



REGIONE LIGURIA

DIPARTIMENTO SANITA'

SERVIZIO IGIENE PUBBLICA E VETERINARIA

**Linee di indirizzo igienico-
sanitario
per attività nel campo degli
alimenti e bevande**

INDICE

Premessa	pag. 3
1. Requisiti igienico-sanitari comuni a tutti gli esercizi che effettuano attività nel campo degli alimenti	pag. 4
2. Requisiti igienico-sanitari per attività di ristorazione	pag. 8
3. Requisiti igienico-sanitari per la produzione di pasti destinati alla ristorazione collettiva.	pag. 8
4. Requisiti igienico-sanitari dei locali di somministrazione nell'ambito della ristorazione collettiva	pag. 9
5. Requisiti igienico-sanitari dei locali per la preparazione di prodotti da asporto: pizze, farinate, torte salate, fritti, focaccia con il formaggio e simili	pag. 11
6. Requisiti igienico-sanitari dei locali dei bar	pag. 11
7. Somministrazione in pertinenze esterne	pag. 12
8. Requisiti igienico-sanitari dei locali per il commercio al dettaglio di generi alimentari	pag. 12
9. Requisiti igienico-sanitari dei locali dei laboratori di produzione.	pag. 13
10. Requisiti igienico-sanitari per i locali destinati alla panificazione	pag. 13
10.1 Contenitori	pag. 14
11. Requisiti igienico-sanitari per la doratura del pane precotto e surgelato	pag. 14
12. Requisiti igienico-sanitari dei locali destinati alla vendita di carni	pag. 14
12.1 Requisiti per la vendita di carni trite negli esercizi di macelleria	pag. 15
12.2 Requisiti igienico-sanitari dei locali per laboratorio artigianale annesso ad esercizio di vendita carni	pag. 15
13. Requisiti igienico-sanitari dei locali per la vendita dei prodotti della pesca freschi o congelati	pag. 16
14. Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche	pag. 16
15. Requisiti igienico-sanitari per la preparazione e somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni ricreative e socio culturali	pag. 17

16. Circoli	pag. 18
17. Attività Agrituristiche	pag. 18
18. Depositi all'ingrosso	pag. 18
19. Mezzi di trasporto di prodotti alimentari	pag. 19
20. Soppalchi	pag. 19
21. Locali seminterrati e interrati	pag. 19

Premessa:

Le presenti Linee di indirizzo, che rientrano nel quadro delle precedenti iniziative adottate dalla Giunta Regionale in tema di igiene alimentare, indicano i requisiti strutturali e organizzativi a cui il responsabile di ciascuna "industria alimentare" può riferirsi al fine di garantire che l'esercizio dell'attività avvenga in condizioni igienicamente ottimali.

Fermi restando i requisiti prescritti dalla normativa vigente, i contenuti delle presenti Linee di indirizzo costituiscono una guida per gli operatori del settore per conformare la progettazione, organizzazione e gestione della propria attività a requisiti igienico sanitari adeguati, che, laddove non siano previsti dalle norme vigenti, mantengono carattere di volontarietà.

Tali Linee di indirizzo rappresentano altresì un riferimento per gli stessi operatori ai fini dello studio e della elaborazione dei piani di autocontrollo e possono costituire per i Comuni e per gli organi di controllo un supporto nell'attività di assistenza tecnica nei confronti degli alimentaristi.

Gli aspetti organizzativi accolti nelle presenti linee di indirizzo si basano sul presupposto che gli operatori adottino comportamenti igienicamente idonei in relazione alle attività esercitate. A tale riguardo, nel sistema dell'autocontrollo applicato al settore alimentare, una funzione essenziale è attribuita alla formazione del personale in materia di igiene quale base di un corretto comportamento a garanzia della sicurezza e della salubrità dei prodotti alimentari.

