

ALLEGATO 6

DISPOSIZIONI PARTICOLARI INERENTI AI LABORATORI DI PRODUZIONE ALIMENTI, PUBBLICI ESERCIZI, ATTIVITA' DI SERVIZIO ALLA BALNEAZIONE E ATTIVITA' RICETTIVA

LABORATORIO PRODUZIONE ALIMENTI: GASTRONOMIE – RISTORANTI - PIZZERIE

Gli esercizi di produzione possono iniziare l'attività con notifica di Inizio Attività ai sensi dell'articolo 6 Regolamento CE 852/2004 e della Determina della Regione Emilia Romagna n°9223 del 01/08/2008.

Requisiti strutturali generali

1 Superfici

Tutti gli esercizi ove si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano e si somministrano prodotti alimentari devono:

- essere dotati di deposito/dispensa;
- essere tenuti sgombri da segatura o altro materiale contaminante o sdruciolevole;
- essere adeguatamente puliti con la massima cura al termine di ogni ciclo produttivo, o comunque prima dell'inizio del ciclo lavorativo successivo;
- nella disposizione degli arredi (attrezzature, mobilio, ecc.) si dovrà tenere conto che i percorsi per raggiungere l'uscita d'emergenza dovranno avere larghezza non inferiore a cm 80. e dovranno essere mantenuti costantemente liberi da ostacoli.

- a Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere rivestite in materiale idrorepellente, disinfettabile e di colore chiaro fino ad una altezza minima di m 2,00. I locali destinati alla lavorazione, inoltre, devono avere raccordi arrotondati fra i pavimenti e le pareti che consentano una adeguata pulizia e manutenzione.
- b Tutte le aperture con l'esterno devono essere dotate di dispositivi atti ad evitare l'ingresso di mosche ed altri infestanti, nonché di roditori (es.: reticelle per le finestre, tende a canne pendule per le porte, sistemi elettronici, etc.).
- c I pavimenti devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile e con caratteristiche antisdruciole.
- d Devono essere presenti una o più unità igieniche, in rapporto al numero dei dipendenti, ad uso esclusivo del personale addetto alla preparazione di alimenti (oltre a 10 addetti distinte per sesso) con relativo spogliatoio, con superficie minima pari almeno a mq 2,40. Per unità igienica si intende un locale suddiviso in:
 - locale destinato ad accogliere w.c. o turca di almeno mq 1,20;
 - antibagno di almeno mq 1,20 dotato di lavabo con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) per l'erogazione dell'acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta attrezzata di chiusura automatica;
 - un vano spogliatoio o apposita area nell'antibagno sufficientemente ampia per contenere armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
 - un apposito settore o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie. Qualora il locale destinato antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso per il deposito delle attrezzature di pulizia e come spogliatoio

In tutti i WC e spogliatoi deve essere garantita la ventilazione naturale tramite una finestra, completamente apribile e comunicante con l'esterno, di almeno mq 0,40; ove ciò non sia possibile, in alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri, con aspirazione discontinua, almeno 10 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata all'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita dal servizio; se l'aspirazione è continua, questa deve garantire almeno 5

ricambi/ora.

2_Ambienti

In tutti i locali di preparazione (cucina ristoranti/pizzerie – gastronomie/rosticcerie) devono essere previsti:

