

Linee guida per la progettazione e l'apertura di attività di produzione/somministrazione di alimenti

- **Pizzerie da Asporto**
- **Bar**
- **Ristoranti**
- **Centri di produzione pasti**
- **Laboratori**
- **Esercizi di vicinato**
- **Sale di somministrazione**

A cura di : M.B. Giuliani, G. Fergnani, S. Forni, M. Mazzocchi, G. Mistroni.

Versione 01 aggiornata al 31.12.2003

PIZZERIE DA ASPORTO : REQUISITI IGIENICO-EDILIZI

I requisiti sotto elencati, salvo specifica indicazione, si riferiscono ad attività di nuova apertura. Per le attività esistenti potranno essere fatte diverse valutazioni. Nel testo possono comunque essere presenti note relative ad attività esistenti che si è ritenuto opportuno inserire.

Locali /zone richiesti

- Laboratorio + zona attesa
- Deposito
- Servizi

Laboratorio e zona attesa

- **Superficie minima** (destinata alla lavorazione) : mq. 14 (complessivi fra zona forno-preparazione ed eventuale retro)
- **Altezza minima** : mt.3
- **Superficie illuminante**: 2% del fattore medio di luce diurna; il requisito si intende soddisfatto assicurando un rapporto illuminante (SF/SU) pari a1/8 (calcolata su tutto il locale, compresa la zona attesa). Deve essere garantita la visione degli elementi del paesaggio dalle postazioni fisse di lavoro(presenza di finestre con bancale non superiore a mt 1,2 nella misura minima di 1/32 della superficie del locale). In caso di vetri con coefficiente di trasparenza inferiore a 0,7 la SI va riparametrata
- **Profondità massima del locale**: inferiore a 2,5 volte l'altezza del filo superiore della parte vetrata.
- **Superficie ventilante**: 1/10 (deve essere ottenuta non solo da porte ma in parte da finestre e/o vasistas. 1/10 (Il rapporto ottimale è 2/3 da finestre e/o vasistas e 1/3 da porte ma si possono fare diverse valutazioni a seconda dei casi). In caso di aperture a vasistas, l'angolo di apertura deve essere tale da garantire l'effettiva superficie ventilante richiesta.
- **Uscite** : almeno una porta di larghezza minima m.0,80 con apertura ad anta.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 nella zona di lavorazione.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili. Nel caso di nuove costruzioni o di rifacimento di pavimenti si richiede che gli spigoli fra pavimento e pareti siano arrotondati
- **Dispositivi antinsetti** : richiesti nelle aperture comunicanti con l'esterno.
- **Riscaldamento** : può essere necessario un sistema di riscaldamento qualora vi sia permanenza nel locale indipendentemente dall'accensione del forno.
- **Approvvigionamento idrico** : erogazione di acqua potabile calda e fredda.
- **Attrezzature** : lavamani a comando non manuale nella zona farcitura, lavello a due vasche, banco refrigerato protetto dal contatto col pubblico per conservazione alimenti pronti per la preparazione delle pizze, piani di lavoro e attrezzature di lavorazione/stoccaggio in materiale lavabile e disinfettabile. E' consigliata la lavastoviglie.
- **Scarichi** : gli scarichi della zona di lavorazione devono essere convogliati in un degrassatore collegato alla linea delle acque nere.

Forno

Focolare :

- Non deve essere a diretto contatto (cioè senza intercapedini o coibentazioni) con pareti perimetrali o soffitti confinanti con altre proprietà
- Deve essere dotato di adeguate coibentazioni
- Per i forni a legna o a gas è necessario prevedere nel locale un'apertura di ventilazione dimensionata sulla base della potenzialità del focolare, per il reintegro dell'aria di combustione.
- Il deposito della legna deve essere chiuso

Canale da fumo:

- Deve essere a tenuta,
- Deve essere dotato di adeguate coibentazioni
- Deve essere privo di strozzature e con andamento suborizzontale ascendente.
- E' da evitare un suo inserimento all'interno di controsoffitti.

Canna fumaria :

- Deve essere ad uso esclusivo
- Deve essere a tenuta dei prodotti della combustione
- Deve essere realizzata con materiali adatti a resistere nel tempo alle normali sollecitazioni meccaniche, al calore e alle azioni dei prodotti della combustione e delle eventuali condense
- Deve avere andamento verticale, adeguato diametro, privo di strozzature e, nel caso di canne interne deve essere distaccata dalla parete mediante intercapedine isolante
- Deve essere dotata di cassetta di ispezione alla base
- Deve essere adeguatamente coibentata per evitare fenomeni di condensa e di raffreddamento dei fumi, e/o la trasmissione del calore ai locali contigui
- Deve essere convogliata oltre il coperto, ad altezza superiore a un metro rispetto a tutto ciò che è nel raggio di 10 m.

In fase di progetto va acquisita certificazione del progettista attestante quanto sopra indicato e con riferimento alle norme UNI specifiche

In fase di usabilità e/o autorizzazione sanitaria va presentata certificazione del costruttore e dell'installatore contenente quanto sopra indicato e con riferimento alle norme UNI specifiche

In caso di utilizzo di canne esistenti va presentata dichiarazione in merito alla verifica di compatibilità con il nuovo impianto

In caso di forni a legna inoltre è necessario installare un sistema di abbattimento della fuliggine (previa valutazione della presenza o meno di un contesto abitativo circostante)

In caso di forni elettrici vanno comunque garantiti i requisiti relativi alla corretta espulsione all'esterno dei vapori e alla trasmissione del calore.

Deposito

- **Superficie minima** : mq. 6 (possibilmente con accesso dall'esterno). Si possono valutare in casi eccezionali soluzioni alternative (armadiature).
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante**: 1/12. Sono ammessi anche depositi ciechi se inferiori a 10 mq

- **Superficie ventilante:** 1/12 Sono ammessi anche depositi ciechi se inferiori a 10 mq
- **Uscite :** almeno una porta di larghezza minima m.0,80 apribile ad anta
- **Pareti :** lavabili e disinfettabili fino a mt.2 o comunque fino all'altezza di stoccaggio
- **Pavimenti :** lavabili e disinfettabili
- **Attrezzature :** scaffalature sollevate da terra in materiale lavabile e disinfettabile, dispositivi antiinsetti.

E' necessario individuare uno spazio chiuso o un locale ove riporre il materiale per le pulizie.

Servizi per il personale

A) Antibagno/Spogliatoio (accettabile per attività fino a 3 addetti)

- **Superficie minima :** mq. 2 per un addetto
mq 6 per due o tre addetti ; sono accettabili superfici inferiori previa dimostrazione di arredabilità (lavandino e armadietti a doppio scomparto)
- **Altezza minima :** mt.2,70
- **Superficie illuminante e ventilante:** 1/12. Può essere cieco per attività fino a 5 addetti con ricambio forzato pari a 3 vol./ora e griglia di reintegro dell'aria estratta.
- **Pareti :** lavabili e disinfettabili fino a mt.2 . La separazione rispetto al w.c. deve essere a tutt'altezza.
- **Pavimenti :** lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento :** obbligatorio
- **Attrezzature :** armadietti individuali a doppio scomparto e lavandino a comando non manuale (pedale o fotocellula), erogatore di sapone liquido o in polvere, distributore di salviette monouso, acqua calda e fredda.

B) Spogliatoio (per attività con più di tre addetti)

- **Divisione per sesso :** per attività con più di 5 addetti
- **Superficie minima :** mq. 6 per i primi tre addetti + mq. 1,2 per ogni successivo
- **Altezza minima :** mt.2,70
- **Superficie illuminante e ventilante:** 1/12. Può essere cieco per attività fino a 5 addetti con ricambio forzato pari a 3 vol./ora.
- **Pareti :** lavabili e disinfettabili fino a mt.2
- **Pavimenti :** lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento :** obbligatorio
- **Attrezzature :** armadietti individuali a doppio scomparto

C) Doccia

All'interno dello spogliatoio o dell'antibagno/spogliatoio, o comunque in collegamento con essi; superficie minima di mq. 1,6 , comprensivi di spazio antidoccia; tale superficie va sommata a quella dello spogliatoio. Per gli altri requisiti vedi spogliatoio, compresa la previsione di un sistema di riscaldamento se la doccia è in un locale a se stante; nel caso in cui la doccia non abbia ventilazione propria deve essere garantita un'ampia comunicazione con lo spogliatoio (es.sopraluce di mq 0,5)

D) Antibagno

- **Superficie minima** : mq. 1,2
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 ; la separazione rispetto al w.c. deve essere a tutt'altezza, eventualmente con sopra luce fisso per favorire l'illuminazione.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Attrezzature** : lavandino a comando non manuale (pedale o fotocellula), erogatore di sapone liquido o in polvere, distributore di salviette monouso acqua calda e fredda.

E) W.C.

