del Regolamento di Igiene e la cappa deve essere debordante dalle apparecchiature sottostanti;

- c) almeno un lavamani dotato di acqua calda, comando non azionabile a mano, distributori di sapone ed asciugamani a perdere e posizionato in modo da consentirne un agevole uso;
- d) attrezzature frigorifere destinate alla conservazione di semilavorati deperibili (es.: salse, sughi, impasti) prodotti nell'ambito dell'attività o alla conservazione di alimenti necessari alle immediate esigenze della lavorazione, mentre i frigoriferi per la conservazione delle scorte di materie prime devono essere collocati nella dispensa o deposito;
- e) superficie adeguata alle lavorazioni effettuate e comunque non inferiore a mq 16,00.

La superficie minima del locale cucina, considerata al netto della zona o locale lavaggio stoviglie e settori di raccordo, può essere ulteriormente ridotta, fino ad un minimo di 8 mq, in caso di particolari limitazioni del ciclo produttivo, quali, ad esempio, l'utilizzo esclusivo di prodotti o semilavorati pronti al consumo e/o alla cottura;

- f) vano per il lavaggio stoviglie, ubicato in sede tale da consentire il rientro dei piatti sporchi e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina e dotato di almeno una vasca di lavaggio opportunamente dimensionata, di lavastoviglie di adeguata capacità e di contenitore idoneo per i rifiuti di piatto; pareti, pavimenti, finestre e porte del vano lavaggio stoviglie devono presentare le stesse caratteristiche di lavabilità indicate per la cucina e le sue dimensioni devono essere adeguate alle lavorazioni effettuate e comunque non inferiore a mq 5,00. In casi particolari in cui l'organizzazione dei percorsi e le dimensioni della cucina lo consentano (cioè con un minimo di superficie complessiva almeno equivalente alla somma dei minimi regolamentari previsti per cucina e vano lavaggio stoviglie) il lavaggio delle stoviglie può essere effettuato in settore delimitato del locale cucina, con disponibilità di apposito passavivande che permetta il rientro dei piatti sporchi senza interferire con le zone di

lavorazione degli alimenti; in assenza di passavivande l'area lavaggio stoviglie deve essere comunque immediatamente accessibile dall'entrata della cucina e deve essere evitata la presenza di un piano di appoggio comune fra i piatti sporchi rientranti dalle sale ed i piatti pronti ad esse destinati.

Il lavaggio delle pentole e delle attrezzature della cucina può essere effettuato nel vano per il lavaggio delle stoviglie se adiacente o in un'area delimitata della cucina stessa.

Per gli alberghi in cui è presente anche dalla produzione e somministrazione di generi di pizzeria è ammesso che la zona preparazione e cottura delle pizze venga collocata al di fuori della cucina, in un'area della sala da pranzo, "a vista" dei consumatori, purché ben delimitata e dotata di superficie di almeno 10 mq e rivestimenti analoghi a quelli indicati per una cucina; deve essere presente almeno un lavabo con i requisiti descritti per il locale cucina.

Nel caso in cui la cottura avvenga tramite forno a legna, la legna deve essere detenuta in ambiente o scomparto igienicamente idoneo e protetto tale per cui non si generi promiscuità fra la legna ed i prodotti alimentari o i banchi di lavorazione e l'alimentazione del forno avvenga senza rischio di contaminazione delle attrezzature di lavorazione degli alimenti.

Il forno deve avere canna esalatrice indipendente elevata oltre il piano di copertura dell'edificio.

È possibile che la cottura finale e l'assemblaggio di materie prime di alimenti preparati e semilavorati in una cucina centrale sia effettuata in locali di finissaggio e/o aree "show cooking" adiacenti a terrazze, giardini e sale di somministrazione al chiuso a piani diversi da quelli della cucina centrale.

