



CRITERI IGIENICO SANITARI PER LE RIVENDITE DI ALIMENTI E BEVANDE

I presenti criteri pur rappresentando il riferimento per l'individuazione dei requisiti minimi necessari per l'esercizio dell'attività è opportuno siano di volta in volta concertati con il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN), in ragione della tipologia di struttura.

PREMESSA: i presenti requisiti sono stati elaborati in riferimento a quanto disposto dalle seguenti normative:

Legge 9 gennaio 1989 n. 13 - disposizioni per favorire il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici privati;

D.M. 14 giugno 1989, n. 236 - Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata e agevolata, ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche;

Circolare 1 luglio 1997 n. 13 - revisione circolare regionale n. 38/87 criteri di valutazione dei nuovi insediamenti produttivi e del terziario;

DPR 6 giugno 2001 n. 380 testo unico disposizioni legislative/regolamentari in materia edilizia;

REG.(CE) n. 852 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

Decreto Ministeriale 22/01/2008 n 37: disposizioni in materia di impianti negli edifici;

D.lgs. 9 aprile 2008 , n. 81 - Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (aggiornato al decreto legislativo 3 agosto 2009, n. 106);

DGRV n. 509 del 02 marzo 2010 - prescrizioni tecniche atte a garantire la fruizione degli edifici residenziali privati, residenziali pubblici e degli edifici e spazi privati aperti al pubblico redatte ai sensi dell'art. 6 c.1 della L.R. 12 luglio 2007 n. 16 (disposizioni generali in materia di eliminazione delle barriere architettoniche).

Deliberazioni della Giunta Regionale N. 1428 del 06 settembre 2011- Aggiornamento delle "Prescrizioni tecniche atte a garantire la fruizione degli edifici residenziali privati, degli edifici residenziali pubblici e degli edifici e spazi privati aperti al pubblico, redatte ai sensi dell'art. 6, comma 1, della LR 12/07/2007 n. 16" approvate con DGR n. 509 del 2/03/2011. (L.R. 16/07, art. 6, comma 1)

REQUISITI GENERALI

CRITERIO GENERALE:

Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;

I locali devono consentire una adeguata prassi di igiene alimentare e di lotta contro gli infestanti ed essere costruiti in modo tale da risultare adeguatamente coibentati al fine di evitare eventuali condensazioni di vapore ed il conseguente sviluppo di muffe, mantenendo altresì valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale.

AGIBILITÀ DEI LOCALI:

La struttura deve tassativamente essere in possesso del certificato di agibilità che evidenzia la destinazione d'uso dei singoli locali, la quale deve essere compatibile con l'attività che si intende esercitare al loro interno. In deroga ai presenti criteri, sono considerati regolamentari requisiti strutturali diversi, qualora legittimati da analoga destinazione d'uso sancita da certificati di agibilità rilasciati in conformità a normative previgenti.

Gli edifici e gli spazi aperti al pubblico devono rispettare le prescrizioni tecniche previste dalla Legge 09/01/1989 n. 13 e dall'allegato "A" della D.G.R. Veneto n° 509 del 02/03/2010 e s.m.i. al fine di garantire una migliore qualità della vita e una piena fruibilità dell'ambiente, da parte di tutte le persone ed in particolare di quelle con limitate capacità motorie e sensoriali.

COLLOCAZIONE DEI LOCALI:

Deve tener conto dello specifico contesto valutando le influenze che l'ambiente esterno può avere sull'attività (presenza di polveri, odori molesti, inquinanti, in particolare gas di scarico degli autoveicoli).

ALTEZZA DEI LOCALI:

Il limite minimo per altezza dei locali commerciali di nuova costruzione non deve essere inferiore di norma a m. 3; possono essere consentite, nel caso di locali di non nuova realizzazione, altezze minori comunque non inferiori a m. 2,70. Per i vani accessori, quali WC, spogliatoi, depositi, ecc., l'altezza minima interna può essere ridotta fino a m. 2,40;

Deroghe ai criteri sopra esposti possono essere definite, limitatamente ai centri storici, dai regolamenti urbanistici locali.

Nei comuni montani, al di sopra dei m. 1000 di altitudine, può essere consentita un'altezza minima di m. 2,55.

L'altezza netta dei locali è misurata dal pavimento all'altezza media della copertura dei soffitti o delle volte.

Nel caso di soffitti a spiovere o di capriate l'altezza minima dell'area accessibile agli operatori non deve essere inferiore a m. 2,20.

Nel caso di soffitti con travature a vista l'altezza va misurata sotto tavola.

ILLUMINAZIONE :

ILLUMINAZIONE DEI LOCALI DI LAVORO: Tutti i locali devono essere illuminati con luce naturale diretta.