- **Dotazione minima** : 1 ogni dieci addetti
- **Divisione per sesso** : per attività con più di 10 addetti
- **Superficie minima** : mq. 1,2
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco per attività fino a 5 addetti con ricambio forzato pari a 10 vol./ora con spegnimento ritardato pari ad almeno 6 minuti e griglia di reintegro dell'aria estratta.
- **Uscite** : porta apribile verso l'esterno.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 . La separazione fra w.c. contigui e rispetto all'antibagno deve essere a tutt'altezza.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento** : obbligatorio

Le aspirazioni dei w.c. vanno convogliate oltre il coperto. In caso di comprovata impossibilità può essere accettabile lo scarico a parete.

E' necessario individuare uno spazio chiuso o un locale ove riporre il materiale per le pulizie.

BAR : REQUISITI IGIENICO-EDILIZI

I requisiti sotto elencati, salvo specifica indicazione, si riferiscono ad attività di nuova apertura. Per le attività esistenti potranno essere fatte diverse valutazioni. Nel testo possono comunque essere presenti note relative ad attività esistenti che si è ritenuto opportuno inserire.

Definizione (art. 114 Regolamento di Igiene - Testo proposto dall'Az. USL Bo Nord-):

- **Tipologia 2:** Esercizi di piccola ristorazione (“brasserie”, pub, “creperie”) con manipolazione limitata a : porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure e frutta. In tali esercizi è possibile effettuare la cottura di paste e risi prelevati da confezioni originali integre, provviste di idonea etichettatura, conditi con ingredienti preconfezionati, la finitura di alimenti precotti confezionati e la somministrazione di gastronomia preparata in laboratori autorizzati.
- **Tipologia 3:** Esercizi a prevalente somministrazione di bevande (anche superalcoliche) e/o di alimenti (panini e affini, pasticceria) con eventuale finitura di brioches surgelate con uso di forni a microonde e di prodotti preparati estemporaneamente da apparecchi a distribuzione automatica

TIPOLOGIA 2

Locali /zone richiesti

Zona somministrazione
Zona banco bar
Locale/zona preparazione
Deposito
Servizi

TIPOLOGIA 3

Locali /zone richiesti

Zona somministrazione
Zona banco bar
Zona preparazione
Deposito
Servizi

Zona somministrazione (Tipologia 2 e 3)

- **Superficie minima** : deve essere garantito il rapporto di mq. 1,2 per ogni posto tavola
- **Altezza media minima** : mt.3
- **Superficie illuminante:** 2% del fattore medio di luce diurna; il requisito si intende soddisfatto assicurando un rapporto illuminante (SF/SU) pari a1/8. In caso di vetri con coefficiente di trasparenza inferiore a 0,7 la SI va riparametrata
- **Superficie ventilante:** 1/10 (deve essere ottenuta non solo da porte ma in parte da finestre e/o vasistas. Il rapporto ottimale è 2/3 da finestre e/o vasistas e 1/3 da porte ma si possono fare diverse valutazioni a seconda dei casi). In caso di aperture a vasistas, l'angolo di apertura deve essere tale da garantire l'effettiva superficie ventilante richiesta.
E' consigliato un impianto di ricambio dell'aria come elemento integrativo (non sostitutivo) della ventilazione naturale.
- **Uscite** : fino a 25 persone > una uscita di larghezza minima 80 cm
da 26 a 50 “ > una uscita di larghezza minima 120 cm apribile verso l'esterno
da 51 a 100 “ > una uscita di larghezza minima 120 cm + una di 80 cm apribili verso l'esterno
oltre 100 “ > come sopra + una porta di 120 ogni 50 persone, o frazioni fra 10 e 50, oltre le 100. Il numero totale delle porte può essere inferiore a quello risultante dal calcolo purché la larghezza totale sia rispettata, fatta salva la disponibilità di almeno due o più vie di uscita.

- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili.
- **Dispositivi antinsetti** : potranno essere richiesti in funzione dell'ubicazione del locale
- **Riscaldamento** : obbligatorio

Zona banco bar

- **Requisiti strutturali generali (tipologia 2 e 3)** : come zona somministrazione. Inoltre dalle postazioni fisse di lavoro deve essere garantita la visione degli elementi del paesaggio e la profondità massima del locale non dovrà superare 2,5 volte l'altezza del filo superiore della parte vetrata.
- **Attrezzature (tipologia 2 e 3)**: la zona banco bar dovrà essere dotata di uno o più *lavelli*, in funzione delle preparazioni, con rubinetteria a comando non manuale (è consigliata l'asta), *piani di lavoro* in numero adeguato alle caratteristiche della lavorazione e realizzati in materiale idoneo, idonee *attrezzature per il taglio* (dotate di manici in materiale plastico) *la triturazione e la miscelazione*, facilmente smontabili per la pulizia quotidiana, *cappe di aspirazione* convogliate oltre il coperto (le cappe sono richieste per i forni utilizzati per la cottura (es. cottura paste) e per le piastre elettriche; per le operazioni di riscaldamento che prevedono l'utilizzo di forni elettrici/microonde sono consigliate); dovranno inoltre essere previsti *frigoriferi* in numero sufficiente per lo stoccaggio separato delle merci, dotati di dispositivi per la lettura esterna delle temperature e *vetrinette* di esposizione degli alimenti non confezionati protette dal contatto con il pubblico, *lavabicchieri* , *lavastoviglie* in caso di somministrazione con piatti e posate non monouso.
Per la tipologia 2 dovrà inoltre essere individuata una *zona* (anche a banco) *dedicata a lavorazioni specifiche* (es. preparazione macedonie, insalate, finitura di alimenti precotti in confezione monodose). L'attività di cottura di paste/risi conditi con ingredienti preconfezionati, nonché attività di analoga complessità dovranno essere svolte in *laboratori* di superficie adeguata al numero e al tipo di preparazioni autorizzate e comunque non inferiore a mq 10 (superfici inferiori possono essere accettabili previa dimostrazione di arredabilità), dotati di lavelli e piani di lavoro in materiale idoneo e in numero adeguato alle lavorazioni, apparecchi di cottura con cappe di aspirazione convogliate oltre il coperto. Per i laboratori i **requisiti strutturali generali** di riferimento sono quelli previsti per le cucine, per quanto applicabili (Altezza minima: mt.3. Superficie illuminante: 1/8. Deve essere garantita la visione degli elementi del paesaggio dalle postazioni fisse di lavoro (presenza di finestre con bancale non superiore a mt 1,2 nella misura minima di 1/32 della superficie del locale). In caso di vetri con coefficiente di trasparenza inferiore a 0,7 la SI va riparametrata. Profondità massima del locale: inferiore a 2,5 volte l'altezza del filo superiore della parte vetrata. Superficie ventilante: 1/10 (in caso di aperture a vasistas l'angolo di apertura deve essere tale da garantire l'effettiva superficie ventilante) . Pareti : lavabili e disinfettabili fino a mt.2. Pavimenti : lavabili e disinfettabili. Dispositivi antinsetti : richiesti nelle aperture comunicanti con l'esterno Uscite : va prevista almeno una porta di larghezza minima m.0,80 e garantito il rispetto di quanto previsto dagli artt. 13 e 14 D.P.R.547/55 e dal D.M. 10.03.98. Compartimentazione antincendio : Richiesta se la potenzialità dei fuochi supera 35 kW. Riscaldamento : obbligatorio.)
- **Scarichi** : gli scarichi della zona di lavorazione devono essere convogliati in un degrassatore collegato alla linea delle acque nere.
- **Approvvigionamento idrico** : erogazione di acqua potabile calda e fredda.

Deposito

- **Superficie minima** : adeguata al volume dell'attività e comunque non inferiore a mq 5(si segnala in particolare la necessità di prevedere un adeguato spazio per lo stoccaggio delle bevande)
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante**: 1/12. Sono ammessi anche depositi ciechi se inferiori a 10 mq
- **Superficie ventilante**: 1/12 Sono ammessi anche depositi ciechi se inferiori a 10 mq (in tal caso deve essere prevista un'aspirazione forzata)
- **Uscite** : almeno una porta di larghezza minima m.0,80 apribile ad anta
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 o comunque fino all'altezza di stoccaggio
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Attrezzature** : scaffalature sollevate da terra in materiale lavabile e disinfettabile, dispositivi antiinsetti.

E' necessario individuare uno spazio chiuso o un locale ove riporre il materiale per le pulizie.

Servizi per il personale

A) Antibagno/Spogliatoio (accettabile per attività fino a 3 addetti)

- **Superficie minima** : mq. 2 per un addetto
mq 6 per due o tre addetti ; sono accettabili superfici inferiori previa dimostrazione di arredabilità (lavandino e armadietti a doppio scomparto)
- **Altezza minima** : mt.2,70
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco per attività fino a 5 addetti con ricambio forzato pari a 3 vol./ora e griglia di reintegro dell'aria estratta.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 . La separazione rispetto al w.c. deve essere a tutt'altezza.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento** : obbligatorio
- **Attrezzature** : armadietti individuali a doppio scomparto e lavandino a comando non manuale (pedale o fotocellula), erogatore di sapone liquido o in polvere, distributore di salviette monouso, acqua calda e fredda.