L'area "show cooking" può essere attrezzata con lavorazioni a vista, compartimentate da vetrate o altre soluzioni equivalenti, garantendo sempre i requisiti igienico sanitari, di sicurezza e salute dei lavoratori ed edilizi in maniera tale da evitare le contaminazioni crociate da parte degli ambienti circostanti e del pubblico e protetta da possibili fonti di insudiciamento.

Il servizio al pubblico può essere effettuato con la disponibilità di apposito passavivande che permetta il passaggio dei piatti pronti da servire senza interferire con le zone di lavorazione degli alimenti;

Il percorso dei semilavorati dalla cucina centrale a tali aree deve essere sempre effettuato tramite carrelli chiusi, garantendo il mantenimento della temperatura di conservazione e trasporto e l'igiene e la pulizia degli stessi.

Deve essere garantita la pulizia, la sanificazione periodica e lo stoccaggio degli stessi in locali che garantiscono l'igiene degli stessi.

Se il locale di finissaggio o "area show cooking", è ad un piano diverso da quello della cucina centrale, il montacarichi o montavivande si devono aprire in un vano "office" o direttamente in tali locali.

Tali locali devono essere attrezzati con le seguenti attrezzature minime: lavamani e piano di lavoro, attrezzature frigorifere per la conservazione dei prodotti pronti all'uso, apparecchi di cottura.

Se è necessario assicurare anche il rientro delle stoviglie sporche tramite montacarichi, devono essere previsti o due montacarichi (uno per lo sporco ed uno per il pulito) o un montacarichi a doppio scomparto (in questo caso lo scomparto inferiore deve essere destinato allo "sporco").

Locale deposito

In aggiunta ai requisiti generali, il locale deposito o dispensa deve:

- f) essere dotato di celle/frigoriferi in numero sufficiente a consentire la detenzione separata dei prodotti tra loro incompatibili per il rischio di contaminazione crociata; tutti i frigoriferi e le eventuali celle frigorifere devono essere dotati di proprio termometro preferibilmente incorporato all'attrezzatura e leggibile dall'esterno. È consentito un primo lavaggio degli ortofrutticoli nella zona ricevimento merci e disimballo imballi primari prima di essere trasportati nella cella o nel frigorifero ad essi dedicato nel deposito.

- g) essere inaccessibile al pubblico e, preferibilmente, adiacente al locale di lavorazione; è ammessa la collocazione del deposito in locale sito al piano interrato o rialzato;
- h) essere dotato di idonee e sufficienti scaffalature in materiale lavabile e disinfettabile, destinate alla detenzione dei generi alimentari non deperibili (non sono ammesse scaffalature di legno grezzo); è vietato detenere generi alimentari sul pavimento, anche se in confezione o imballaggio;
- i) essere separato dai locali in cui sono ubicati gli eventuali impianti tecnologici (quali addolcitori, filtri acqua, caldaie, motori delle attrezzature frigorifere ecc); qualora il deposito sia sufficientemente ampio, gli impianti stessi potranno essere collocati al suo interno, adottando tutti gli accorgimenti (coperture, pannelli e altre strutture) atti a prevenire la diffusione agli alimenti, anche se confezionati, di polvere e altri contaminanti e qualsiasi indesiderata influenza sul microclima del deposito stesso;
- j) avere dimensioni proporzionate al volume delle attività esercitate, ma comunque non inferiori a mq 5 (salvo per i chioschi in cui sono ammesse superfici minime di mq 3), con lato minore non inferiore a m. 1,5; per i depositi alimentari a servizio degli esercizi di ristorazione le dimensioni minime saranno di almeno mq 5 fino a 30 posti a tavola, di almeno mq 8 da 30 a 100 posti a tavola e di almeno mq 10 oltre i 100 posti a tavola; per le attività produttive di maggiore rilevanza possono essere richieste superfici di deposito proporzionalmente superiori ai minimi regolamentari.