- a piani di lavoro o settori distinti per le varie attività (lavaggio verdure, taglio e preparazione carni rosse, taglio e preparazione carni bianchi, pulizia e preparazione pesce, produzione di preparati con uso di uova in guscio, preparazione pasta fresca, etc.); in alternativa può essere accettata la differenziazione temporale delle lavorazioni che preveda comunque un'accurata procedura di sanificazione dei settori tra le lavorazioni.
- b un locale o area, esclusivamente adibito alle operazioni di lavaggio stoviglie;
- c lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio, dotati di acqua calda e fredda;
- d idoneo numero di lavandini lavamani, muniti di rubinetti con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) con acqua calda e fredda, distributore automatico di sapone e asciugamani monouso;
- e numero adeguato di piani di lavoro in acciaio o ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto e facilmente lavabile e disinfettabile, realizzato in conformità alle disposizioni di legge sugli oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari, distinti per tipologia di prodotti onde evitare contaminazioni crociate;
- f idonee attrezzature ed utensili costruiti in materiale facilmente pulibile, disinfettabile e smontabili per la totale pulizia quotidiana;
- g idonei sistemi di captazione dei vapori, degli odori e dei fumi prodotti dalla cottura dei cibi ed idoneo sistema di evacuazione degli stessi, compatibile con le norme UNI e Regolamento Edilizio e tali da non creare comunque inconvenienti igienico sanitari all'interno ed all'esterno degli esercizi. Le cappe di aspirazione posizionate sopra le zone di cottura devono essere dotate di appositi filtri e collegate a canne di esalazione portate al tetto;
- h il locale dispensa dovrà avere pareti intonacate e tinteggiate con vernice lavabile idrorepellente da un minimo di mt. 2,00, fino al massimo di stoccaggio delle derrate, ed essere attrezzato con scaffalature e pianali lisci e lavabili che garantiscono una disposizione ordinata delle merci, che dovranno essere comunque sollevate dal pavimento e scostate dai muri. Vini e bevande devono essere conservati in uno spazio idoneo; quando le dimensioni della dispensa lo consentono, può essere ricavato, all'interno della stessa, un settore per le bottiglie. Tutti gli esercizi di preparazione devono essere dotati di locali dispensa adeguatamente dimensionati in base alla potenzialità e al tipo di approvvigionamento delle derrate alimentari con superficie totale non inferiore a mq 10. Solo per le pizzerie si considera accettabile un locale dispensa di dimensioni inferiori (almeno mq 4), a condizione che sia comunque adeguato alle necessità dell'esercizio. Qualora non in contrasto con la normativa vigente in materia di pubblici esercizi sulla sorvegliabilità dei locali, detta dispensa deve avere preferibilmente accesso dall'esterno per l'approvvigionamento delle derrate e deve essere dislocata preferibilmente allo stesso piano del locale cucina e con essa comunicante. Un'ulteriore dispensa può essere ubicata anche in locali vicini all'esercizio purchè il trasferimento delle sostanze deperibili avvenga con modalità adeguate ed i valori microclimatici dei locali (temperatura e umidità in particolare) siano tali da garantire la corretta conservazione di tutti gli alimenti stoccati.

3_Limitazioni

Negli esercizi di produzione/preparazione/manipolazione/confezionamento è vietato:

- adibire i locali ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti, o altro materiale in disuso, ovvero non strettamente attinenti all'attività che vi si svolge;
- tenervi, sia pur occasionalmente, animali domestici;
- fumare (Il pubblico può fumare solo in locali eventualmente riservati ai fumatori e adeguati a

tale scopo);

- esporre all'esterno dei locali gli alimenti.

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

I prodotti alimentari non confezionati che si consumano senza cottura o sbucciatura o preventivo lavaggio, devono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo (pellicola, alluminio, etc.) che ne garantisca la protezione dalla polvere, dagli insetti e dal contatto diretto dei clienti e distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili.

Requisiti strutturali specifici

- A **Le Gastronomie** devono essere dotate di laboratorio di dimensioni minime pari a mq 20 (con il lato minimo non inferiore a m 2,10) al netto della dispensa.
- B **Per le pizzerie** con sala di somministrazione la superficie del laboratorio/cucina deve essere di almeno mq 14. La zona di preparazione e cottura, di almeno 6 mq, può essere posizionata nello stesso locale di somministrazione e non va conteggiata con la superficie del laboratorio/cucina.; la superficie minima per l'area di somministrazione è di mq 1,20/posto tavola.
- C **Nei Ristoranti** dovranno essere presenti una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un'agevole attuazione del servizio; in ogni caso la cucina deve avere dimensioni minime di 20 mq, (con il lato minimo non inferiore a m 2,10) senza considerare i locali dispensa, lavaggio stoviglie e i settori di raccordo e dovrà essere assicurata una superficie minima di almeno mq 1,20 per ciascun posto tavola. Si propone che oltre i 50 posti a sedere la cucina debba essere proporzionalmente aumentata di mq.0,25 per posto tavola, fino ad una superficie pari a circa mq 90-100 necessaria per 250 posti tavola. Oltre i 250 posti, la superficie necessaria sarà subordinata alla disponibilità di attrezzatura idonea e specifica per un più alto numero di posti. Nel caso in cui il ristorante intenda produrre pasti per collettività esterne (scuole, asili, imprese, ecc.) è prevedibile un'area aggiuntiva di 1,00 mq. per ogni 50 pasti forniti, utili per la collocazione delle attrezzature/contenitori necessari al trasporto.