B) Spogliatoio (per attività con più di tre addetti)

- **Divisione per sesso** : per attività con più di 5 addetti
- **Superficie minima** : mq. 6 per i primi tre addetti + mq. 1,2 per ogni successivo
- **Altezza minima** : mt.2,70
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco per attività fino a 5 addetti con ricambio forzato pari a 3 vol./ora.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento** : obbligatorio
- **Attrezzature** : armadietti individuali a doppio scomparto

C) Antibagno

- **Superficie minima** : mq. 1,2
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 ; la separazione rispetto al w.c. deve essere a tutt'altezza, eventualmente con sopraluce fisso per favorire l'illuminazione.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Attrezzature** : lavandino a comando non manuale (pedale o fotocellula), erogatore di sapone liquido o in polvere, distributore di salviette monouso, acqua calda e fredda.

D) W.C.

- **Dotazione minima** : 1 ogni dieci addetti
- **Divisione per sesso** : per attività con più di 10 addetti
- **Superficie minima** : mq. 1,2
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco per attività fino a 5 addetti con ricambio forzato pari a 10 vol./ora con spegnimento ritardato pari ad almeno 6 minuti e griglia di reintegro dell'aria estratta.
- **Uscite** : porta apribile verso l'esterno.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 . La separazione fra w.c. contigui e rispetto all'antibagno deve essere a tutt'altezza.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento** : obbligatorio

Le aspirazioni dei w.c. vanno convogliate oltre il coperto. In caso di comprovata impossibilità può essere accettabile lo scarico a parete.

Servizi per il pubblico

.

A) Antibagno

- **Superficie minima** : mq. 1,2
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 ; la separazione rispetto al w.c. deve essere a tutt'altezza, eventualmente con sopraluce fisso per favorire l'illuminazione.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Attrezzature** : Lavandino con acqua calda e fredda, erogatore di sapone liquido o in polvere, distributore di salviette monouso; per il lavandino si consiglia l'utilizzo di comando non manuale (pedale o fotocellula, fermo restando quanto previsto dal D.M. 236/89 per i bagni per i disabili).

B) W.C.

- **Dotazione minima e divisione per sesso :**

a) Esercizi con superficie di somministrazione inferiore a mq. 60:

- 1 lavandino e 1 w.c.

b) Esercizi con superficie di somministrazione superiore a mq. 60:

- 1 lavandino e 1 w.c. per i maschi
- 1 lavandino e 1 w.c. per le femmine

N.B.: per “superficie di somministrazione” si intende la superficie totale dei vani cui accede il pubblico, esclusi i servizi , gli accessori, i laboratori e il banco di mescita.

- **Superficie minima :** mq. 1,2
- **Altezza minima :** mt.2,40
- **Superficie illuminante e ventilante:** 1/12. Può essere cieco con ricambio forzato pari a 10 vol./ora con spegnimento ritardato pari ad almeno 6 minuti e griglia di reintegro.
- **Uscite :** porta apribile verso l'esterno.
- **Pareti :** lavabili e disinfettabili fino a mt.2 . La separazione fra w.c. contigui e rispetto all'antibagno deve essere a tutt'altezza.
- **Pavimenti :** lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento :** obbligatorio

Le aspirazioni dei w.c. vanno convogliate oltre il coperto. In caso di comprovata impossibilità può essere accettabile lo scarico a parete.

Deve sempre essere previsto almeno un w.c. per disabili

RISTORANTI : REQUISITI IGIENICO-EDILIZI

I requisiti sotto elencati, salvo specifica indicazione, si riferiscono ad attività di nuova apertura. Per le attività esistenti potranno essere fatte diverse valutazioni. Nel testo possono comunque essere presenti note relative ad attività esistenti che si è ritenuto opportuno inserire.

Locali /zone richiesti

- Cucina
- Sguatteria
- Deposito
- Servizi
- Sala somministrazione

Cucina

- **Superficie minima** (destinata alla lavorazione, esclusa la sguatteria) : mq. 20 (50 posti) + mq.0,25 per ogni posto in più. Qualora l'esercizio svolga anche l'attività di pizzeria, la superficie della zona lavorazione pizze, solitamente separata dalla cucina, potrà essere ricompresa nei 20 mq minimi solo dopo un'attenta valutazione delle preparazioni prodotte nella cucina che saranno inevitabilmente limitate.
- **Altezza minima** : mt.3
- **Superficie illuminante**: 2% del fattore medio di luce diurna; il requisito si intende soddisfatto assicurando un rapporto illuminante (SF/SU) pari a1/8. Deve essere garantita la visione degli elementi del paesaggio dalle postazioni fisse di lavoro (presenza di finestre con bancale non superiore a mt 1,2 nella misura minima di 1/32 della superficie del locale). In caso di vetri con coefficiente di trasparenza inferiore a 0,7 la SI va riparametrata
- **Profondità massima del locale**: inferiore a 2,5 volte l'altezza del filo superiore della parte vetrata.
- **Superficie ventilante**: 1/10 (in caso di aperture a vasistas l'angolo di apertura deve essere tale da garantire l'effettiva superficie ventilante) . Le aperture devono essere dotate di dispositivi antinsetti.
- **Uscite** : N° minimo di due al fine di garantire la separazione fra i percorsi sporco e pulito (è accettabile l'utilizzo di passavivande) Ai fini della sicurezza, va prevista almeno una porta di larghezza minima m.0,80 e garantito il rispetto di quanto previsto dagli artt. 13 e 14 D.P.R.547/55 e dal D.M. 10.03.98
- **Compartimentazione antincendio** : Richiesta se la potenzialità dei fuochi supera 35 kW. Si ricorda che se la potenzialità dei fuochi supera i 116 kW l'attività è soggetta al parere e al controllo dei Vigili del Fuoco.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili. Nel caso di nuove costruzioni o di rifacimento di pavimenti si richiede che gli spigoli fra pavimento e pareti siano arrotondati
- **Dispositivi antinsetti** : richiesti nelle aperture comunicanti con l'esterno.
- **Riscaldamento** : obbligatorio
- **Approvvigionamento idrico** : erogazione di acqua potabile calda e fredda.

- **Distribuzione interna** (nel rispetto della separazione dei percorsi sporco-pulito)

- Zona lavaggio verdure*
- Zona lavaggio pesce*
- Zona preparazione carni*
- Zona preparazione piatti freddi*
- Zona cottura
- Locale/zona sguatteria
- Locale/zona preparazione pasta fresca

Eventuali ulteriori separazioni potranno essere richieste in caso di attività molto complesse. Le zone contrassegnate con l'asterisco possono essere utilizzate in tempi diversi per le diverse lavorazioni, previa sanificazione.

Qualora l'attività intenda effettuare la preparazione di pasta fresca occorre identificare un locale o una zona definita, adibita esclusivamente alla preparazione sopraindicata.

Requisiti Generali : Superficie dei singoli locali/zone proporzionata all'attività

Illuminazione > vedi cucina

Ventilazione > vedi cucina

Altezza minima >vedi cucina

Pareti e pavimenti > vedi cucina

Attrezzature: in ogni locale/zona dovranno essere previsti *lavelli* e *piani di lavoro* separati in base alle caratteristiche della lavorazione. In generale dovranno inoltre essere previsti *frigoriferi* in numero sufficiente per lo stoccaggio separato delle merci, *lavastoviglie* con eventuale cappa di aspirazione, *cappa di aspirazione sui piani cottura* che dovrà garantire una velocità di aspirazione a bordo cappa di 0,25-0,50 m/sec, dovrà debordare dal piano di cottura di una misura pari a m 0,40/distanza fra cappa e piano cottura, dovrà essere dotata di un sistema di reintegro dell'aria riscaldata (o soluzioni assimilabili che evitino l'immissione di flussi di aria fredda nel locale, es. cappe a flusso compensato) e dotata di filtri soggetti a regolare manutenzione. I fumi e i vapori di cottura dovranno essere convogliati oltre il coperto mediante idonea canna ad uso esclusivo, a tenuta dei prodotti della combustione e realizzata con materiali adatti a resistere nel tempo alle normali sollecitazioni meccaniche, al calore e alle azioni dei prodotti della combustione e delle eventuali condense. La canna deve avere andamento verticale, adeguato diametro, privo di strozzature e, nel caso di canne interne deve essere distaccata dalla parete mediante intercapedine isolante. Deve essere convogliata oltre il coperto, ad altezza superiore a un metro rispetto a tutto ciò che è nel raggio di 10 m. In base al contesto ambientale circostante va valutata la necessità di dispositivi per l'abbattimento di odori. E' consigliata l'installazione di *lavamani* disposti in funzione del lay-out e di *abbattitore di temperatura* in funzione delle tipologie alimentari preparate.

- **Scarichi** : gli scarichi della zona di lavorazione devono essere convogliati in un degrassatore collegato alla linea delle acque nere.