Servizi igienici per il pubblico

I servizi igienici per il pubblico, costituiti da antibagno e bagno, devono essere ubicati in area sufficientemente distante dalle zone manipolazione e servizio degli alimenti e comunque in posizione tale da non interferire con i percorsi riservati al personale. Devono essere piastrellati almeno fino a m. 2 di altezza, imbiancati ed intonacati nella parte sovrastante e con pavimento in materiale impermeabile, liscio, lavabile e disinfettabile.

Deve essere garantita una aerazione naturale o estrazione meccanica dei bagni che garantisca un ricambio d'aria pari a 8 vol/h. Il volume da considerare è quello dei bagni (antibagni esclusi).

Servizi igienici e spogliatoi per il personale – requisiti generali

I servizi igienici e gli spogliatoi per il personale di cucina e di sala devono essere ubicati in area funzionale dell'albergo e devono essere distinti dai servizi igienici e dagli spogliatoi del restante personale dell'albergo. Nel caso di edifici strutturati in più livelli i servizi igienici ed i relativi spogliatoi del personale addetto alla manipolazione di alimenti e bevande possono essere ubicati anche ad un piano diverso del locale cucina, rinvenimento o somministrazione purché all'interno di suddetti locali sia presente un idoneo lavamani.

Nel caso di affidamento di reparti all'interno degli alberghi mediante contratti di servizio o di affitto di ramo di azienda, è consentito l'uso promiscuo dei servizi igienici e spogliatoi destinati al personale di sala e di cucina, purché siano adeguati, per numero e sesso al numero complessivo dei lavoratori impiegati per turno, con dotazione di armadietti a doppio scomparto per ogni lavoratore per turno con pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi a carico della titolare della azienda che ne fa utilizzo.

Servizi igienici – requisiti specifici

I servizi igienici devono essere costituiti da bagno ed antibagno e rivestiti da materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all'altezza di 2 m., imbiancati ed intonacati nella parte sovrastante e con pavimento in materiale impermeabile, liscio, lavabile e disinfettabile.

L'antibagno deve essere provvisto di lavabo con comando di erogazione dell'acqua (calda e fredda) non azionabile a mano (pedale o fotocellula), distributori di sapone ed asciugamani a perdere e cestino con coperchio manovrato a pedale per la raccolta degli stessi una volta utilizzati.

Devono essere detenuti nell'antibagno esclusivamente oggetti e materiali attinenti all'igiene ed alla pulizia personale; in mancanza di apposito ripostiglio può altresì essere collocato nell'antibagno un armadietto per la conservazione di detersivi, disinfettanti e similari.

Ogni albergo deve essere dotato di servizi igienici riservati al personale di sala e di cucina adeguati al numero di lavoratori; nel caso di numero degli addetti superiore a 10, i servizi igienici devono essere distinti per sesso.

Deve essere garantita una aerazione naturale o estrazione meccanica dei bagni che garantisca un ricambio d'aria pari a 8 vol/h. Il volume da considerare è quello dei bagni (antibagni esclusi).

Spogliatoi – requisiti specifici

Gli spogliatoi dispongono di idonei armadietti a doppio scomparto in numero sufficiente rispetto alle unità lavorative impiegate nei singoli turni di lavoro.

Gli spogliatoi del personale di sala e di cucina, devono essere ubicati possibilmente nelle adiacenze dei gruppi di servizi igienici del medesimo personale, devono presentare ampiezza sufficiente a contenere gli armadietti individuali a doppio scomparto del personale e, oltre i 5 dipendenti, deve essere diviso per sesso.

Le pareti dello spogliatoio almeno fino a 2 m., nonché il pavimento, devono essere in materiale liscio, lavabile e disinfettabile, mentre la parte delle pareti sovrastante i m. 2 di altezza deve essere intonacata e imbiancata.

Deve essere garantita una aerazione naturale o meccanica degli spogliatoi che garantisca un ricambio d'aria pari a 8 vol/h.