



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 Esercizi di Vendita al Dettaglio di Prodotti Alimentari**

Locale di vendita

Il locale di vendita deve avere:

- Dimensioni adeguate per la razionale disposizione del banco di vendita e delle attrezzature necessarie per l'attività, tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di manipolazione e vendita dei prodotti alimentari;
- Altezza per il comune di Ve-Mestre non inferiore a m 3,20, per i comuni di Marcon e Quarto d'Altino non inferiore a m 3,00; **per Venezia centro storico:** altezza non inferiore a metri 2,30;
- Pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
- Pareti e soffitti intonacati e tinteggiati;
- Illuminazione ed aerazione di tipo diretto pari rispettivamente a 1/10 e 1/20 della superficie di calpestio;
- Il banco di vendita, i piani di lavoro e le superfici che li delimitano devono essere in idoneo materiale lavabile e disinfettabile;
- Idonei lavandini allacciati all'acquedotto; **per Venezia centro storico:** lavelli nel banco con rubinetteria a comando non manuale;
- Sistemi di conservazione refrigeranti o a piastra calda per le diverse tipologie di alimenti.
- Idonei sistemi antiratto ove necessario e antiinsetti su tutte le aperture;
- Adeguati sistemi per la raccolta dei rifiuti con contenitori di materiale lavabile e disinfettabile, con coperchio ad apertura non manuale.

Locale deposito

- Deve avere pareti, soffitti e pavimenti con le stesse caratteristiche del locale di vendita.
- Altezza non inferiore a m 2,40; **per Venezia centro storico:** altezza non inferiore a metri 2,00. Nei locali con altezza inferiore a metri 2,40 è, in ogni caso, vietata la permanenza di persone stabilmente;
- Normalmente aerato ed illuminato dall'esterno, salvo effettivi impedimenti tecnici;
- Dotato di idonee attrezzature per la corretta conservazione dei prodotti alimentari; le scaffalature devono essere in materiale lavabile e disinfettabile con il mantenimento delle derrate alimentari sollevate da terra di almeno 30 cm.;
- Provvisto di reticelle a fitta maglia alle finestre, con assenza di fessure tra porte e battenti;
- Essere dotato di presa d'acqua corrente nel caso non sia annesso al locale di vendita; **per Venezia centro storico:** essere dotato di presa d'acqua corrente facilmente accessibile; quando mancante, non è consentita l'installazione di frigoriferi e la detenzione di prodotti alimentari in confezioni deperibili.



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 m^2 1,5 per addetto, per i primi dieci addetti occupati in un turno, m^2 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.
- **Per Venezia centro storico:** i locali devono possedere le seguenti caratteristiche: - a) altezza utile interna non inferiore a metri 2,20; essere allestiti all'interno delle strutture ed avere una superficie pari a mq. 1,5 per addetto; nel caso sia effettivamente impossibile, per motivi di spazio, è consentito l'uso di vani posti nelle vicinanze del negozio a non più di 50 metri; in tal caso, nei locali ove si svolge l'attività, deve essere allestito idoneo angolo appendiabiti; -b) essere dotati di aerazione naturale; in alternativa, va installato impianto per l'aerazione artificiale con immissione d'aria captata dall'esterno ed espulsione tramite opportuna condotta sfociante non ad altezza d'uomo, in modo da non creare molestie, che assicuri un ricambio orario di almeno 5 vol/h; -c) dotati di riscaldamento nella stagione fredda; -d) pavimenti lavabili e disinfettabili e pareti intonacate o piastrellate; -e) essere dotati di una sedia, di armadietti individuali a doppio scomparto, lavabili e disinfettabili, in numero pari 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 m^2 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.



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 vicine o sovrastanti unità immobiliari.

Per Venezia centro storico: ogni struttura deve essere dotata di servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto, predisposto all'interno o nelle vicinanze dei locali dell'attività. I servizi igienici devono possedere le seguenti caratteristiche: 1) altezza interna utile metri 2,20; superficie non inferiore a mq. 1,10 con lato minore non inferiore a m. 0,90; 2) servizio igienico costituito da gabinetto e antigabinetto; 3) pavimenti piastrellati e con forina di scarico dotata di sifonatura e griglia per la raccolta delle acque di lavaggio; 4) pareti piastrellate fino a metri 2,00 di altezza; 5) aerazione naturale tramite finestra con superficie apribile; è ammessa la ventilazione artificiale, in alternativa, con impianto che assicuri almeno 10 ricambi per 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; 6) gabinetto dotato di tazza normale o abbassata, posta in modo da poter agevolmente effettuare la pulizia; 7) infissi e porte impermeabilizzate disinfettabili e a superficie liscia; 8) rubinetteria dei lavabi a comando non manuale (a pedale, pulsante, a tempo), erogatore automatico di sapone liquido e asciugamani a perdere o riciclabili.

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