Deposito

- **Superficie minima** : mq. 10 (con accesso dall'esterno da valutare caso per caso)
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12.
- **Uscite** : almeno una porta di larghezza minima m.0,80 apribile ad anta
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 o comunque fino all'altezza di stoccaggio
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Attrezzature** : scaffalature sollevate da terra in materiale lavabile e disinfettabile, apparecchiature refrigeranti, dispositivi antiinsetti.

E' necessario individuare un locale ove riporre il materiale per le pulizie.

Servizi per il personale

A) Antibagno/Spogliatoio (N.B. accettabile solo per adeguamento di attività esistenti, ove non siano praticabili altre soluzioni)

- **Superficie minima** : mq. 2 per un addetto
mq 6 per due o tre addetti ; sono accettabili superfici inferiori previa dimostrazione di arredabilità (lavandino e armadietti a doppio scomparto)
- **Altezza minima** : mt.2,70
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco per attività fino a 5 addetti con ricambio forzato pari a 3 vol./ora e griglia di reintegro dell'aria estratta.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 . La separazione rispetto al w.c. deve essere a tutt'altezza.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento** : obbligatorio
- **Attrezzature** : armadietti individuali a doppio scomparto e lavandino a comando non manuale (pedale o fotocellula), acqua calda e fredda, erogatore di sapone liquido o in polvere, distributore di salviette monouso, acqua calda e fredda.

B) Spogliatoio

- **Divisione per sesso** : per attività con più di 5 addetti
- **Superficie minima** : mq. 6 per i primi tre addetti + mq. 1,2 per ogni successivo
- **Altezza minima** : mt.2,70
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco per attività fino a 5 addetti con ricambio forzato pari a 3 vol./ora.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento** : obbligatorio
- **Attrezzature** : armadietti individuali a doppio scomparto

C) Doccia

All'interno dello spogliatoio o comunque in collegamento con esso; superficie minima di mq. 1,6 , comprensivi di spazio antidoccia; tale superficie va sommata a quella dello spogliatoio. Per gli altri requisiti vedi spogliatoio, compresa la previsione di un sistema di riscaldamento se la doccia è in un locale a se stante; nel caso in cui la doccia non abbia ventilazione propria deve essere garantita un'ampia comunicazione con lo spogliatoio (es.sopraluce di mq 0,5)

D) Antibagno

- **Superficie minima** : mq. 1,2
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 ; la separazione rispetto al w.c. deve essere a tutt'altezza, eventualmente con sopraluce fisso per favorire l'illuminazione.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Attrezzature** : lavandino a comando non manuale (pedale o fotocellula), acqua calda e fredda erogatore di sapone liquido o in polvere, distributore di salviette monouso, acqua calda e fredda.

E) W.C.

- **Dotazione minima** : 1 ogni dieci addetti
- **Divisione per sesso** : per attività con più di 10 addetti
- **Superficie minima** : mq. 1,2
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco per attività fino a 5 addetti con ricambio forzato pari a 10 vol./ora con spegnimento ritardato pari ad almeno 6 minuti e griglia di reintegro.
- **Uscite** : porta apribile verso l'esterno.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 . La separazione fra w.c. contigui e rispetto all'antibagno deve essere a tutt'altezza.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento** : obbligatorio

Le aspirazioni dei wc vanno convogliate oltre il coperto. In caso di comprovata impossibilità può essere accettabile lo scarico a parete.

CENTRO PRODUZIONE PASTI : REQUISITI IGIENICO-EDILIZI

I requisiti sotto elencati, salvo specifica indicazione, si riferiscono ad attività di nuova apertura. Per le attività esistenti potranno essere fatte diverse valutazioni. Nel testo possono comunque essere presenti note relative ad attività esistenti che si è ritenuto opportuno inserire.

Locali /zone richiesti

- Cucina
- Sguatteria
- Deposito
- Servizi per il personale

Cucina

- **Superficie minima** (destinata alla lavorazione) : mq. 20 (50 pasti) + mq.0,25 per ogni pasto in più
- **Altezza minima** : mt.3
- **Superficie illuminante:** 2% del fattore medio di luce diurna; il requisito si intende soddisfatto assicurando un rapporto illuminante (SF/SU) pari a1/8. Deve essere garantita la visione degli elementi del paesaggio dalle postazioni fisse di lavoro (presenza di finestre con bancale non superiore a mt 1,2 nella misura minima di 1/32 della superficie del locale). In caso di vetri con coefficiente di trasparenza inferiore a 0,7 la SI va riparametrata
- **Profondità massima del locale:** inferiore a 2,5 volte l'altezza del filo superiore della parte vetrata.
- **Superficie ventilante:** 1/10 (in caso di aperture a vasistas l'angolo di apertura deve essere tale da garantire l'effettiva superficie ventilante)
- **Uscite** : N° minimo di due al fine di garantire la separazione fra i percorsi sporco e pulito (è accettabile l'utilizzo di passavivande) Ai fini della sicurezza, va prevista almeno una porta di larghezza minima m.0,80 e garantito il rispetto di quanto previsto dagli artt. 13 e 14 D.P.R.547/55 e dal D.M. 10.03.98
- **Compartimentazione antincendio** : Richiesta se la potenzialità dei fuochi supera 35 kW. Si ricorda che se la potenzialità dei fuochi supera le 100.000 kcal l'attività è soggetta al parere e al controllo dei Vigili del Fuoco.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili. Nel caso di nuove costruzioni o di rifacimento di pavimenti si richiede che gli spigoli fra pavimento e pareti siano arrotondati
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 nella zona di lavorazione
- **Dispositivi antinsetti** : richiesti nelle aperture comunicanti con l'esterno.
- **Riscaldamento** : obbligatorio
- **Approvvigionamento idrico** : erogazione di acqua potabile calda e fredda.
- **Distribuzione interna** (nel rispetto della separazione dei percorsi sporco-pulito)
 - Locale/zona sguatteria
 - Locale/zona lavaggio verdure
 - Locale/zona lavaggio pesce
 - Locale/zona preparazione carni
 - Locale/zona preparazione pasta fresca

- Locale/zona preparazione piatti freddi
- Zona cottura
- Zona sosta carelli e scaldavivande

Eventuali ulteriori separazioni potranno essere richieste in caso di attività molto complesse.

Requisiti Generali : Superficie dei singoli locali/zone proporzionata all'attività

Illuminazione > vedi cucina

Ventilazione > vedi cucina

Altezza minima >vedi cucina

Pareti e pavimenti > vedi cucina

Attrezzature: ogni locale/zona dovrà essere dotata di *lavello* e *piani di lavoro* separati in base alle caratteristiche della lavorazione e delle specifiche attrezzature necessarie. In generale dovranno inoltre essere previsti *frigoriferi* in numero sufficiente per lo stoccaggio separato delle merci, *lavamani*, *abbattitore di temperatura*, *lavastoviglie* con eventuale cappa di aspirazione, *cappa di aspirazione sui piani cottura* che dovrà garantire una velocità di aspirazione a bordo cappa di 0,25-0,50 m/sec, dovrà debordare dal piano di cottura di una misura pari a m 0,40/distanza fra cappa e piano cottura, essere dotata di filtri soggetti a regolare manutenzione, essere dotata di un sistema di reintegro dell'aria riscaldata (o soluzioni assimilabili che evitino l'immissione di flussi di aria fredda nel locale, es. cappe a flusso compensato) dovrà essere convogliata oltre il coperto (vedi canne fumarie per quanto riguarda i requisiti relativi all'espulsione dei vapori e alla trasmissione del calore). In base al contesto ambientale circostante va valutata la necessità di dispositivi per l'abbattimento di odori.

- **Scarichi :** gli scarichi della zona di lavorazione devono essere convogliati in un degrassatore collegato alla linea delle acque nere.

Deposito

- **Superficie minima :** mq. 10 (con accesso dall'esterno da valutare caso per caso)
- **Altezza minima :** mt.2,40
- **Superficie illuminante e ventilante:** 1/12.
- **Uscite :** almeno una porta di larghezza minima m.0,80 apribile ad anta
- **Pareti :** lavabili e disinfettabili fino a mt.2 o comunque fino all'altezza di stoccaggio
- **Pavimenti :** lavabili e disinfettabili
- **Attrezzature :** scaffalature sollevate da terra in materiale lavabile e disinfettabile, dispositivi antiinsetti.

E' necessario individuare un locale ove riporre il materiale per le pulizie.

Servizi per il personale

A) Spogliatoio

- **Divisione per sesso** : per attività con più di 5 addetti
- **Superficie minima** : mq. 6 per i primi tre addetti + mq. 1,2 per ogni successivo
- **Altezza minima** : mt.2,70
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco per attività fino a 5 addetti con ricambio forzato pari a 3 vol./ora.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento** : obbligatorio
- **Attrezzature** : armadietti individuali a doppio scomparto

B) Doccia

All'interno dello spogliatoio o comunque in collegamento con esso; in numero di una ogni 5 addetti (fino a 20, poi una ogni 10) con superficie minima di mq. 1,6 comprensivi di spazio antidoccia; tale superficie va sommata a quella dello spogliatoio. Per gli altri requisiti vedi spogliatoio, compresa la previsione di un sistema di riscaldamento se la doccia è in un locale a se stante; nel caso in cui la doccia non abbia ventilazione propria deve essere garantita un'ampia comunicazione con lo spogliatoio (es.sopraluce di mq 0,5)

C) Antibagno

- **Superficie minima** : mq. 1,2
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 ; la separazione rispetto al w.c. deve essere a tutt'altezza, eventualmente con sopraluce fisso per favorire l'illuminazione.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Attrezzature** : lavandino a comando non manuale (pedale o fotocellula), erogatore di sapone liquido, distributore di salviette monouso acqua calda e fredda.