Va previsto un idoneo settore preferibilmente fra la cucina e la sala pranzo per la collocazione dell'occorrente apparecchiatura della tavola. La preparazione e la cottura di pizza, è consentita nell'ambito dello stesso locale di somministrazione. È altresì consentita la cottura/fine cottura a vista di particolari tipologie di alimenti (carne, pesce, prodotti flambé, crêpes, piadina, etc.), purché effettuata in postazioni separate, protette, attrezzate appositamente, a seconda della tipologia di lavorazione (lavabo, frigorifero, scaldavivande), dotate di cappe di aspirazione e piani di appoggio. Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, in modo che gli alimenti e le stoviglie siano al contempo debitamente conservati al caldo o al freddo a seconda delle esigenze e facilmente prelevabili con le dovute precauzioni.

Gli esercizi debbono essere forniti di unità igieniche a disposizione del pubblico articolate in:

- locale destinato ad accogliere w.c. o turca;
- antibagno, dotato di lavabo con acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica. Le unità igieniche dovranno essere presenti in numero adeguato alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

- | | | |
|---|-------------------|--|
| A | Fino a 50 posti: | 1 lavandino e 1 w.c.(comprese pizzerie con sala di somministrazione) |
| B | Fino a 150 posti: | 1 lavandino e 1 w.c. per le donne |

	1 lavandino e 1 w.c. per gli uomini
C Da 150 a 300 posti:	2 lavandini e 2 w.c. per le donne 2 lavandini e 2 w.c. per gli uomini
D Oltre 300 posti:	3 lavandini e 3 w.c. per le donne 3 lavandini e 3 w.c. per gli uomini

Requisiti impiantistici e attrezzature

- **Acqua**

Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, non espressamente vietati da ordinanze o regolamenti comunali, l'acqua deve essere riconosciuta idonea al consumo umano da parte del Servizio competente del Dipartimento di Sanità pubblica, a seguito di valutazione preventiva dell'origine, impiantistica di approvvigionamento, eventuale trattamento di potabilizzazione, nonché verifiche analitiche chimiche e microbiologiche. Durante l'utilizzazione deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi semestrale dell'acqua e monitoraggio, definito nelle procedure di autocontrollo, del buon funzionamento dell'impianto e dei trattamenti di potabilizzazione adottati.. Nel caso di lavorazioni stagionali di durata inferiore ai 6 mesi, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente l'inizio dell'attività.

Cappa

Gli impianti di captazione ed espulsione di prodotti della combustione, fumi, odori e vapori devono essere canalizzati in canne fumarie, ad uso esclusivo, sfociante oltre il colmo del tetto, costruite conformemente alle regole esistenti di buona tecnica ed alla normativa vigente. Lo scarico al tetto di tali prodotti deve essere localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze. Le cappe devono essere dotate di impianto abbattimento vapori ed esalazioni idoneo a contenerli entro i limiti concessi dalla tecnologia disponibile e ad evitare inconvenienti igienico- sanitari.

- **Impianti per la conservazione a temperatura controllata**

Le apparecchiature refrigeranti (frigoriferi e congelatori), nonché scaldavivande, devono essere dotate di termometro, a lettura esterna.

BAR

Le attività di bar devono essere registrate mediante notifica di Inizio Attività ai sensi dell'articolo 6 Regolamento CE 852/2004 e della Determina della Regione Emilia Romagna n°9223 del 01/08/2008.

Requisiti strutturali

Superfici

Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano, si vendono o si somministrano prodotti alimentari devono:

- essere dotati di deposito/dispensa;
- essere tenuti sgombri da segatura o altro materiale contaminate o sdruciolevole;
- essere adeguatamente puliti con la massima cura al termine di ogni ciclo produttivo, o comunque prima dell'inizio del ciclo lavorativo successivo;
- nella disposizione degli arredi (attrezzature, mobili, ecc.) si dovrà tenere conto che i percorsi per raggiungere l'uscita d'emergenza dovranno avere larghezza non inferiore a cm 80. e dovranno essere mantenuti costantemente liberi da ostacoli.