1. Requisiti igienico-sanitari comuni a tutti gli esercizi che effettuano attività nel campo degli alimenti

I requisiti igienico-sanitari comuni a tutti gli esercizi che effettuano attività nel campo degli alimenti fermo restando quanto prescritto al riguardo dalla L. n. 283/62, dal D.P.R. n. 327/80, dal D.Lgs. n. 155/97 e relativo allegato, dal D.Lgs. n. 626/94 e relative modificazioni, nonché da tutta la normativa specifica che può trovare applicazione nella fattispecie e per le previste parti di competenza dalle disposizioni comunitarie, sono i seguenti:

- a) tutti i locali devono essere regolarmente ventilati ed illuminati e devono essere garantite adeguate condizioni microclimatiche; l'uso di locali privi di aerazione naturale diretta e di illuminazione naturale è consentito quando siano installati idonei sistemi di ventilazione meccanica e di illuminazione artificiale;
- b) nelle cucine è indispensabile un idoneo sistema di cappa e canna di esalazione con eventuale elettroaspirazione e un sistema artificiale di ventilazione dell'ambiente con mantenimento dello stesso in leggera depressione, in particolare:
 - per tutti i punti di cottura che determinino emissione di vapori o fumi, idonei sistemi di captazione canalizzati in canne fumarie aventi sbocco sopra il colmo del tetto e sistemati in modo da non recare molestia nell'abitato; si può ovviare alla canalizzazione a tetto solo in presenza di idonei ed efficaci sistemi di abbattimento di fumi e vapori certificati dalla Ditta installatrice;
 - per i forni elettrici e le friggitrici elettriche vale quanto sopra previsto;
 - per tutti i forni a combustione è richiesta canna fumaria sfociante a tetto e, se ritenuto necessario adeguati sistemi di abbattimento;
 - i forni a microonde di potenzialità uguale o inferiore a 2000 Watt e le piastre di cottura non richiedono particolari dispositivi di canalizzazione e/o di abbattimento;
- c) i servizi igienici per il personale devono essere adeguati al D.P.R. 327/80 e a quanto indicato dall'art. 33 comma 12 D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni, accessibili dall'interno, preceduti da antibagno e facilmente individuabili con apposite indicazioni. I servizi non devono essere direttamente comunicanti con i locali adibiti alla lavorazione, somministrazione e deposito alimenti;
- d) laddove previsti devono essere disponibili i servizi igienici per i clienti;
- e) nelle circostanze che comportano l'assunzione di personale disabile e laddove l'attività si insedi in edifici di nuova costruzione ovvero soggetti ad integrale ristrutturazione è richiesta l'installazione di servizi igienici adeguati ai portatori di disabilità;
- f) devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale, e docce quando il tipo di attività o la salubrità lo esigano come previsto dall'Art.37 del D.P.R.303/56, modificato dal D.L.G.S.n.242/96;
- g) in relazione alla tipologia di attività esercitata e alle caratteristiche dei prodotti trattati possono rendersi necessari pozzetti sifonati nei pavimenti, per consentire le operazioni di lavaggio;
- h) per lo smaltimento dei rifiuti solidi devono essere utilizzati contenitori, rispondenti alle esigenze di igiene;

- i) eventuali pedane dietro i banchi di lavorazione o vendita devono essere in materiale lavabile, costruite in modo da favorirne la pulizia e facilmente rimovibili;
- j) prodotti alimentari di genere diverso vanno conservati ed esposti in scomparti ben distinti in modo tale da evitare contaminazioni crociate;
- k) al fine di proteggere da contaminazioni gli alimenti non confezionati e pronti per il consumo è opportuno che vengano maneggiati con i dovuti accorgimenti ed esposti in contenitori, banchi o vetrine atti a garantire la difesa dagli agenti nocivi.
- l) è opportuno che il mantenimento della temperatura controllata delle apparecchiature di conservazione collocate alla vista della clientela sia percepibile dal consumatore mediante un termometro adeguatamente visibile;
- m) le sostanze non destinate alla alimentazione devono essere conservate in locali o spazi separati ed appositamente attrezzati;
- n) negli spazi adibiti alle lavorazioni e deposito degli alimenti e nella zona di vendita a disposizione degli addetti non devono avere accesso animali di qualsiasi specie;
- o) è buona norma, anche ad evitare la contaminazione degli alimenti, che in tutti i locali ove si effettuano attività nel campo alimentare, il personale ed i clienti si astengano dal fumare, fermo restando quanto disposto dalla normativa specifica;

i parametri dimensionali e gli accorgimenti tecnologici per i locali adibiti ad attività nel campo degli alimenti sono esplicitati nella tabella A;

Per i locali ubicati o la cui ubicazione è prevista in edifici di "vecchia costruzione" intendendosi come tali quelli costruiti antecedentemente all'entrata in vigore del R.D. 27 luglio 1934 n. 1265 (Testo Unico delle Leggi Sanitarie) nonché per quelli annessi a stabilimenti balneari e a rifugi di montagna, ove non sia possibile per oggettiva impossibilità tecnica riferirsi ai parametri di cui alla tabella A, si può fare riferimento ai parametri dimensionali e agli accorgimenti tecnici previsti nella tabella B;

Nei casi in cui per condizioni strutturali non risolvibili non si possano rispettare i requisiti indicati, è comunque necessario mettere in atto tutti i miglioramenti anche organizzativi e tecnologici per quanto ragionevolmente possibile, per conseguire risultati soddisfacenti dal punto di vista igienico-sanitario.