D) W.C.

- **Dotazione minima** : 1 ogni dieci addetti
- **Divisione per sesso** : per attività con più di 10 addetti
- **Superficie minima** : mq. 1,2
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco per attività fino a 5 addetti con ricambio forzato pari a 10 vol./ora con spegnimento ritardato pari ad almeno 6 minuti e griglia di reintegro.
- **Uscite** : porta apribile verso l'esterno.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 . La separazione fra w.c. contigui e rispetto all'antibagno deve essere a tutt'altezza.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento** : obbligatorio

Le aspirazioni dei wc vanno convogliate oltre il coperto. In caso di comprovata impossibilità può essere accettabile lo scarico a parete.

LABORATORI (pasticceria, gelateria, pasta fresca, gastronomia, panificazione) : REQUISITI IGIENICO-EDILIZI

I requisiti sotto elencati, salvo specifica indicazione, si riferiscono ad attività di nuova apertura. Per le attività esistenti potranno essere fatte diverse valutazioni. Nel testo possono comunque essere presenti note relative ad attività esistenti che si è ritenuto opportuno inserire.

Locali /zone richiesti

- Laboratorio
- Deposito
- Servizi
- Zona vendita / locale deposito prodotti finiti

Laboratorio

- **Superficie minima** (destinata alla lavorazione) :

Tipologia di produzione:

Pasticceria fresca	mq 20
Gelateria	mq 14
Pasta fresca	mq 14
Forno (pane e affini)	mq 30 (considerato l'ingombro delle attrezzature)
Forno (Pasticceria fresca)	mq 40 (art. 117)
Gastronomia	mq 20
Pasticceria fresca + gelateria	mq 20+10=30
Gastronomia/Rosticceria + pasta fresca	mq 20+10=30

- **Altezza minima** : mt.3
- **Superficie illuminante**: 2% del fattore medio di luce diurna; il requisito si intende soddisfatto assicurando un rapporto illuminante (SF/SU) pari a 1/8 (calcolato su tutto il locale, compresa l'eventuale zona vendita se comunicante). Deve essere garantita la visione degli elementi del paesaggio dalle postazioni fisse di lavoro (presenza di finestre con bancale non superiore a mt 1,2 nella misura minima di 1/32 della superficie del locale). In caso di vetri con coefficiente di trasparenza inferiore a 0,7 la SI va riparametrata
- **Profondità massima del locale**: inferiore a 2,5 volte l'altezza del filo superiore della parte vetrata.
- **Superficie ventilante**: 1/10 (deve essere ottenuta non solo da porte ma in parte da finestre e/o vasistas. Il rapporto ottimale è 2/3 da finestre e/o vasistas e 1/3 da porte ma si possono fare diverse valutazioni a seconda dei casi, in particolare se vi è un'ampia comunicazione con la zona vendita). In caso di aperture a vasistas, l'angolo di apertura deve essere tale da garantire l'effettiva superficie ventilante richiesta.
- **Uscite** : almeno una porta di larghezza minima m.0,80 con apertura ad anta. Sono fatti salvi ulteriori requisiti previsti dalla normativa antincendio.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 nella zona di lavorazione.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili. Nel caso di nuove costruzioni o di rifacimento di pavimenti si richiede che gli spigoli fra pavimento e pareti siano arrotondati

- **Riscaldamento** : Obbligatorio; nei laboratori di panificazione può essere necessario un sistema di riscaldamento qualora vi sia permanenza nel locale indipendentemente dall'accensione del forno.
- **Scarichi** : gli scarichi della zona di lavorazione devono essere convogliati in un degrassatore collegato alla linea delle acque nere.
- **Rumore** : si ravvisa l'opportunità per alcune tipologie (es.forni di panificazione, laboratori industriali) soprattutto se inserite in contesti residenziali, di prevedere una valutazione di impatto acustico.
- **Attrezzature** : vedi allegato

Forno (laboratori di panificazione-pasticceria-gastronomia)

I requisiti sottoelencati si riferiscono a forni a gas, di grosse dimensioni e potenzialità, quali ad esempio i forni per la panificazione o a servizio di laboratori industriali. In tutti gli altri casi (es. piccoli laboratori artigianali) restano validi in termini generali e va valutata caso per caso l'effettiva applicabilità specifica.

In caso di forni elettrici vanno comunque garantiti i requisiti relativi alla corretta espulsione all'esterno dei vapori e alla trasmissione del calore.

Focolare :

- Non deve essere a diretto contatto (cioè senza intercapedini o coibentazioni) con pareti perimetrali o soffitti confinanti con altre proprietà
- Deve essere dotato di adeguate coibentazioni
- Per i forni a gas è necessario prevedere nel locale un'apertura di ventilazione dimensionata sulla base della potenzialità del focolare, per il reintegro dell'aria di combustione.

Canale da fumo:

- Deve essere a tenuta,
- Deve essere dotato di adeguate coibentazioni
- Deve essere privo di strozzature e con andamento suborizzontale ascendente.
- E' da evitare un suo inserimento all'interno di controsoffitti.

Canna fumaria :

- Deve essere ad uso esclusivo
- Deve essere a tenuta dei prodotti della combustione
- Deve essere realizzata con materiali adatti a resistere nel tempo alle normali sollecitazioni meccaniche, al calore e alle azioni dei prodotti della combustione e delle eventuali condense
- Deve avere andamento verticale, adeguato diametro, privo di strozzature e, nel caso di canne interne deve essere distaccata dalla parete mediante intercapedine isolante
- Deve essere dotata di cassetta di ispezione alla base
- Deve essere adeguatamente coibentata per evitare fenomeni di condensa e di raffreddamento dei fumi, e/o la trasmissione del calore ai locali contigui
- Deve essere convogliata oltre il coperto, ad altezza superiore a un metro rispetto a tutto ciò che è nel raggio di 10 m.

In fase di progetto va acquisita certificazione del progettista attestante quanto sopra indicato e con riferimento alle norme UNI specifiche

In fase di usabilità e/o autorizzazione sanitaria va acquisita certificazione del costruttore e dell'installatore contenente quanto sopra indicato e con riferimento alle norme UNI specifiche

In caso di utilizzo di canne esistenti va acquisita dichiarazione in merito alla verifica di compatibilità con il nuovo impianto.

Cappe di aspirazione: *I requisiti sottoelencati sono sempre validi in termini generali. In casi particolari (es. piccoli laboratori artigianali, o attività con un utilizzo saltuario dei piani di cottura) si potrà valutare caso per caso l'effettiva applicabilità specifica dei singoli requisiti.*

La cappa di aspirazione sui piani di cottura dovrà garantire una velocità di aspirazione a bordo cappa di 0,25-0,50 m/sec, dovrà debordare dal piano di cottura di una misura pari a m 0,40/distanza fra cappa e piano cottura, dovrà essere dotata di un sistema di reintegro dell'aria riscaldata (o soluzioni assimilabili che evitino l'immissione di flussi di aria fredda nel locale, es. cappe a flusso compensato) e dotata di filtri soggetti a regolare manutenzione. I fumi e i vapori di cottura dovranno essere convogliati oltre il coperto mediante idonea canna ad uso esclusivo, a tenuta dei prodotti della combustione e realizzata con materiali adatti a resistere nel tempo alle normali sollecitazioni meccaniche, al calore e alle azioni dei prodotti della combustione e delle eventuali condense. La canna deve avere andamento verticale, adeguato diametro, privo di strozzature e, nel caso di canne interne deve essere distaccata dalla parete mediante intercapedine isolante

Deve essere convogliata oltre il coperto, ad altezza superiore a un metro rispetto a tutto ciò che è nel raggio di 10 m. In base al contesto ambientale circostante va valutata la necessità di dispositivi per l'abbattimento di odori.

Deposito

- **Superficie minima** : mq. 10 minimo ad eccezione delle tipologie : Gelateria e pasta fresca dove si richiedono 6 mq (con accesso dall'esterno o comunque indipendente dal laboratorio). Qualora il volume di attività lo richieda può essere necessario un deposito separato per il prodotto finito.
Per le attività produttive di maggiore rilevanza possono essere richieste superfici di deposito proporzionalmente superiori ai minimi regolamentari.
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante**: 1/12. Sono ammessi anche depositi ciechi se inferiori a 10 mq
- **Superficie ventilante**: 1/12 Sono ammessi anche depositi ciechi se inferiori a 10 mq
- **Uscite** : almeno una porta di larghezza minima m.0,80 apribile ad anta
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 o comunque fino all'altezza di stoccaggio
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Attrezzature** : scaffalature sollevate da terra in materiale lavabile e disinfettabile, dispositivi antiinsetti.