I locali destinati ad attività lavorativa dovranno possedere i seguenti requisiti e caratteristiche:

- a Essere dotati delle infrastrutture utili a garantire la sicurezza delle persone ivi impegnate; in particolare per attività che possono comportare, a parere del Dipartimento di Sanità Pubblica, operazioni pregiudizievoli per la salute, è necessario l'adozione di soluzioni progettuali e/o impiantistiche utili ad eliminare, ridurre o minimizzare l'impatto sull'ambiente di lavoro delle lavorazioni effettuate.
- b Le pareti dei locali destinati alla lavorazione, dei servizi igienici e degli spogliatoi, devono essere rivestite in materiale lavabile idrorepellente, disinfettabile e possibilmente di colore chiaro fino ad una altezza minima di mt. 2,00. I locali destinati alla lavorazione, inoltre, devono avere battiscopa o altro sistema che consenta una adeguata pulizia e manutenzione.
- c Devono essere presenti una o più unità igieniche, in rapporto al numero dei dipendenti, ad uso esclusivo del personale addetto alla preparazione di alimenti (oltre a 10 addetti distinte per sesso) con relativo spogliatoio. Per unità igienica si intende un locale suddiviso in:
 - locale destinato ad accogliere w.c. o turca di almeno mq 1,20;
 - antibagno di almeno mq 1,20 dotato di lavabo con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) per l'erogazione dell'acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica;
 - un vano spogliatoio o apposita area nell'antibagno sufficientemente ampia per contenere armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro, *di superficie almeno 1,20 mq/addetto*
- d - un apposito settore o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie. Qualora il locale destinato antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso per il deposito delle attrezzature di pulizia e come spogliatoio.

In tutti i WC e spogliatoi deve essere garantita la ventilazione naturale tramite una finestra, completamente apribile e comunicante con l'esterno, di almeno mq 0,40; ove ciò non sia possibile, in alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri, con aspirazione discontinua, almeno 10 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata all'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita dal servizio; se l'aspirazione è continua, questa deve garantire almeno 5 ricambi/ora.
- e Tutte le aperture con l'esterno devono essere dotate di dispositivi atti ad evitare l'ingresso di mosche ed altri infestanti, nonché di roditori (es.: reticelle per le finestre, tende a canne pendule per le porte, sistemi elettronici, etc.).
- f I pavimenti devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile e antisdruciolio.

- g Tutti i punti di cottura che determinano emissione di vapori, odori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione portati a tetto.
- h Arredamenti e attrezzature che consentano una facile pulizia.

Gli esercizi a prevalente somministrazione di bevande, ma anche di alimenti (bar e affini con ristorazione veloce) sono suddivisi in tre tipologie:

- **tipologia 1.** Esercizi in cui è possibile effettuare la finitura di alimenti precotti e surgelati (es.: la cottura di paste crude surgelate ancora da lievitare), la cottura di pasta/risi prelevati da confezioni originali chiuse, conditi con ingredienti preconfezionati, la preparazione di piatti freddi a base di salumi, formaggi, e verdure, in tali esercizi sono inoltre consentite le preparazioni previste nelle **tipologie 2 e 3**;

- **tipologia 2.** Esercizi in cui è possibile effettuare la preparazione e somministrazione di insalate e/o macedonie di frutta, il riscaldamento, porzionamento (se dotati di idonee attrezzature di conservazione) e somministrazione di prodotti di gastronomia e pasticceria preparati da laboratori registrati, la preparazione di piatti freddi a base di salumi, formaggi, e verdure,. In tali esercizi inoltre sono consentiti le preparazioni della **tipologia 3**. Inoltre possono essere preparati panini ed affini che per quantità ed elaborazione, non possono essere prodotti negli esercizi di cui alla **tipologia 3**;

- **tipologia 3.** Esercizi in cui è possibile riscaldare prodotti di pasticceria cotta e surgelata, nonché prodotti di gastronomia in confezione monodose nonché somministrazione di prodotti preparati estemporaneamente da apparecchi a distribuzione automatica; la preparazione di panini e affini è consentita solo in forma estemporanea, a diretta richiesta del cliente.