- **per locali con superficie di vendita sino a 400 mq:** Di norma la superficie illuminante di ogni singolo locale deve corrispondere ad almeno 1/10 della superficie di calpestio. Nel computo della superficie illuminante può essere compresa la porzione di vetrata di porte e portoni comunicanti con l'esterno, misurata a partire da 70 cm dal pavimento.
- **per locali con superficie di vendita in pianta superiore a 400 mq** e per le realtà risultanti dall'insieme di aziende anche più piccole le quali, pur se legalmente distinte, presentino tuttavia caratteristiche di vicinanza, complementarietà, utilizzo di spazi, strutture, impianti tecnologici comuni, o comunque si trovino inserite in una struttura edilizia appositamente realizzata e/o per la quale sia prevista una unica concessione edilizia, un'unica agibilità o un regolamento di tipo "condominiale" (es. gallerie, centri commerciali): nel caso di illuminazione naturale proveniente dalle pareti sarà considerata adeguatamente illuminata la zona compresa in una fascia profonda circa 2,5 volte l'altezza del voltino della finestra; pertanto si dovrà calcolare l'area del locale compresa in questa zona ed assicurare nella stessa un rapporto superficie illuminante/superficie del locale pari ad 1/20. Per la rimanente parte del locale dovrà essere ricavata una superficie illuminante a soffitto pari a 1/30, potendosi concedere delle deroghe solo per comprovate esigenze tecniche. Nel caso di illuminazione proveniente esclusivamente dal soffitto (soluzione in genere preferibile), il rapporto citato deve essere pari a 1/30 con distribuzione omogenea su tutta la superficie. I posti fissi di lavoro (es. casse, ecc.) devono essere posizionati nelle zone meglio illuminate da luce naturale.

Qualora siano previsti locali di lavorazione annessi a quelli di vendita, vedasi i requisiti previsti per i laboratori;

Possono essere concesse deroghe per valori differenti ove ricorrano particolari esigenze tecniche documentate. In tali casi l'idoneità del locale di lavoro sarà limitata all'attività lavorativa dichiarata.

ILLUMINAZIONE DEI LOCALI CON PRESENZA SALTUARIA DI ADDETTI (DEPOSITI, MAGAZZINI NON PRESIDATI, ECC): L'illuminazione naturale diretta di ogni locale deve corrispondere ad almeno:

1/30 della superficie di calpestio, per i locali con superficie in pianta sino a 400 mq;

1/50 della superficie di calpestio per la parte eccedente i 400 mq;

I valori sopra riportati sono comprensivi della parte vetrata di porte e portoni.

In base alla tipologia e alle dimensioni delle aziende possono essere concesse deroghe da valutare di volta in volta.

Nel caso di illuminazione localizzata la collocazione delle lampade deve evitare la creazione di zone particolarmente in ombra e l'abbagliamento diretto o riflesso del personale addetto alla movimentazione dei prodotti.

AERAZIONE:

AERAZIONE DEI LOCALI DI LAVORO: Nei locali di lavoro devono essere garantite condizioni microclimatiche confortevoli in relazione all'attività svolta.

Nei luoghi di lavoro chiusi è necessario far sì che tenendo conto dei metodi di lavoro e degli sforzi fisici ai quali sono sottoposti i lavoratori, essi dispongano di aria salubre in quantità sufficiente ottenuta preferenzialmente con aperture naturali e quando ciò non sia possibile, con impianti di aerazione. Deroghe possono essere inoltre concesse ove ricorrano particolari esigenze tecniche documentate di climatizzazione ambientale. In tali casi l'idoneità del locale di lavoro sarà limitata all'attività lavorativa dichiarata.

- **per locali con superficie di vendita sino a 400 mq:** La superficie finestrata apribile di ogni singolo locale deve corrispondere ad almeno 1/20 della superficie di calpestio,. Dai valori su riportati sono esclusi i contributi dovuti a porte e portoni. Se viene utilizzato un impianto di aerazione, esso deve sempre essere mantenuto funzionante; se sono utilizzati impianti di condizionamento dell'aria o di ventilazione meccanica, essi devono funzionare in modo che i lavoratori non siano esposti a correnti d'aria fastidiosa. L'impianto di aerazione artificiale non può sostituire integralmente l'aerazione naturale

I ricambi d'aria devono essere rapportati al tipo di attività svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti, in modo da evitare corti circuitazioni o sacche di ristagno dell'aria; in ogni caso il ricambio minimo deve essere pari ad almeno 8 ricambi/ora.

In caso di condizionamento e/o trattamento dell'aria che comporti il ricircolo della stessa, una parte (30-50%) deve essere prelevata dall'esterno.

