



Dipartimento di Prevenzione

Servizio *Igiene Alimenti e Nutrizione*

Zelarino (VE) P.le Giustiniani 11/D – tel 0412607135 – fax 0412607145

**REQUISITI IGIENICO SANITARI DI MASSIMA
Per Depositi all'Ingrosso di sostanze Alimentari**

Locale deposito

Il locale deposito deve avere:

- Adeguata superficie in rapporto al volume di attività da svolgere;
- Pareti e soffitto intonacati e tinteggiati; le pareti per almeno metri 2 dipinte con pittura lavabile/smalto;
- Illuminazione ed aerazione naturale di tipo diretto nei rapporti rispettivamente di 1/10 e 1/20 della superficie di calpestio;
- Pavimenti lisci in materiale lavabile e disinfettabile;
- Lavello allacciato all'acquedotto;
- Punti luce idoneamente protetti;
- Dotato di idonee scaffalature e/o ripiani per il deposito e la corretta conservazione dei prodotti alimentari;
- Dotato di idonee attrezzature per la corretta conservazione dei prodotti alimentari deperibili qualora la natura delle merci lo renda necessario; eventuali celle frigorifere devono riportare sistemi di termoregistrazione;

Spogliatoio

- Distinto per sesso oltre i 5 addetti, nel caso non fosse distinto per sesso dovrà essere disimpegnato dai servizi igienici riservati al personale;
- Normalmente aerato ed illuminato direttamente dall'esterno, nel caso di ventilazione meccanica, va assicurato un ricambio orario di almeno 5 vol/h;
- Superficie minima pari a m² 1,5 per addetto, per i primi dieci addetti occupati in un turno, m² 1 per ogni addetto eccedente i primi dieci;
- Altezza utile interna non inferiore a m 2,40;
- Dotato di armadietti individuali a doppio scomparto realizzati in materiale lavabile e disinfettabile in numero uguale agli addetti;

Servizi igienici del personale

- Costituiti da locale gabinetto e locale anti-gabinetto, normalmente aerati ed illuminati direttamente dall'esterno; è ammessa la ventilazione artificiale con le caratteristiche previste dalla Circolare Regionale emanata con D.G.R. 27 maggio 1997, n. 1887.
- Altezza non inferiore a m 2,40;
- Superficie non inferiore a m² 1,20 con lato minimo di m.1, per ambedue i locali;
- Pavimenti rivestiti con piastrelle impermeabili di colore chiaro e muniti di piletta di scarico a pavimento;



- Pareti e soffitti intonacati e tinteggiati, pareti rivestite con piastrelle impermeabili di colore chiaro fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento;
- Lavelli negli anti-gabinetti, che devono disporre di acqua calda e fredda, dotati di rubinetti a comando non manuale (a pedale o con pulsante a tempo);
- Distributori di sapone, asciugamani non riutilizzabili o sistemi di asciugatura ad aria;
- Porte dei gabinetti, con superfici facilmente lavabili e disinfettabili, dotate di serratura di sicurezza e con apertura verso l'esterno;
- Porte degli anti-gabinetti, con superfici facilmente lavabili e disinfettabili, con apertura verso l'esterno e dotati di chiusura automatica.

Per Venezia centro storico:

- Superficie non inferiore a mq. 1,10 con lato minore non inferiore a m. 0,90;
- Pavimenti piastrellati e con forina di scarico dotata di sifonatura e griglia per la raccolta delle acque di lavaggio;
- Pareti piastrelate fino a metri 2,00 di altezza;
- Aerazione naturale tramite finestra di superficie apribile, è ammessa la ventilazione artificiale, in alternativa, con impianto che assicuri almeno 10 ricambi ora, attivato automaticamente con l'accensione della luce e che garantisca il mantenimento dell'aspirazione per alcuni minuti dopo l'utilizzo del servizio; l'aria captata dai locali wc deve essere espulsa tramite opportuna condotta sfociante non ad altezza d'uomo in modo da non creare molestie;
- Dotati di tazza normale o abbassata, posta in modo da poter agevolmente effettuare la pulizia;
- Infissi interni e porte impermeabilizzate disinfettabili e a superficie liscia;
- Rubinetteria dei lavabi a comando non manuale (a pedale, pulsante, a tempo, a leva ecc.) erogatore automatico di sapone liquido e asciugamani a perdere o riciclabili; è consentito l'uso di rubinetti miscelatori a leva, azionabili senza l'uso delle mani.

In tutti i locali in cui non sia possibile l'aerazione naturale diretta e ove sia consentito in alternativa l'aerazione meccanica, gli impianti di ventilazione dovranno, preferibilmente, essere allacciati ad idonei condotti esalatori che si elevino almeno di un metro oltre la linea di gronda del fabbricato; in caso di effettivi impedimenti tecnici, comunque, l'aria captata dai locali aerati meccanicamente deve essere espulsa tramite condotta sfociante non ad altezza d'uomo e non deve in alcun modo creare molestie alle sovrastanti unità immobiliari.

Per quanto concerne gli aspetti edilizi-urbanistici la Ditta deve ottenere le relative autorizzazioni da parte degli uffici competenti.

Nella realizzazione dei locali ed impianti dovranno essere rispettate anche le normative relative la sicurezza negli ambienti di lavoro, la prevenzione incendi e l'abbattimento delle barriere architettoniche.