Servizi

A) **Antibagno/Spogliatoio** (accettabile per attività fino a 3 addetti)

- **Superficie minima** : mq. 2 per un addetto
mq 6 per due o tre addetti ; sono accettabili superfici inferiori previa dimostrazione di arredabilità (lavandino e armadietti a doppio scomparto)
- **Altezza minima** : mt.2,70
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco per attività fino a 5 addetti con ricambio forzato pari a 3 vol./ora e griglia di reintegro dell'aria estratta.

- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento** : obbligatorio
- **Attrezzature** : armadietti individuali a doppio scomparto e lavandino a comando non manuale (pedale o fotocellula), erogatore di sapone liquido o in polvere, distributore di salviette monouso, acqua calda e fredda.

B) **Spogliatoio** (per attività con più di tre addetti)

- **Divisione per sesso** : per attività con più di 5 addetti
- **Superficie minima** : mq. 6 per i primi tre addetti + mq. 1,2 per ogni successivo
- **Altezza minima** : mt.2,70
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco per attività fino a 5 addetti con ricambio forzato pari a 3 vol./ora.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento** : obbligatorio
- **Attrezzature** : armadietti individuali a doppio scomparto

C) **Doccia** (richiesta per i laboratori di panificazione, pasticceria e gastronomia)

All'interno dello spogliatoio o dell'antibagno/spogliatoio, o comunque in collegamento con essi; superficie minima di mq. 1,6 , comprensivi di spazio antidoccia; tale superficie va sommata a quella dello spogliatoio. Per gli altri requisiti vedi spogliatoio, compresa la previsione di un sistema di riscaldamento se la doccia è in un locale a se stante; nel caso in cui la doccia non abbia ventilazione propria deve essere garantita un'ampia comunicazione con lo spogliatoio (es.sopraluce di mq 0,5)

D) **Antibagno**

- **Superficie minima** : mq. 1,2
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 ; la separazione rispetto al w.c. deve essere a tutt'altezza, eventualmente con sopraluce fisso per favorire l'illuminazione.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Attrezzature** : lavandino a comando non manuale (pedale o fotocellula), erogatore di sapone liquido, distributore di salviette monouso.

E) **W.C.**

- **Dotazione minima** : 1 ogni dieci addetti
- **Divisione per sesso** : per attività con più di 10 addetti
- **Superficie minima** : mq. 1,2
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco per attività fino a 5 addetti con ricambio forzato pari a 10 vol./ora con spegnimento ritardato pari ad almeno 6 minuti e griglia di reintegro dell'aria estratta.

- **Uscite** : porta apribile verso l'esterno.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 . La separazione fra w.c. contigui deve essere a tutt'altezza.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento** : obbligatorio

Le aspirazioni dei w.c. vanno convogliate oltre il coperto. In caso di comprovata impossibilità può essere accettabile lo scarico a parete.

E' necessario individuare uno spazio chiuso o un locale ove riporre il materiale per le pulizie.

Zona vendita (annessa al laboratorio)

- **Superficie minima** : commisurata al volume di attività
- **Altezza minima** : mt.3
- **Superficie illuminante**: 2% del fattore medio di luce diurna; il requisito si intende soddisfatto assicurando un rapporto illuminante (SF/SU) pari a1/8. Deve essere garantita la visione degli elementi del paesaggio dalle postazioni fisse di lavoro. In caso di vetri con coefficiente di trasparenza inferiore a 0,7 la SI va riparametrata
- **Profondità massima del locale**: inferiore a 2,5 volte l'altezza del filo superiore della parte vetrata.
- **Superficie ventilante**: 1/10 (deve essere ottenuta non solo da porte ma in parte da finestre e/o vasistas. Il rapporto consigliato è 2/3 da finestre e/o vasistas e 1/3 da porte ma trattandosi di locali in cui la porta viene aperta frequentemente si possono fare diverse valutazioni). In caso di aperture a vasistas, l'angolo di apertura deve essere tale da garantire l'effettiva superficie ventilante richiesta.
- **Uscite** : almeno una porta di larghezza minima m.0,80 con apertura ad anta. Dovrà però essere verificato il massimo affollamento previsto (vedi sale di somministrazione)
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 nella zona di lavorazione.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili.
- **Riscaldamento** : obbligatorio
- **Attrezzature** : vedi allegato

ALLEGATO Attrezzature

Tipologia attività	Attrezzature
Pasticceria Fresca <u>laboratorio</u>	<ul style="list-style-type: none"> - n. 2 lavelli di cui 1avello per la sguatteria e 1avello da destinare alla lavorazione, in uno dei due lavelli deve essere installata rubinetteria a pedale o ginocchio; - attrezzatura per la cottura: forni, piani di cottura e friggitrici in funzione del volume e delle preparazioni; con cappa di aspirazione a norma - piani di lavoro in materiale idoneo; - impastatrici, sfogliatrici, e attrezzatura formatura/pezzatura; - attrezzature frigorifere in numero pari alle esigenze di lavorazione e comunque in numero da consentire lo stoccaggio separato delle differenti tipologie di prodotti; - per particolari linee produttive può essere valutata la necessità di pastorizzatore per la preparazione delle farciture cotte e di abbattitore di temperatura di lavorazioni con raffreddamento/congelamento rapido (es. torte gelato); - lavastoviglie nella zona sguatteria; - dispositivi antinsetti alle aperture verso l'esterno
Pasticceria Fresca <u>locale vendita</u>	<ul style="list-style-type: none"> - banco esposizione refrigerato con termometro a lettura esterna: tale apparecchiatura deve garantire il mantenimento della temperatura di conservazione in ogni suo punto di stoccaggio; Data la necessità di mantenere la temperatura di conservazione si consiglia la chiusura con vetri scorrevoli dal lato dell'addetto alla vendita; - utensili idonei ,tipo pinze, per la vendita - espositori per prodotti alimentari pronti per il consumo che garantiscano la protezione dalla polvere, dagli insetti e dal contatto con i clienti e che ne obblighino la distribuzione da parte del personale addetto - armadio contenitore per i materiale confezionamento alimenti (es. vassoi e incarto)
Gelateria <u>Laboratorio</u>	<ul style="list-style-type: none"> - n. 2 lavelli di cui 1avello per la sguatteria e 1avello da destinare alla lavorazione, in uno dei due lavelli deve essere installata rubinetteria a pedale o ginocchio; - piani di lavoro in materiale idoneo - attrezzature per la preparazione del gelato quali: pastorizzatore, mantecatore, montapanna - attrezzature frigorifere in numero adeguato alle esigenze di lavorazione e comunque in numero da consentire lo stoccaggio separato delle diverse tipologie di materie prime nonchè delle basi pastorizzate per il periodo di maturazione e dell'eventuale prodotto finito; - dispositivi antinsetti alle aperture verso l'esterno
Gelateria <u>Locale vendita</u>	<ul style="list-style-type: none"> - banco refrigerato con sorbettiera per assicurare un'adeguata temperatura di conservazione del prodotto munito di termometro a lettura esterna - spatole o altri utensili per la somministrazione del gelato specifici per ogni sorbettiera - armaditure chiuse per contenere cialde, contenitore multiporzione da asporto ecc. - eventuali frigoriferi espositori per prodotti finiti.
Pasta fresca <u>Laboratorio</u>	<ul style="list-style-type: none"> - n. 1avello a due vasche con rubinetteria a pedale o ginocchio; - piani di lavoro in materiale idoneo; - attrezzature frigorifere in numero pari alle esigenze di lavorazione e comunque in