In nessuna tipologia è consentita la produzione e somministrazione di prodotti della pesca crudi, molluschi bivalvi vivi crudi e carni crude

Gli esercizi di queste tipologie devono essere dotati di:

tipologia 1:

- cucina di superficie non inferiore a mq 9 avente il lato minimo non inferiore a m 2,10 dotata di lavastoviglie, lavandino lavamani con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) e cappa aspirante su zona cottura con emissioni portate al tetto;
- almeno una zona/locale dispensa di superficie non inferiore a mq 6 per la conservazione degli alimenti e delle bevande;
- gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, in modo che gli alimenti siano al contempo debitamente conservati al caldo o al freddo a seconda delle esigenze e facilmente prelevabili;
- servizi igienici a disposizione del pubblico, dimensionati nel seguente modo:

locale con area di somministrazione minore/uguale a mq 100:

1 lavandino e 1 w.c. per il pubblico

locale con area di somministrazione superiore a mq 100:

1 lavandino e 1 w.c. per gli uomini

1 lavandino e 1 w.c. per le donne

In questi esercizi, qualora si disponga di un locale adibito a laboratorio con superficie minima di mq 20 avente il lato minimo non inferiore a m 2,10 è possibile, in relazione alle attrezzature ed al percorso

sporco-pulito, la preparazione, compresa la cottura, degli ingredienti per la farcitura ed elaborazione dei panini ed affini, nonché la produzione e somministrazione di piadina romagnola e/o pizza.

Tipologia 2:

- zona di preparazione protetta con superficie non inferiore a mq 5, costituita da banco bar e/o con caratteristiche di arredo e attrezzature previste per i locali cucina per le preparazioni effettuate;
- almeno una zona/locale dispensa di superficie non inferiore a mq 6 per la conservazione degli alimenti e delle bevande.
- una lavastoviglie, lavandino lavamani con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro);
- servizi igienici a disposizione del pubblico, dimensionati nel seguente modo:

locale con area di somministrazione minore/uguale a mq 100:

1 lavandino e 1 w.c. per il pubblico

locale con area di somministrazione superiore a mq 100:

1 lavandino e 1 w.c. per gli uomini

1 lavandino e 1 w.c. per le donne

Tipologia 3:

- una zona protetta dal pubblico, ricavata nella zona banco bar per il riscaldamento e la preparazione dei panini;
- un locale dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione e al tipo di attività ammessa da utilizzare come deposito (eventualmente anche bevande), almeno di 4 mq.;
- i servizi igienici, considerata la limitata manipolazione degli alimenti correlata alle attività di questa tipologia, in deroga a quanto sopra, potranno essere costituiti da un'unica unità igienica attrezzata nell'anti-wc con il lavandino dotato di rubinetteria con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) ed utilizzata sia dal personale che dal pubblico.

Igiene degli ambienti.

Negli esercizi è vietato:

- adibire i locali ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti, o altro materiale in disuso, ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- al pubblico autoservirsi o comunque toccare con le mani le merci esposte non confezionate, a meno che non venga predisposto un apposito sistema di autoservizio mettendo a disposizione dei clienti idonei strumenti (guanti a perdere, pinze, sacchetti, etc.) per il prelievo della merce;
- effettuare ed accettare la consegna delle merci depositandole all'esterno dell'esercizio;
- depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
- tenervi, sia pure occasionalmente, animali domestici salvo quanto previsto da apposite ordinanze;
- fumare all'interno dei locali di preparazione. Il pubblico può fumare solo in locali eventualmente riservati ai fumatori e adeguati a tale scopo;

I prodotti alimentari finiti e pronti per il consumo, devono essere tenuti tutti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo (pellicola, alluminio, etc.) che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti e distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili;

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

Il locale dispensa/deposito dovrà avere pareti intonacate e tinteggiate con vernice lavabile ed essere attrezzato con scaffalature e pianali lisci e lavabili che garantiscono una disposizione ordinata delle merci, che dovranno essere comunque sollevate dal pavimento. Vini e bevande devono essere conservati in uno spazio idoneo; quando le dimensioni della dispensa lo consentono, può essere ricavato, all'interno della stessa, un settore per le bottiglie.