Per il settore agricolo si richiamano espressamente i contenuti della deliberazione della Giunta Regionale n.1544 del 17 dicembre 1999, della deliberazione della Giunta Regionale n.977 del 2 settembre 1999 e della deliberazione della Giunta Regionale n..545 del 28 maggio 1999, per quanto attiene i requisiti igienico-sanitari dei locali e delle attrezzature delle attività considerate.

Tabella A (parametri dimensionali e accorgimenti tecnici dei locali)

	Altezza Media	Superficie	Distanza Minima Tra Contrapposti Lati	Ricambi d'aria
Cucina	3,00 m. (altezza minima all'imposta 2,10m.) per altezze inferiori a 3,00 m., ma non inferiori a 2,70 m. (con altezza minima all'imposta sempre di 2,10m.) è necessario prevedere impianto di condizionamento e ricambio aria di almeno 8 ricambi/ora.	Per assicurare adeguate condizioni dal punto di vista igienico-sanitario la superficie della cucina dovrebbe essere correlata al numero dei posti della sala di consumazione, sulla base di mq. 0,40-0,60 per persona, comprendendovi la dispensa se immediatamente adiacente.	2,50 m.	Aerazione naturale garantita da aperture dirette all'esterno di superficie pari ad 1/8 della superficie di pavimento e/o sistema artificiale di ventilazione dell'ambiente, che garantisca almeno 8 ricambi aria/ora, con idoneo sistema di cappa e canna di esalazione integrata da aspirazione di fumi e vapori e esalazioni, con mantenimento di leggera depressione.
Dispensa	2,70 m. (Possono essere consentite altezze inferiori, comunque non inferiori a 2,40m.).	da valutare in relazione al dimensionamento dell'esercizio.		idonea ventilazione naturale o meccanica.
Spogliatoi (Riff.art. 33 comma 11 D. Lgs. 626/94 , modificato con D.Lgs.n.242/96). Per le docce si applica quando disposto da Art. 33 comma 12. D.Lgs 626/94 modificato con D.Lgs.n.242/96).	2,70 m. (Possono essere consentite altezze inferiori, comunque non inferiori a 2,40 m.).			idonea ventilazione naturale o meccanica (≥ 5 ricambi aria/ora).
Servizi igienici (minimo 1 servizio igienico per il personale adeguato al DPR 327/'80 e comunque secondo quanto previsto all'art. 33 comma 12. D.Lgs 626/94 modificato con D.Lgs.n.242/96 e minimo 1 per il pubblico adeguato per disabili laddove previsto. Ulteriori servizi igienici per il pubblico si renderanno necessari in rapporto alla superficie destinata alla somministrazione e al numero degli avventori.	2,70 m. (Possono essere consentite altezze inferiori, comunque non inferiori a 2,40 m.).	come da regolamenti edilizi comunali.	l'antibagno può essere unico.	idonea ventilazione naturale o meccanica (≥ 5 ricambi d'aria/ora).
Sala di consumazione.	3,00m. (altezza minima all'imposta 2,10m.). per altezze inferiori a 3,00 m., ma non inferiori a 2,70 m. (con altezza minima all'imposta sempre di 2,10m.) è necessario prevedere impianto di condizionamento e ricambio aria di almeno 4 ricambi/ora.	Per assicurare adeguate condizioni dal punto di vista igienico-sanitario nei bar e caffè le sale con tavoli dovrebbero essere di superficie corrispondente ad almeno mq. 0,60 per posto, mentre le sale dei ristoranti non dovrebbero scendere al di sotto di mq. 1 per posto e ricordando che dovrebbe essere destinata ad ogni persona una cubatura di circa 4 mc.		Attraverso aerazione naturale garantita da aperture dirette all'esterno di superficie pari ad 1/8 della superficie di pavimento. Il ricambio d'aria, in particolari situazioni può essere integrato o sostituito da impianti che garantiscano almeno 4 ricambi aria/ora.