	<p>tali da consentire lo stoccaggio separato delle differenti tipologie di prodotti e un frigorifero dedicato alla stoccaggio delle uova fresche;</p> <ul style="list-style-type: none"> - piano di cottura con cappa di aspirazione a norma - taglieri
Pasta fresca <u>Locale vendita</u>	<ul style="list-style-type: none"> - banco esposizione refrigerato con termometro a lettura esterna: tale apparecchiatura deve garantire il mantenimento della temperatura di conservazione in ogni suo punto di stoccaggio; - utensili idonei ,tipo pinze, per la vendita - armadio contenitore per i materiale confezionamento alimenti (es. vassoi e incarto) -
Forno con prodotti da forno <u>Laboratorio</u>	<ul style="list-style-type: none"> - n. 2 livelli di cui 1 livello per la sguatteria e 1 livello da destinare alla lavorazione, in uno dei due livelli deve essere installata rubinetteria a pedale o ginocchio; - piani di lavoro in materiale idoneo; - impastatrici, sfogliatrici, e attrezzatura formatura/pezzatura, lievitori, abbattitori ecc; - attrezzature frigorifere in numero pari alle esigenze di lavorazione e comunque in numero da consentire lo stoccaggio separato delle differenti tipologie di prodotti; - si consiglia l'utilizzo di lavastoviglie - dispositivi antinsetti alle aperture verso l'esterno
Forno con prodotti da forno <u>Locale vendita</u>	<ul style="list-style-type: none"> - banco esposizione con scomparti da dedicare alla differenti tipologie di pane ed a esclusivo accesso dell'addetto alla vendita, ; - utensili idonei ,tipo pinze, per la vendita - armadio contenitore per i materiale confezionamento alimenti (es. vassoi e incarto) -
Forno con pasticceria fresca <u>Laboratorio</u>	<ul style="list-style-type: none"> - n. 2 livelli di cui 1 livello per la sguatteria e 1 livello da destinare alla lavorazione, in uno dei due livelli deve essere installata rubinetteria a pedale o ginocchio; - attrezzatura per la cottura: forni, piani di cottura e friggitrici in funzione del volume e delle preparazioni; con cappa di aspirazione a norma - piani di lavoro in materiale idoneo; - impastatrici, sfogliatrici, e attrezzatura formatura/pezzatura; - attrezzature frigorifere in numero pari alle esigenze di lavorazione e comunque in numero da consentire lo stoccaggio separato delle differenti tipologie di prodotti; - per particolari linee produttive può essere valutata la necessità di pastorizzatore per la preparazione delle farciture cotte e di abbattitore di temperatura di lavorazioni con raffreddamento/congelamento rapido (es. semifreddi); - si consiglia l'utilizzo di lavastoviglie - dispositivi antinsetti alle aperture verso l'esterno - zone di lavoro distinte per attività svolta.
Rosticceria/Gastronomia <u>Laboratorio</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Sguatteria con livello dedicato e lavastoviglie e piano di lavoro; - piani di lavoro/taglieri dedicati alle differenti tipologie di alimenti; - 1 livello da impiegare in lavorazioni carni; - 1 livello da impiegare in lavorazioni pesce; - 1 livello da impiegare per lavorazioni verdure; - Particolare attenzione deve essere prestata nella disposizione delle attrezzature allo scopo di evitare gli incroci pulito/sporco nonché i percorsi di ritorno dei prodotti lavorati, infatti sono raccomandati percorsi a cascata (materia prima ---- tolettatura/lavaggio ---- preparazione ----- cottura ----- finitura/confezionamento del piatto ----- somministrazione); a tal scopo devono essere predisposte zone dedicate a precise lavorazioni in numero e delle dimensioni adeguate alla potenzialità e al tipo di lavorazioni che si intende svolgere (zona verdure, zona

	<p>carne, zona finitura, zona cottura ecc..</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una zona cottura dove sono collocati tutti i fuochi e sopra essi deve essere collocata una cappa di aspirazione - È consigliato l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura per il raffreddamento rapido dei cibi e per il congelamento degli stessi per uso conservativo. - Dispositivi antinsetti alle aperture verso l'esterno
<p>Rosticceria/Gastronomia <u>Locale vendita</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Banco espositore caldo e/o freddo con termometro a lettura esterna per la verifica temperatura; - utensili idonei ,tipo pinze, per la vendita - espositori per prodotti alimentari pronti per il consumo che garantiscano la protezione dalla polvere, dagli insetti e dal contatto con i clienti e che ne obblighino la distribuzione da parte del personale addetto - armadio contenitore per i materiale confezionamento alimenti (es. vassoi e incarto) -
<p>Pasticceria Fresca + Gelateria <u>Laboratorio</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - n. 2 livelli di cui 1 livello per la sguatteria e 1 livello da destinare alla lavorazione, in uno dei due livelli deve essere installata rubinetteria a pedale o ginocchio; - attrezzatura per la cottura: forni, piani di cottura e friggitrice in funzione del volume e delle preparazioni; con cappa di aspirazione a norma - piani di lavoro in materiale idoneo; - impastatrici, sfogliatrici, e attrezzatura formatura/pezzatura; - attrezzature frigorifere in numero pari alle esigenze di lavorazione e comunque in numero da consentire lo stoccaggio separato delle differenti tipologie di prodotti; - per particolari linee produttive può essere valutata la necessità di pastorizzatore per la preparazione delle farciture cotte e di abbattitore di temperatura di lavorazioni con raffreddamento/congelamento rapido (es. torte gelato); - lavastoviglie nella zona sguatteria; - dispositivi antinsetti alle aperture verso l'esterno - attrezzature per la preparazione del gelato quali: pastorizzatore, mantecatore, montapanna -
<p>Pasticceria Fresca + Gelateria <u>Locale Vendita</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - banco esposizione refrigerato con termometro a lettura esterna: tale apparecchiatura deve garantire il mantenimento della temperatura di conservazione in ogni suo punto di stoccaggio; data la necessità di mantenere la temperatura di conservazione si consiglia la chiusura con vetri scorrevoli dal lato dell'addetto alla vendita; - utensili idonei ,tipo pinze, per la vendita - espositori per prodotti alimentari pronti per il consumo che garantiscano la protezione dalla polvere, dagli insetti e dal contatto con i clienti e che ne obblighino la distribuzione da parte del personale addetto - contenitore per i materiale confezionamento alimenti (es. vassoi e incarto) - banco refrigerato con sorbettiere per assicurare un'adeguata temperatura di conservazione del prodotto munito di termometro a lettura esterna - spatole o altri utensili per la somministrazione del gelato specifici per ogni sorbettiera - armaditure chiuse per contenere cialde, materiale di confezionamento alimenti, contenitori multiporzione da asporto ecc. - eventuali frigoriferi espositori per prodotti finiti.
<p>Rosticceria/Gastronomia + Pasta fresca <u>Laboratorio</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sguatteria con livello dedicato e lavastoviglie e piano di lavoro; - piani di lavoro/taglieri dedicati alle differenti tipologie di alimenti; - 1 livello da impiegare in lavorazioni carni; - 1 livello da impiegare in lavorazioni pesce; - 1 livello da impiegare per lavorazioni verdure; - Particolare attenzione deve essere prestata nella disposizione delle attrezzature allo scopo di evitare gli incroci pulito/sporco nonché i percorsi di ritorno dei prodotti

	<p>lavorati, infatti sono raccomandati percorsi a cascata (materia prima ---- tolettatura/lavaggio ---- preparazione ----- cottura ----- finitura/confezionamento del piatto ----- somministrazione); a tal scopo devono essere predisposte zone dedicate a precise lavorazioni in numero e delle dimensioni adeguate alla potenzialità e al tipo di lavorazioni che si intende svolgere (zona verdure, zona carne, zona finitura, zona cottura ecc..</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una zona cottura dove sono collocati tutti i fuochi e sopra essi deve essere collocata una cappa di aspirazione - È consigliato l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura per il raffreddamento rapido dei cibi e per il congelamento degli stessi per uso conservativo. - Dispositivi antinsetti alle aperture verso l'esterno - n. 1 lavello a due vasche con rubinetteria a pedale o ginocchio; - piani di lavoro in materiale idoneo; - attrezzature frigorifere in numero pari alle esigenze di lavorazione e comunque in tali da consentire lo stoccaggio separato delle differenti tipologie di prodotti e un frigorifero dedicato alla stoccaggio delle uova fresche; - piano di cottura con cappa di aspirazione a norma - taglieri
<p>Rosticceria/Gastronomia + Pasta fresca <u>Locale Vendita</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Banco espositore caldo e/o freddo con termometro a lettura esterna per la verifica temperatura; - utensili idonei ,tipo pinze, per la vendita - espositori per prodotti alimentari pronti per il consumo che garantiscano la protezione dalla polvere, dagli insetti e dal contatto con i clienti e che ne obblighino la distribuzione da parte del personale addetto - armadio contenitore per i materiale confezionamento alimenti (es. vassoi e incarto)

ESERCIZI DI VICINATO: piccoli negozi di vendita con superficie di vendita fino a 150 mq (< 10.000 popolazione) o fino 250 mq (> 10.000 popolazione)

REQUISITI IGIENICO-EDILIZI

I requisiti sotto elencati, salvo specifica indicazione, si riferiscono ad attività di nuova apertura. Per le attività esistenti potranno essere fatte diverse valutazioni. Nel testo possono comunque essere presenti note relative ad attività esistenti che si è ritenuto opportuno inserire.