- **per locali con superficie di vendita in pianta superiore a 400 mq** e per le realtà risultanti dall'insieme di aziende anche più piccole le quali, pur se legalmente distinte, presentino tuttavia caratteristiche di vicinanza, complementarietà, utilizzo di spazi, strutture, impianti tecnologici comuni, o comunque si trovino inserite in una struttura edilizia appositamente realizzata e/o per la quale sia prevista una unica concessione edilizia, un'unica agibilità o un regolamento di tipo "condominiale" (es. gallerie, centri commerciali): ai fini aeranti, nella zona del locale compresa fino a 15 m di profondità, la superficie apribile deve essere pari ad almeno 1/20 del pavimento di detta zona, con distribuzione omogenea delle aperture. Nella zona rimanente la superficie aerante, proveniente da aperture sul soffitto, deve essere pari ad 1/30 del pavimento corrispondente. L'aerazione artificiale, intesa come integralmente sostitutiva di quella naturale, è ammessa purchè realizzata con le caratteristiche riportate nel paragrafo 9.6 della Circolare regionale 13/97. Deve essere comunque realizzata una superficie finestrata con serramenti apribili automaticamente pari ad almeno 1/100 rispetto a quella in pianta del locale.

Qualora siano previsti locali di lavorazione annessi a quelli di vendita, vedasi i requisiti previsti per i laboratori;

AERAZIONE DEI LOCALI CON PRESENZA SALTUARIA DI ADDETTI (DEPOSITI, MAGAZZINI NON PRESIDATI, ECC).

a) Aerazione naturale diretta.

La superficie finestrata apribile di ogni singolo locale deve corrispondere di norma ad almeno:

- 1/30 della superficie di calpestio, per locali con superficie in pianta sino a 400 mq;
- 1/50 della superficie di calpestio, per la parte eccedente 400 mq.

I valori su riportati sono comprensivi dei contributi di porte e portoni.

La disposizione delle aperture deve essere tale da garantire una razionale aerazione naturale.

b) Aerazione artificiale

Ove non sia possibile raggiungere i rapporti di aerazione naturale su riportati, è ammesso il ricorso all'aerazione artificiale con portata di almeno 2 ricambi/ora per i magazzini e 8 ricambi/ora per altri locali in cui è prevista la presenza non continuativa di persone (salvo quanto diversamente previsto da normative tecniche specifiche).

LOCALI INTERRATI, SEMINTERRATI E ASSIMILABILI FUORI TERRA:

Definizioni:

- *Piano naturale del terreno*: è il piano di campagna circostante il fabbricato. Risulta orizzontale nel caso di terreno pianeggiante e obliquo nel caso di zona non pianeggiante;
- *Piano orizzontale*: contenente la faccia inferiore (intradosso) del solaio di copertura del locale in esame,
- *Locale interrato*: è quello ove la differenza tra piano orizzontale e piano naturale del terreno è inferiore a m. 1,00;
- *Locale seminterrato*: è quello ove la differenza tra piano orizzontale e naturale del terreno è compresa fra m. 1,00 e m. 1,60;
- *Locale assimilabile a fuori terra*: è quello ove la differenza tra piano orizzontale e naturale del terreno è superiore a m. 1,60.

È vietato l'utilizzo a fini lavorativi di locali sotterranei o seminterrati.

Possono essere concesse deroghe qualora ricorrano le condizioni di seguito riportate e per locali che si configurino come complementari ad attività commerciali svolte in prevalenza in locali fuori terra ai quali devono essere collegati. Caratteristiche strutturali:

- a) protezione delle pareti: le pareti delimitanti esterne su almeno un lato breve e un lato lungo del locale, devono essere separate dal terrapieno mediante una intercapedine ventilata tra fabbricato e sbancamento, di luce libera di almeno m. 1,50 tra muro del seminterrato e muro di sostegno del terrapieno e profonda almeno 15 cm al di sotto del pavimento del seminterrato stesso. I muri perimetrali a contatto con il terreno devono essere protetti, mediante adatti materiali, contro l'umidità del suolo.
- b) altezza libera interna non inferiore a m. 3,00;
- c) protezione del pavimento: il pavimento deve essere separato dal suolo mediante un piano sottostante cantinato o mediante un vespaio ventilato di altezza non inferiore a m. 0,50; la linea di falda deve essere ad almeno m. 2,00 dal pavimento;
- d) illuminazione e aerazione naturale: deve corrispondere ad almeno 1/30 di quella di calpestio tramite finestre, bocche di lupo, cavedi, fori, ecc.
- e) aerazione artificiale: l'aerazione artificiale, intesa come integralmente sostitutiva di quella naturale, è ammessa purchè realizzata con le caratteristiche riportate nel paragrafo 9.6 della circ. 13/97. Deve essere comunque assicurata una superficie apribile a diretto contatto con l'esterno non inferiore ad 1/100 di quella di calpestio tramite finestre, fori, canne di ventilazione (in questo caso l'uscita deve essere posta ad almeno 4 m. sopra il livello del

piano campagna) posizionate nel terzo superiore delle pareti e distribuite su almeno due pareti, con le caratteristiche di "evacuatori di fumo". .

PORTE E PORTONI

Le porte dei locali di lavoro devono, per numero, dimensioni, posizioni e materiali di realizzazione, consentire una rapida uscita delle persone ed essere agevolmente apribili dall'interno verso la via di esodo. Quando in un locale le lavorazioni ed i materiali comportino pericoli di esplosione o specifici rischi di incendio e siano adibite alle attività che si svolgono nel locale stesso più di 5 lavoratori, almeno una porta ogni 5 lavoratori deve essere apribile nel verso dell'esodo ed avere larghezza minima di m. 1,20. Quando in un locale si svolgono attività diverse da quelle di cui al punto precedente, la larghezza minima delle porte è di m. 0,80.