Tabella B (parametri dimensionali e accorgimenti tecnici i locali in edifici antecedenti il 1934, stabilimenti balneari e rifugi di montagna)

	Altezza Media	Superficie	Distanza Minima Tra Lati Contrapposti	Ricambi D'aria
Cucina	3,00 m. (altezza minima all'imposta 2,10m.) per altezze inferiori a 3,00 m., ma non inferiori a 2,40 m. (con altezza minima all'imposta sempre di 2,10m.) è necessario prevedere impianto di condizionamento e ricambio aria di almeno 8 ricambi/ora.	Per assicurare adeguate condizioni dal punto di vista igienico-sanitario la superficie della cucina dovrebbe essere correlata al numero dei posti della sala di consumazione, sulla base di mq. 0,40-0,60 per persona, comprendovi la dispensa se immediatamente adiacente.	2,00 m.	Aerazione naturale garantita da aperture dirette all'esterno di superficie pari ad 1/8 della superficie di pavimento e/o sistema artificiale di ventilazione dell'ambiente, che garantisca almeno 8 ricambi aria/ora, con idoneo sistema di cappa e canna di esalazione integrata da aspirazione di fumi e vapori e esalazioni, con mantenimento di leggera depressione.
Dispensa	può essere consentita una altezza non inferiore a 2,20 m.	da valutare in relazione al dimensionamento dell'esercizio.		idonea ventilazione naturale o meccanica.
Spogliatoi: (Riff. art. 33 comma 11 D.Lgs. 626/94, modificato con D.Lgs.n.242/96). Per le docce si applica quando disposto da Art. 33 comma 12. D.Lgs 626/94 modificato con D.Lgs.n.242/96).	può essere consentita una altezza non inferiore 2,20 m. prevedendo, se necessario, una integrazione della ventilazione.			idonea ventilazione naturale o meccanica (≥ 5 ricambi aria/ora).
Servizi igienici (minimo 1 servizio igienico per il personale adeguato al DPR 327/'80 e comunque secondo quanto previsto all'art. 33 comma 12 D.Lgs. 626/94 - 242/96 e minimo 1 per il pubblico laddove previsto). Ulteriori servizi igienici per il pubblico si renderanno necessari in rapporto alla superficie della sala destinata alla somministrazione e al numero degli avventori.	può essere consentita altezza minima 2,20 m. prevedendo, se necessario, una integrazione della ventilazione.	Come da regolamenti edilizi comunali.	l'antibagno può essere unico.	idonea ventilazione naturale o meccanica (≥ 5 ricambi d'aria/ora).
Sala di consumazione.	3,00 m. (altezza minima all'imposta 2,10m.) per altezze inferiori a 3,00 m., ma non inferiori a 2,40 m. (con altezza minima all'imposta sempre di 2,10m.) è necessario prevedere impianto di condizionamento e ricambio aria di almeno 4 ricambi/ora.	Per assicurare adeguate condizioni dal punto di vista igienico-sanitario nei bar e nei caffè le sale con tavoli dovrebbero essere di superficie corrispondente a mq. 0,60 per posto, mentre le sale dei ristoranti non dovrebbero scendere al di sotto di mq. 1 per posto, ricordando che dovrebbe essere destinata ad ogni persona una cubatura di circa 4 mc.		Attraverso aerazione naturale garantita da aperture dirette all'esterno di superficie pari ad 1/8 della superficie di pavimento. Il ricambio d'aria, in particolari situazioni può essere integrato o sostituito da impianti che garantisca almeno 4 ricambi aria/ora.

2. Requisiti igienico-sanitari per attività di ristorazione

Per attività di ristorazione, comunque denominate (ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie, ecc.) sono inoltre necessari i seguenti requisiti specifici:

- a) almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
 - idonei scaffali con ripiani lavabili;
 - frigoriferi, dotati di termometro a lettura esterna, che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, mediante scomparti o appositi contenitori con coperchio.
 - b) un locale cucina in cui siano individuate zone distinte per :
 - preparazioni ;
 - cottura;
 - lavaggio: attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate alla attività dell'esercizio.
- E' opportuno che le preparazioni di verdure, carni e altri alimenti avvengano in zone distinte; possono anche essere effettuate nella medesima zona , purchè in tempi distinti per tipologia di prodotto, preceduti da opportune operazioni di pulizia.
- c) una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio con superficie di almeno mq.1 per persona.