Locali /zone richiesti

- Zona vendita
- Deposito
- Servizi

Zona vendita

- **Superficie minima** : commisurata al volume di attività
- **Altezza minima** : mt. 2,70 (è consigliabile un'altezza minima di mt.3 sia in ragione del possibile affollamento sia in ragione di una maggiore flessibilità di utilizzo del locale in caso ad esempio di svolgimento di attività laboratoriali connesse)
- **Superficie illuminante**: 2% del fattore medio di luce diurna; il requisito si intende soddisfatto assicurando un rapporto illuminante (SF/SU) pari a 1/8. Deve essere garantita la visione degli elementi del paesaggio dalle postazioni fisse di lavoro. In caso di vetri con coefficiente di trasparenza inferiore a 0,7 la SI va riparametrata
- **Profondità massima del locale**: inferiore a 2,5 volte l'altezza del filo superiore della parte vetrata.
- **Superficie ventilante**: 1/10 (deve essere ottenuta non solo da porte ma in parte da finestre e/o vasistas. Il rapporto consigliato è 2/3 da finestre e/o vasistas e 1/3 da porte ma trattandosi di locali in cui la porta viene aperta frequentemente si possono fare diverse valutazioni). In caso di aperture a vasistas, l'angolo di apertura deve essere tale da garantire l'effettiva superficie ventilante richiesta.
- **Uscite** : almeno una porta di larghezza minima m.0,80 con apertura ad anta. Dovrà però essere verificato il massimo affollamento previsto (vedi sale di somministrazione)
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 nella zona di lavorazione.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili.
- **Riscaldamento** : obbligatorio
- **Attrezzature** :
 - Frigoriferi e freezer espositori con termometro a lettura esterna;
 - Scaffalature, espositori o pedane realizzati in materiale lavabile e disinfettabile e comunque idonea al contatto con gli alimenti;
 - Banchi per la vendita a peso, con scaffalature idonee alla corretta conservazione e vendita degli alimenti sfusi, attrezzati con accessori dedicati e armadi chiusi per la conservazione degli incarti e dei contenitori per la vendita peso;
 - In funzione delle tipologie dei prodotti venduti il banco deve essere dotato di lavello per la pulizia delle attrezzature;
 - Guanti monouso, e sacchetti per alimenti per l'acquisto self service degli ortofruttili;

Deposito

- **Superficie minima** : mq. 10 minimo e comunque in percentuale non inferiore a 15% della superficie di vendita (con accesso dall'esterno o comunque indipendente dalla vendita).
- Per le attività maggiore rilevanza possono essere richieste superfici di deposito proporzionalmente superiori ai minimi regolamentari.
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante**: 1/12. Sono ammessi anche depositi ciechi se inferiori a 10 mq
- **Superficie ventilante**: 1/12 Sono ammessi anche depositi ciechi se inferiori a 10 mq
- **Uscite** : almeno una porta di larghezza minima m.0,80 apribile ad anta
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 o comunque fino all'altezza di stoccaggio
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Attrezzature** : scaffalature sollevate da terra in materiale lavabile e disinfettabile, dispositivi antiinsetti.

Servizi

A) Antibagno/Spogliatoio (accettabile per attività fino a 3 addetti)

- **Superficie minima** : mq. 2 per un addetto
- mq 6 per due o tre addetti ; sono accettabili superfici inferiori previa dimostrazione di arredabilità (lavandino e armadietti a doppio scomparto)
- **Altezza minima** : mt.2,70
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco per attività fino a 5 addetti con ricambio forzato pari a 3 vol./ora e griglia di reintegro dell'aria estratta.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento** : obbligatorio
- **Attrezzature** : armadietti individuali a doppio scomparto e lavandino a comando non manuale (pedale o fotocellula), erogatore di sapone liquido o in polvere, distributore di salviette monouso, acqua calda e fredda.

B) Spogliatoio (per attività con più di tre addetti)

- **Divisione per sesso** : per attività con più di 5 addetti
- **Superficie minima** : mq. 6 per i primi tre addetti + mq. 1,2 per ogni successivo
- **Altezza minima** : mt.2,70
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco per attività fino a 5 addetti con ricambio forzato pari a 3 vol./ora.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento** : obbligatorio
- **Attrezzature** : armadietti individuali a doppio scomparto

C) Antibagno

- **Superficie minima** : mq. 1,2
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 ; la separazione rispetto al w.c. deve essere a tutt'altezza, eventualmente con sopra luce fisso per favorire l'illuminazione.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Attrezzature** : lavandino a comando non manuale (pedale o fotocellula), erogatore di sapone liquido, distributore di salviette monouso.

D)W.C.

- **Dotazione minima** : 1 ogni dieci addetti
- **Divisione per sesso** : per attività con più di 10 addetti
- **Superficie minima** : mq. 1,2
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco per attività fino a 5 addetti con ricambio forzato pari a 10 vol./ora con spegnimento ritardato pari ad almeno 6 minuti e griglia di reintegro dell'aria estratta.
- **Uscite** : porta apribile verso l'esterno.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 . La separazione fra w.c. contigui deve essere a tutt'altezza.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento** : obbligatorio

Le aspirazioni dei w.c. vanno convogliate oltre il coperto. In caso di comprovata impossibilità può essere accettabile lo scarico a parete.

E' necessario individuare uno spazio chiuso o un locale ove riporre il materiale per le pulizie.

SALA DI SOMMINISTRAZIONE (mense, ristoranti, pizzerie)

I requisiti sotto elencati, salvo specifica indicazione, si riferiscono ad attività di nuova apertura. Per le attività esistenti potranno essere fatte diverse valutazioni. Nel Testo è comunque presente qualche nota relativa alle attività esistenti che si è ritenuto opportuno inserire.

- **Superficie minima** : mq. 1,2 per ogni posto tavola
- **Altezza media minima** : di norma mt.3 (in casi particolari –esistenti, con la medesima destinazione- possono essere accettabili altezze inferiori fino a un minimo di 2,70--, in tal caso dovrà comunque essere garantita la cubatura minima per posto)
- **Superficie illuminante**: 2% del fattore medio di luce diurna; il requisito si intende soddisfatto assicurando un rapporto illuminante (SF/SU) pari a1/8. Deve essere garantita la visione degli elementi del paesaggio. In caso di vetri con coefficiente di trasparenza inferiore a 0,7 la SI va riparametrata
- **Profondità massima del locale**: inferiore a 2,5 volte l'altezza del filo superiore della parte vetrata.
- **Superficie ventilante**: 1/10 (deve essere ottenuta non solo da porte ma in parte da finestre e/o vasistas. Il rapporto ottimale è 2/3 da finestre e/o vasistas e 1/3 da porte ma si possono fare diverse valutazioni a seconda dei casi). In caso di aperture a vasistas, l'angolo di apertura deve essere tale da garantire l'effettiva superficie ventilante richiesta.
- **Uscite** : fino a 25 persone > una uscita di larghezza minima 80 cm
- da 26 a 50 “ > una uscita di larghezza minima 120 cm apribile verso l'esterno
- da 51 a 100 “ > una uscita di larghezza minima 120 cm + una di 80 cm apribili verso l'esterno
- oltre 100 “ > come sopra + una porta di 120 ogni 50 persone, o frazioni fra 10 e 50, oltre le 100. Il numero totale delle porte può essere inferiore a quello risultante dal calcolo purché la larghezza totale sia rispettata, fatta salva la disponibilità di almeno due o più vie di uscita.
- **Riscaldamento** : obbligatorio
- **Zona distribuzione (nel caso si tratti di mense)** : oltre ai requisiti sopra elencati, dovrà essere garantita la lavabilità e disinfettabilità di pareti e pavimenti e la dotazione di un banco refrigerato/riscaldato, protetto dal contatto col pubblico.

Servizi per il pubblico

Antibagno

- **Superficie minima** : mq. 1,2
- **Altezza minima** : mt.2,40
- **Superficie illuminante e ventilante**: 1/12. Può essere cieco.
- **Pareti** : lavabili e disinfettabili fino a mt.2 ; la separazione rispetto al w.c. deve essere a tutt'altezza, eventualmente con sopraluce fisso per favorire l'illuminazione.
- **Pavimenti** : lavabili e disinfettabili
- **Attrezzature** : Lavandino con acqua calda e fredda, erogatore di sapone liquido o in polvere, distributore di salviette monouso; per il lavandino si consiglia l'utilizzo di comando non manuale (pedale o fotocellula, fermo restando quanto previsto dal D.M. 236/89 per i bagni per i disabili).

W.C.

- **Dotazione minima e divisione per sesso :**
- fino a 150 posti 1 lavandino e 1 w.c. per i maschi
- 1 lavandino e 1 w.c. per le femmine
- da 150 a 300 posti 2 lavandini e 2 w.c. per i maschi
- 2 lavandini e 2 w.c. per le femmine
- oltre 300 posti 3 lavandini e 3 w.c. per i maschi
- 3 lavandini e 3 w.c. per le femmine
- Deve sempre essere previsto almeno un w.c. per disabili
- **Superficie minima :** mq. 1,2
- **Altezza minima :** mt.2,40
- **Superficie illuminante e ventilante:** 1/12. Può essere cieco con ricambio forzato pari a 10 vol./ora con spegnimento ritardato pari ad almeno 6 minuti e griglia di reintegro.
- **Uscite :** porta apribile verso l'esterno.
- **Pareti :** lavabili e disinfettabili fino a mt.2 . La separazione fra w.c. contigui e rispetto all'antibagno deve essere a tutt'altezza.
- **Pavimenti :** lavabili e disinfettabili
- **Riscaldamento :** obbligatorio

Deve sempre essere previsto almeno un w.c. per disabili