Le porte situate sul percorso delle vie di emergenza devono essere contrassegnate in maniera appropriata con segnaletica durevole conformemente alla normativa vigente. Esse devono poter essere apribili in ogni momento dall'interno senza aiuto speciale.

VIE DI CIRCOLAZIONE E USCITE DI EMERGENZA

Il numero, la distribuzione e le dimensioni delle vie e delle uscite di emergenza devono essere adeguate alle dimensioni dei luoghi di lavoro, alla loro ubicazione, alla loro destinazione d'uso, alle attrezzature in essi installate, nonché al numero massimo di persone che possono essere presenti in detti luoghi.

In ogni caso le uscite di emergenza devono garantire vie di fuga inferiori a 30 m. da qualsiasi punto del locale.

Le vie e le uscite di emergenza devono avere altezza minima di m. 2,0 e larghezza minima conforme alla normativa vigente in materia antincendio; devono essere inoltre evidenziate da apposita segnaletica. Le stesse, se richiedono un'illuminazione, devono essere dotate di un'illuminazione di sicurezza di intensità sufficiente che entri in funzione in caso di guasto dell'impianto elettrico.

Per i locali con superficie fino a 200 mq il percorso di fuga potrà coincidere con quello di accesso al locale a condizione che siano rispettate le altre condizioni; un impianto elettrico di emergenza sarà necessario qualora siano presenti impianti elettrici o di movimentazione, privi di alternativo, rapido e facile comando manuale, il cui arresto possa creare difficoltà al deflusso delle persone.

SCALE E PARAPETTI

Le scale in generale devono possedere i seguenti requisiti:

- a) gradini di norma a pianta rettangolare con pedata non inferiore a 30 cm di regola, comunque non inferiori a 25 cm nei casi ammessi e ricadenti nell'intervallo di 62-64 cm calcolato con la formula $2 \cdot \text{alzata} + \text{pedata}$; eccezionalmente potranno essere tollerati gradini di forma trapezoidale purché la pedata misurata a 40 cm dall'imposta interna non sia inferiore a 25 cm;
- b) le pedate dei gradini devono essere antisdrucchiolevoli, in relazione al tipo di lavorazione e al tipo di utilizzo;
- c) qualora la scala sia asservita ad un'uscita di emergenza deve inoltre avere pianerottoli con lato minimo non inferiore a m. 1,20;
- d) eventuali scale interne che non abbiano la funzione di via di fuga devono avere gradini con una pedata media minima di 25 cm ed una larghezza minima di 60 cm; nel caso di scale a chiocciola la parte con pedata inferiore a 10 cm deve essere resa inaccessibile e provvista di corrimano ad altezza compresa tra 0,9 e 1,00 m.; scale a chiocciola di dimensioni ridotte sono accettabili solo per il collegamento con vani tecnici;
- e) le scale di accesso a locali tecnici o impianti possono avere caratteristiche diverse nel rispetto del D.lgs. 81/2008.
- f) Le scale ed i pianerottoli, come anche passerelle, ripiani e rampe di accesso devono essere provvisti di parapetto normale o altra difesa equivalente. Sono considerati equivalenti ai parapetti i muri, le balaustre, le ringhiere e simili che assicurino una protezione analoga a

quelle dei parapetti normali purché i vari elementi siano costruiti con arresto al piede od altra difesa equivalente e con materiali rigidi di altezza minima pari ad un metro disposti in maniera tale da inibire l'arrampicamento e l'attraversamento in qualsiasi punto. Qualora le rampe siano delimitate da due pareti devono essere munite di almeno un corrimano posizionato a quota di 100 cm dal piano di riferimento della rampa.

SERVIZI IGIENICI

SERVIZI PER GLI ADDETTI: Devono essere previsti WC ad uso esclusivo del personale addetto all'esercizio come indicato nella seguente tabella:

N° addetti	N° WC
Fino a 10	1
Superiore a 10	Un ulteriore WC ogni 30 dipendenti o frazione

SERVIZI PER IL PUBBLICO: Deve essere presente un servizio igienico per sesso con anti-wc, accessibile al pubblico, per ogni azienda commerciale di superficie superiore a 250 mq e più in particolare :

- locali commerciali singoli (non inseriti in strutture organizzate): presenza obbligatoria di almeno un wc per sesso. La dotazione sarà di due wc (uno per sesso) ogni 1500 mq di superficie.
- locali commerciali inseriti in strutture organizzate: ai fini del numero dei servizi si deve considerare la somma delle singole superfici (escludendo quei locali per i quali si applicano norme specifiche, nonché quelli già dotati di propri servizi igienici accessibili al pubblico) e delle superfici comuni. La dotazione dovrà essere la seguente: due servizi (uno per sesso), per i primi 250 mq, con incrementi di due servizi (uno per sesso) ogni ulteriori 1500 mq.
- locali in cui si somministrano bevande o alimenti: si rimanda alle normative specifiche, sia che si tratti di locali singoli che inseriti in strutture organizzate.