Le unità igieniche a disposizione del pubblico debbono essere articolate in:

- locale destinato ad accogliere w.c. o turca;
- antibagno, dotato di lavabo con acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica.

Requisiti impiantistici e attrezzature

Acqua

Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, non espressamente vietati da ordinanze o regolamenti comunali, l'acqua deve essere riconosciuta idonea al consumo umano da parte del Servizio competente del Dipartimento di Sanità pubblica, a seguito di valutazione preventiva dell'origine, impiantistica di approvvigionamento, eventuale trattamento di potabilizzazione, nonché verifiche analitiche chimiche e microbiologiche. Durante l'utilizzazione deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi semestrale dell'acqua e monitoraggio, definito nelle procedure di autocontrollo, del buon funzionamento dell'impianto e dei trattamenti di potabilizzazione adottati. Nel caso di lavorazioni stagionali di durata inferiore ai 6 mesi, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente l'inizio dell'attività.

Frigoriferi

Le apparecchiature refrigeranti (frigoriferi e congelatori) devono essere dotate di termometro, a lettura esterna.

STABILIMENTI BALNEARI

Gestione unitaria (ristoro e servizi spiaggia)

- 1 w.c. per personale alimentarista.
- 3 w.c. (1 uomo, 1 donna e 1 [legge 13/89](#)) e 1 doccia calda di tipo chiudibile per clienti;
- ulteriori w.c. in ragione di 1 ogni 50 ombrelloni o frazione dopo i primi 70;
- nel caso di ristorante, fino ai primi 50 posti serviti dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo al minimo previsto per il servizio spiaggia, oltre i 50 posti serviti 2 w.c. (1 uomo, 1 donna) di cui uno a norma [legge 13/89](#) per clienti;

Gestione Servizio spiaggia

- 2 w.c. (1 uomo, 1 donna) di cui uno a norma [legge 13/89](#) e 1 doccia calda di tipo chiudibile per clienti
- ulteriori w.c. in ragione di 1 ogni 50 ombrelloni o frazione dopo i primi 70.

SERVIZI GENERALI DI STRUTTURE RICETTIVE

Spazio reception: $\geq 6\text{mq.}$

Sala comune (hall): $\geq 18\text{mq.}$

Cucina:

con caratteristiche specifiche come da regolamento ce 852/04 e linee guida sulla sicurezza alimentare o regolamenti d'igiene specifici dimensioni minime di 20 mq, (con il lato minimo non inferiore a m 2,10), senza considerare i locali di lavaggio, dispensa e depositi per i primi 50 posti a tavola.

oltre i 50 posti a sedere la cucina debba essere proporzionalmente aumentata di mq.0,25 per posto tavola.

Il locale dispensa e deposito bevande dovranno essere adeguatamente dimensionati in base alla potenzialità e al tipo di approvvigionamento delle derrate alimentari.

Servizi igienici comuni x utenti esterni:

2 di cui almeno 1 x portatore di disabilità.

Deposito materiali non alimentari (letti, materassi, ecc):

$\geq 2\text{mq.}/10\text{p. letto o frazione (suggerimento)}$

Deposito prodotti e attrezzature di pulizia di superficie rapportata al volume di attività

Deposito/armadiature biancheria pulita di superficie rapportata al volume di attività

Deposito biancheria sporca di superficie rapportata al volume di attività

Locale lavatrici, con servizio biancheria appaltato, di superficie rapportata al volume di attività con idoneo ricambio d'aria

Lavanderia:

superficie $\geq 9\text{mq.}$ - h $\geq 2,70$ – r.a. $\geq 1/16$ ed idonea aspirazione forzata

Stireria (qualora non appaltata esternamente):

superficie $\geq 12\text{mq.}$ - h $\geq 2,70$ – fldm $\geq 2\%$ - r.a. $\geq 1/16$ e idonea aspirazione forzata per esalazioni

SERVIZI GENERALI MOVIMENTAZIONE DEI CARICHI

In caso di nuova costruzione, ristrutturazione edilizia, cambio d'uso o creazione di nuova unità immobiliare, ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., nel caso di dispensa e depositi, a servizio della cucina, collocati ad un piano diverso dalla cucina stessa, dovrà essere previsto idoneo montacarichi per garantire le operazioni di carico e scarico in condizioni ottimali di sicurezza per i lavoratori.