



Dipartimento di Prevenzione

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Venezia-Mestre P.le San Lorenzo Giustiniani 11/D - tel. 041 2607135 Fax: 041 2607145

REQUISITI IGIENICO SANITARI DI MASSIMA Per l'attività di somministrazione - ristorazione

Cucina

La cucina deve avere:

- Altezza non inferiore a m 2,70 fino a cinque addetti, non inferiore a m 3,00 per un numero di addetti superiore ai 5, e comunque nel rispetto di quanto previsto dalle norme relativamente alle altezze, cubature e superfici degli ambienti di lavoro. Per **Venezia centro storico** altezza non inferiore a metri 2,50.
- Superficie minima consigliata pari a mq. 12 con il lato più corto di almeno metri 3,00; **per Venezia centro storico:** per attività di ristorazione di piccole dimensioni (fino a 50 posti interni) è concessa una superficie minima di mq. 9 (nove). **Superfici dei locali sempre da valutare caso per caso a seconda delle esigenze lavorative.**
- Illuminazione ed aerazione naturale di tipo diretto nei rapporti rispettivamente di 1/10 e 1/20 della superficie di calpestio.
- Pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile ed antisdrucchiolo, di colore chiaro, con fori di scarico muniti di valvola a chiusura idraulica e raccordo pavimento pareti arrotondato. **Per Venezia centro storico:** i fori di scarico muniti di valvola a chiusura idraulica possono anche non essere installati.
- Pareti e soffitto intonacati e tinteggiati, pareti rivestite con piastrelle di colore chiaro fino a metri due di altezza.
- Lavelli allacciati all'acquedotto in numero sufficiente e opportunamente collocati, di cui uno da adibire esclusivamente a lavamani con erogazione di acqua calda e fredda a comando non manuale.
- Porte e finestre in materiale lavabile e disinfettabile, finestre munite di reticelle a fitta maglia.
- Essere disposta in modo tale da evitare l'ingombro delle attrezzature e affollamento di personale, consentendo un agevole accesso alle apparecchiature mantenendo spazi liberi di non meno 80 cm. sia per l'utilizzo specifico sia per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione. Le operazioni di preparazione delle materie prime, di cottura, di rifinitura e porzionatura e infine del lavaggio delle stoviglie devono collocarsi in modo funzionalmente distinto da evitare l'incrocio sporco-pulito.
- Cappe aspiranti, di adeguate dimensioni e che garantiscano un sufficiente numero di ricambi/ora di aria, munite di idonei filtri antigrasso smontabili per le operazioni di pulizia, collocate sopra tutti i punti cottura e tutte le attrezzature che producano fumi e vapori, collegate ad idonee canne fumarie che si elevino almeno un metro (**m. 1,50 per Venezia centro storico**) sopra la linea di gronda del fabbricato e che comunque non provochino molestie al vicinato. (**Per Venezia centro storico: almeno 5 (cinque) metri dalla finestra più vicina**).
- Attrezzature ed utensili in idoneo materiale lavabile e disinfettabile.



- Contenitori per i rifiuti in materiale lavabile e disinfettabile, con sistema di apertura non manuale (a pedale o coperchio basculante ecc.) e dotati di coperchio.
- Gli scarichi della cucina dovranno confluire in vasca condensa grassi idoneamente realizzata e dimensionata in relazione con il tipo di attività.
- Punti luce idoneamente protetti.
- Idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti.

Locale di Mescita

Il locale di mescita deve avere:

- Dimensioni adeguate per la razionale disposizione del banco di mescita e delle attrezzature necessarie all'attività di somministrazione, tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di preparazione e manipolazione degli alimenti e delle bevande;
- 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 minima di m. 2,40 se inferiore, fino a metri 2,20, i locali vanno dotati di aerazione artificiale con ricambio d'aria completo.
- Pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
- Pareti e soffitti intonacati e tinteggiati; eventuali controsoffitti devono essere montati in modo tale da evitare accesso a roditori e accumulo di sporcizia;
- Illuminazione ed aerazione di tipo diretto pari rispettivamente a 1/10 e 1/20 della superficie di calpestio;
- Il banco di mescita, i piani di lavoro e le superfici che li delimitano devono essere in idoneo materiale lavabile e disinfettabile;
- Idonei lavandini allacciati all'acquedotto;
- Sistemi di conservazione refrigeranti o a piastra calda per le diverse tipologie di alimenti.

Sale

- Devono avere pareti, soffitti e pavimenti con le stesse caratteristiche del locale di mescita e superficie in pianta non inferiore a m² 1,50 per ogni persona contemporaneamente presente;

Locale deposito

- Deve avere pareti, soffitti e pavimenti con le stesse caratteristiche del locale di mescita.
- 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 produzione; **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.
- **Per Venezia centro storico:** ricavare una zona da adibire esclusivamente allo stoccaggio dei rifiuti, dotata di contenitori per i rifiuti in materiale lavabile e disinfettabile, muniti di chiusura ermetica.

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 mq. 1,5 per addetto, per i primi dieci addetti occupati in un turno, mq. 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;
- Possibilmente dotato di locale doccia le cui dimensioni siano sufficienti da permettere a ciascun lavoratore di rivestirsi senza impacci ed in condizioni appropriate di igiene.
- **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 dell'esercizio 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 e completamente disimpegnati dai servizi igienici per il pubblico; 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.

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.

Servizi igienici per il pubblico

Oltre ai servizi per il personale addetto all'esercizio pubblico, il numero dei gabinetti a disposizione della clientela, in rapporto ai posti a sedere, deve essere il seguente:

- Un servizio igienico per Bar senza fermativa o fino a 20 posti a sedere;
- Almeno due servizi igienici, distinti per sesso, da 20 a 50 posti a sedere;
- Almeno tre servizi igienici, con distinzione per sesso, da 50 a 100 posti a sedere;
- Almeno quattro servizi igienici, con distinzione per sesso, oltre 100 posti a sedere.

Tali servizi igienici devono possedere i medesimi requisiti di quelli per il personale addetto all'esercizio senza vincoli per la rubinetteria utilizzata.

Almeno un servizio igienico, dovrà essere accessibile ai portatori di handicap ai sensi della legge 13/89 e relativo decreto di applicazione.



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 Venezia centro storico: oltre ai servizi per il personale addetto all'esercizio pubblico, il numero dei gabinetti a disposizione della clientela, in rapporto ai posti a sedere, deve essere il seguente:

- Un servizio igienico fino a 30 posti a sedere;
- Almeno due servizi igienici, distinti per sesso, fino a 70 posti a sedere;
- Oltre i 70 posti a sedere si deve prevedere un ulteriore wc per ogni incremento di 100 posti a sedere o frazione di essi, fino ad un massimo di 4 wc.

La concessione di plateatico è subordinata alla disponibilità di un wc all'interno dell'esercizio.

Tali servizi igienici devono possedere i medesimi requisiti di quelli per il personale addetto all'esercizio senza vincoli per la rubinetteria utilizzata.

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.