SERVIZI IGIENICI PER PORTATORI DI HANDICAP: Nelle aziende commerciali con superficie maggiore di 150 mq deve essere disponibile almeno un servizio igienico accessibile anche a portatori di handicap, in conformità a quanto previsto dall'art. 14 dell'allegato A della D.G.R. Veneto 509 del 02/03/2010 modificato dalla DGR 1428 del 06/09/2011; l'incremento sarà pari ad un nuovo servizio ogni 8 di tipo normale, fatta salva la presenza di un servizio per piano.

SERVIZI PER I BAMBINI: Le aziende o i centri commerciali con superfici superiori a 5000 mq di vendita devono disporre di almeno un locale attrezzato per la pulizia ed il cambio pannolini dei bambini.

REQUISITI DEI WC:

- devono essere facilmente individuabili con apposite indicazioni, disposti in modo da consentire un loro facile utilizzo e con ubicazione tale da evitare percorsi esterni al fabbricato;
- deve sempre essere previsto l'antiwc con lavabo;
- i lavabi devono inoltre essere dotati di dispositivo per la distribuzione di sapone liquido, asciugamani a perdere e/o ad aria e comandi di erogazione dell'acqua non manuali (leva, pulsante, fotocellula, ginocchio, pedale a pavimento).
- l'altezza libera interna deve essere di almeno 2,40 m;
- la superficie utile in pianta deve essere di almeno 1,20 mq con lato minimo di almeno 1 m;
- ogni posto wc deve essere completamente separato dagli altri e dall'antiwc;
- il pavimento, le pareti e la porta del WC e dell'anti WC devono essere rifiniti con materiale resistente, impermeabile, liscio, facilmente lavabile e disinfettabile (preferibilmente mattonelle per pareti e pavimenti);
- le superfici lavabili delle pareti devono avere altezza di almeno 2 m.;

- la porta di accesso deve essere apribile verso l'esterno e deve essere dotata di serratura di emergenza azionabile dall'esterno e indicatore di presenza e, nei casi di ventilazione artificiale, di griglia o di fessura nella porzione inferiore, alta almeno 5 cm;
- l'aeroilluminazione dei wc deve essere di norma di tipo naturale garantita da finestra apribile con superficie pari ad almeno 0,40 mq; Nel caso di WC ciechi è ammessa la ventilazione artificiale purché l'antibagno sia dotato di finestra apribile comunicante con l'esterno o quanto meno di una presa d'aria comunicante con l'esterno, anche tramite condotta. La ventilazione artificiale del WC deve assicurare almeno 5 ricambi/ora se continua e 10 se temporizzata con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo e con avvio contestuale all'accensione della luce o all'apertura della porta di accesso.
- per locali con superficie di vendita in pianta superiore a 400 mq i vasi dei WC devono essere 2/3 alla turca e 1/3 a tazza, con maniglione laterale di appoggio inoltre le batterie di servizi devono essere segnalate ed ubicate in modo da essere facilmente raggiungibili da ogni punto e distribuite su tutti i piani previsti

SPOGLIATOIO:

L'obbligo di adeguate installazioni adibite a spogliatoio sussiste quando nell'esercizio dell'attività è previsto l'uso di specifici indumenti di lavoro.

Tale obbligo può essere derogato nel caso di esercizi a conduzione familiare, senza dipendenti, annessi all'abitazione privata.

L'obbligo dello spogliatoio può essere assolto:

1. nelle aziende fino a 5 addetti mediante la realizzazione di uno spogliatoio o l'installazione di scomparti armadiati adeguatamente dimensionati e installati in modo tale da non creare inconvenienti nello svolgimento delle altre attività;
2. nelle aziende con più di 5 addetti mediante la realizzazione di appositi locali spogliatoio divisi per sesso adeguatamente arredati.

Gli spogliatoi devono rispondere ai seguenti requisiti:

- di norma non devono identificarsi con l'antibagno;
- superficie in pianta non inferiore a mq 1,50 per addetto per i primi 10 addetti occupati in turno; mq 1 per ogni addetto eccedente i primi 10;
- altezza libera interna di almeno m 2,40;
- di norma illuminati e aerati naturalmente; nel caso di ventilazione meccanica, va assicurato un ricambio orario di almeno 5 vol/h;

DOCCE

Docce sufficienti ed appropriate devono essere messe a disposizione dei lavoratori quando il tipo di attività o la salubrità lo esigono.

Devono essere previsti locali per docce separati per uomini e donne o un'utilizzazione separata degli stessi. Le docce e gli spogliatoi devono comunque facilmente comunicare tra loro.

I locali delle docce devono essere riscaldati nella stagione fredda ed avere dimensioni sufficienti per permettere a ciascun lavoratore di rivestirsi senza impacci e in condizioni appropriate di igiene.

RIFORMIMENTO IDRICO:

L'acqua utilizzata all'interno delle strutture deve essere potabile e di norma l'approvvigionamento dovrà essere garantito tramite allacciamento a pubblico acquedotto. Qualora l'approvvigionamento idrico sia garantito in modo autonomo, dovrà essere richiesto al SIAN il giudizio di idoneità come previsto dalla specifica norma regionale; la ditta dovrà inoltre provvedere al controllo dei parametri di potabilità secondo le frequenze stabilite dal SIAN. Eventuale utilizzo di acque non potabili che comunque non rientrano nel ciclo di lavorazione delle sostanze alimentari e nella pulizia degli impianti, delle attrezzature e degli utensili, è consentito se le reti di distribuzione interna delle acque potabili e non potabili sono nettamente separate, indipendenti e riconoscibili, in modo da evitare possibilità di miscelazione.

Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile.

Nel caso di approvvigionamenti autonomi o di installazione di impianti di potabilizzazione e/o accumulo la ditta dovrà inoltre definire nel piano di autocontrollo le corrette modalità di gestione degli stessi.

Qualora l'approvvigionamento sia garantito mediante l'utilizzo di acque meteoriche dovrà essere prevista l'installazione di dispositivi per l'eliminazione delle acque di prima pioggia, per il filtraggio e la potabilizzazione mediante UV o clorazione. In tali casi le cisterne di accumulo dovranno essere realizzate o rivestite internamente con materiali idonei al contatto con gli alimenti.

IMPIANTI:

Gli impianti idrici, elettrici, di riscaldamento e tecnologici dovranno essere installati sotto traccia o comunque in modo tale da evitare ostacolo all'esecuzione delle operazioni di pulizia; in quest'ultimo caso dovranno essere installati discosti dalle pareti e dal pavimento o rivestiti con idonei profili installati in modo tale da evitare la possibilità di annidamento di infestanti. Per tutti gli impianti dovrà essere acquisita la dichiarazione di conformità alla regola dell'arte come previsto dall'art.7 del D.M. 37 del 22.01.2008.

SERRAMENTI:

Nei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati, trasformati, venduti o tenuti in deposito le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere anti insetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;

Le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti; le porte di accesso al fabbricato per favorire l'esodo è opportuno che si aprano verso l'esterno.

Tutti i serramenti, compresi porte e portoni scorrevoli, devono essere installati in modo da non presentare fessurazioni tali da permettere l'accesso agli infestanti.

Le vetrate devono essere costituite da materiale di sicurezza, tipo vetro temprato o stratificato e, se esiste pericolo di caduta nel vuoto, del tipo antisfondamento. Nel caso di vetrate esistenti è possibile la loro messa a norma mediante l'applicazione di pellicole di sicurezza.

PAVIMENTI:

I pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e se necessario da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico (preferibilmente piastrelle), a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio. Eventuali pilette di scarico delle acque di produzione o lavaggio, presenti sui pavimenti, devono essere provviste di sifone e di griglia anti-ratto; qualora la quantità di reflui smaltiti attraverso le pilette di scarico sopra citate, sia di modesta entità, è bene che siano munite di chiusino a tenuta, da rimuovere solo quando necessario.

PARETI E SOFFITTI:

Le pareti ed i soffitti delle aree di vendita e deposito devono essere intonacati al civile e tinteggiati utilizzando preferibilmente tinte chiare e non devono presentare soluzioni di continuità, quali fessure sulle giunture o ai bordi dei pannelli prefabbricati e dei controsoffitti/rivestimenti, tali da permettere l'accumulo di sporcizia e l'annidamento e lo sviluppo di animali indesiderati. Devono inoltre essere realizzate in modo da ridurre la condensa, la formazione di muffa e la caduta di particelle. Negli eventuali locali/aree di lavorazione le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente,

lavabile e non tossico (preferibilmente piastrelle evitando rivestimenti tipo pannelli, se non apposti in modo fisso e sigillati ai bordi) e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni (altezza raccomandata di almeno 2 m), a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente.

ATTREZZATURE:

Le attrezzature devono essere costruite con materiale idoneo e in modo tale da garantire una rapida, completa e facile pulizia che dovrà essere effettuata mediante l'esecuzione di ordinarie e straordinarie operazioni di lavaggio e disinfezione. Le attrezzature devono essere funzionali alla tipologia e potenzialità dell'esercizio e, qualora siano previsti piani di lavoro, essi devono essere distinti e separati a seconda del tipo di lavorazione che vi verrà effettuata. I piani di lavoro devono essere costruiti con materiali lisci, non tossici, resistenti alla corrosione, facilmente lavabili e disinfettabili e non devono presentare soluzioni di continuità. Le attrezzature devono essere installate in modo tale da non ostacolare la pulizia del pavimento e devono risultare perfettamente accostate al fine di evitare accumuli di sporcizia difficilmente rimovibili nelle fessure o in alternativa, nettamente separate per permettere l'accesso e garantire quindi una rapida e facile pulizia tra le stesse. Sono ammessi taglieri e/o ceppi di sezionamento in legno a condizione che le loro superfici siano mantenute perfettamente lisce e senza fessurazioni e crepe. In funzione della tipologia dei prodotti trattati, dovranno essere previsti adeguati spazi refrigerati di sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura.

LOCALI DI DEPOSITO:

- Oltre a rispettare i requisiti strutturali descritti ai punti precedenti devono garantire che i prodotti alimentari siano opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione; devono inoltre essere proporzionati alla potenzialità produttiva e alle caratteristiche dei prodotti. Le materie prime confezionate devono essere riposte con ordine su apposite scaffalature/bancali costruite con materiale idoneo, installate staccate dalle pareti con il ripiano inferiore ad una sufficiente altezza dal pavimento al fine di non intralciare l'esecuzione delle operazioni di pulizia e disinfezione; In caso di utilizzo di materie prime deperibili devono essere previsti frigoriferi o loro scomparti, distinti e separati per tipologia di prodotto. I frigoriferi destinati alla conservazione degli alimenti devono essere rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e disinfettabile e non alterabile; I frigoriferi devono essere dotati di termometro che permetta il facile controllo della temperatura di conservazione delle derrate ivi immagazzinate. Eventuali materiali per il confezionamento degli alimenti devono essere tenuti in deposito su locali/settori a sé stanti, in modo ordinato e protetti da insudiciamenti. I prodotti e le attrezzature utilizzate per la pulizia e la disinfezione dei locali devono essere tenuti in deposito in un apposito locale/scomparto/armadio. E' opportuno che nelle vicinanze siano disponibili una presa d'acqua e un gettatoio.

MEZZI DI TRASPORTO:

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori eventualmente utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere realizzati con materiale facilmente lavabile e disinfettabile. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti. Nel caso di trasporto di prodotti deperibili i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura. Possono essere utilizzati idonei contenitori isotermici (muniti di piastre refrigeranti) per trasporti di piccole dimensioni e di durata inferiore alle 2 ore.

RIFIUTI:

I rifiuti alimentari e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto dai locali in cui si trovano gli alimenti e devono essere depositati in idonei contenitori facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili, mantenuti in buone condizioni igieniche, muniti di sacco interno e coperchio con dispositivo di apertura/chiusura non manuale (pedale o campana) nel caso in cui siano situati all'interno delle aree di lavorazione.

Devono essere predisposte delle aree/locali dove poter stoccare temporaneamente i rifiuti prodotti (secco, umido, riciclabile eventuali rifiuti speciali) prima del conferimento al servizio pubblico di raccolta; tali aree devono essere mantenute costantemente pulite e al riparo da animali e altri animali infestanti.

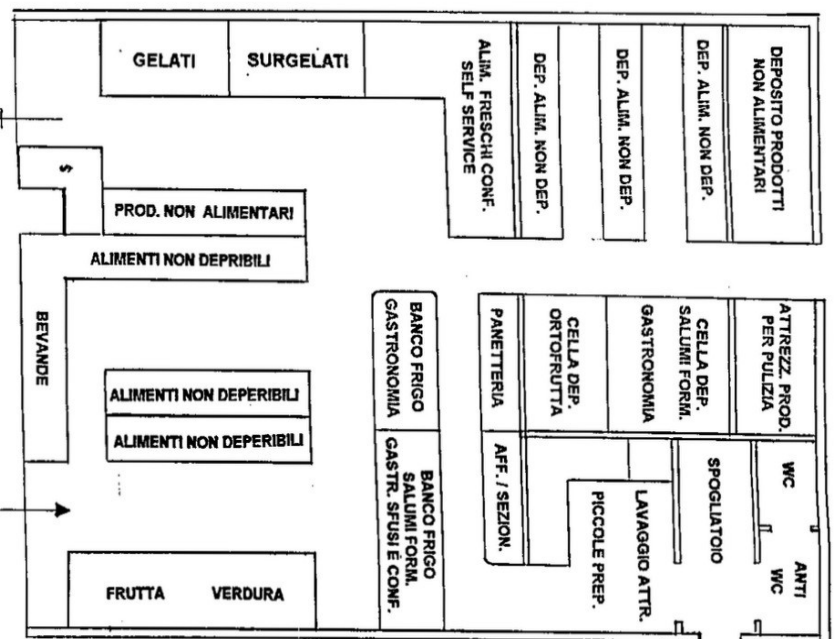
REQUISITI SPECIFICI

Eventuali laboratori di produzione e preparazione annessi all'attività di vendita di alimenti dovranno essere realizzati in conformità a quanto previsto dagli specifici criteri.

Gli esercizi di vendita, devono essere organizzati in aree funzionali, come esemplificato nello schema a fianco.

La rivendita deve essere pertanto dotata dei seguenti locali/aree realizzati in conformità a quanto previsto dai criteri generali sopra riportati:

- LOCALI DI DEPOSITO;
- SERVIZI IGIENICI;
- AREE FUNZIONALI ALL'ATTIVITÀ DI VENDITA, previste qualora sia effettuata la vendita di alimenti sfusi previa porzionatura (es. salumi, formaggi e prodotti di gastronomia), preincarto per vendita take away e completamento di cottura di semilavorati (es. pane e prodotti da forno congelati, cottura allo spiedo di prodotti preparati nella macelleria). La loro organizzazione e dotazione deve inoltre prevedere:
 - adeguata ubicazione e protezione per evitare contaminazioni crociate tra le varie lavorazioni o derivanti dalla zona accessibile alla clientela;
 - spazi sufficientemente ampi per evitare l'ingombro delle attrezzature ed il sovraffollamento del personale, accessoriati con idonei piani di lavoro;
 - pareti, o loro porzioni, su cui insistono i piani di lavoro, idoneamente rivestite con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico (preferibilmente piastrelle evitando rivestimenti tipo pannelli, se non apposti in modo fisso e sigillati ai bordi) e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni;
 - un lavabo per la pulizia delle eventuali attrezzature di porzionatura/servizio (coltelli, pinze, cucchiari, contenitori, ecc.); tale lavabo non deve coincidere con quello del servizio igienico o dell'anti bagno;
 - un lavamani accessoriatto con acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi e un sistema igienico di asciugatura ed installato nell'area di vendita/porzionatura prodotti sfusi, qualora il lavabo di cui al punto precedente non sia installato nelle vicinanze;
 - eventuale forni o spiedi per la cottura dei prodotti realizzati o installati in modo da evitare la diffusione di fumi e/o vapori.



- **LOCALE DI VENDITA** organizzato nelle sotto riportate aree funzionali rispondenti agli specifici criteri per esse definiti:

a) area vendita prodotti preconfezionati non altamente deperibili:

- gli scaffali di esposizione dei prodotti preconfezionati devono essere in numero sufficiente, costruiti con materiale facilmente lavabile e disinfettabile e mantenuti in buone condizioni di pulizia ed essere installati in modo tale da garantire un agevole transito della clientela;
- il ripiano inferiore degli scaffali deve essere installato in modo tale da non ostacolare le operazioni di pulizia (a sufficiente altezza dal pavimento o almeno con zoccolo chiuso al fine di non permettere l'accumulo di sporcizia in fessure difficilmente pulibili);
- devono essere previsti scaffali separati per l'esposizione dei prodotti alimentari e degli altri prodotti (es. prodotti per l'igiene personale e della casa - alimenti per animali ecc.);
- l'esposizione in corrispondenza delle vetrine deve essere realizzata in modo tale da evitare possibili alterazioni dei prodotti dovuta all'irraggiamento solare diretto.

b) area vendita assistita prodotti sfusi e altamente deperibili:

- i banchi devono essere costruiti con materiale idoneo e tenuti in buone condizioni di pulizia e manutenzione sia interna che esterna; devono essere provvisti di vetrine protettive e di scomparti refrigerati. Per la copertura a scopo di abbellimento delle superfici interne dei banchi di vendita e' da evitare l'utilizzo di materiali quali stoffe, grigliati di canne, ripiani in legno, ecc.;
- i banchi refrigerati devono essere muniti di un termometro che permetta la rilevazione della temperatura interna;
- gli scomparti di esposizione devono essere proporzionali al quantitativo di merci esposte e devono assicurare la separazione fisica/funzionale tra alimenti diversi per evitare contaminazioni crociate;
- quando esistente, la pedana retrostante al banco di vendita deve essere rivestita con materiale facilmente lavabile e disinfettabile ed installata in modo tale da evitare l'accumulo dello sporco (sigillatura delle fessure oppure installazione che consenta una facile rimozione);
- il materiale per incarto deve essere stoccato in idonei scomparti protetti;
- nel retro del banco di vendita devono essere installati un numero sufficiente di idonei bidoni per la raccolta differenziata dei rifiuti;
- la zona riservata alla vendita del pane deve risultare appartata rispetto a quella di vendita degli altri prodotti, non deve essere accessibile alla clientela ed il prodotto deve risultare esposto in modo tale da evitare possibili insudiciamenti;

c) frigoriferi/congelatori per vendita self-service

- gli scomparti di esposizione devono essere proporzionali al quantitativo di merci esposte e devono assicurare il rispetto delle corrette temperature di conservazione; gli stessi devono essere installati al riparo della luce solare diretta e lontano da fonti di calore;
- i banchi espositori, devono essere muniti di un termometro facilmente visibile;

d) area vendita prodotti ortofrutticoli

- deve risultare appartata rispetto all'area di vendita dei prodotti sfusi e gestita da un operatore diverso, salvo che non sia accessoriata per la vendita a self-service;
- l'eventuale vendita a self service deve essere organizzata in modo tale da evitare la manipolazione diretta dei prodotti ortofrutticoli da parte della clientela.