3. Requisiti per la produzione di pasti destinati alla ristorazione collettiva

Per la produzione di pasti destinati alla ristorazione collettiva sono inoltre necessari i seguenti requisiti:

- a) zona ricevimento derrate, comprensiva di area distinta per disimballaggio;
- b) zona deposito materie prime - la zona deposito per alimenti deperibili dovrà prevedere strutture di frigoconservazione separate o con separazioni interne per:
 - prodotti ortofruttili freschi;
 - carni di animali da macello e di selvaggina biungolata;
 - formaggi;
 - salumi;
 - pollame, conigli nonché selvaggina di piccola taglia;
 - prodotti ittici freschi;
 - prodotti surgelati;
- c) zona preparazione in cui è da prevedere:
 - settori di lavorazione specifici per ciascuna tipologia di alimento come indicato al punto b), o, in alternativa, l'utilizzo dei medesimi settori per lavorazioni diverse che avvengano in tempi distinti per tipologia di prodotto, preceduti dalle opportune operazioni di pulizia;
 - settore preparazione piatti freddi;
 - settore cottura;
 - zona confezionamento e conservazione a caldo e a freddo.

L'utensileria dovrà essere mantenuta pulita e al riparo da contaminazioni; la stoviglieria pulita dovrà essere conservata in appositi contenitori .
- d) zona confezionamento e spedizione comprensiva di settore alloggiamento contenitori puliti;
- e) zona lavaggio stoviglie e utensileria;
- f) zona per il deposito temporaneo dei rifiuti - detta zona dovrà essere nettamente separata dagli ambienti precedenti, dotata di idoneo sistema per il lavaggio dei contenitori e del pavimento e provvista di sistema di contenimento e smaltimento delle acque reflue.

I centri di fornitura che veicolano pasti in luoghi di consumo diversi da quello della produzione dovranno utilizzare automezzi e contenitori idonei per il trasporto atti a garantire il mantenimento delle temperature previste dalle vigenti norme.

La linea di lavorazione dovrà essere organizzata in modo da far progredire gli alimenti secondo una sequenza

preordinata dalla zona di ricevimento delle derrate sino alla zona di smistamento o spedizione del prodotto finito, al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti durante le varie fasi di lavorazione.

I parametri dimensionali e gli accorgimenti tecnologici dei locali sono esplicitati nella tabella C.

4. Requisiti igienico-sanitari dei locali di somministrazione nell'ambito della ristorazione collettiva.

Si individuano due diverse fattispecie in relazione alla circostanza che la somministrazione sia effettuata in locali annessi al laboratorio di produzione dei pasti (vedi lettera A), oppure venga effettuata in una struttura distinta e indipendente dal laboratorio di produzione [vedi lettera B) e lettera C)].

A) MENSE A RISTORAZIONE CONVENZIONALE

Per la somministrazione di pasti prodotti in laboratorio annesso sono necessarie:

- locali adibiti alla somministrazione adeguatamente dimensionati, aerati, illuminati e con tecniche costruttive tali da garantire una facile ed adeguata pulizia. La superficie delle sale sarà di almeno mq.1 per posto;
- aree ed attrezzature specifiche per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata;
- appositi banchi o linee di somministrazione strutturati secondo idonei sistemi tecnico-distributivi atti ad evitare qualsiasi tipo di contaminazione e ad assicurare un'adeguata protezione igienica degli alimenti ed il regime di temperatura previsto;
- idonei sistemi di distribuzione e di raccolta dei vassoi, delle stoviglie e delle posate, rispettivamente per quelli da utilizzare e per quelli già utilizzati;
- servizi igienici e aree guardaroba in rapporto alla capienza della sala di consumazione.

B) MENSE A RISTORAZIONE DIFFERITA

Per la somministrazione di pasti prodotti in laboratorio esterno e successivamente distribuiti, sulla base del tipo di approvvigionamento dei pasti adottato, si dovrà prevedere:

- aree ed apparecchiature specifiche per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata
- appositi banchi o linee di somministrazione strutturati secondo idonei sistemi tecnico-distributivi atti ad evitare qualsiasi tipo di contaminazione e ad assicurare un'adeguata protezione igienica degli alimenti ed il regime di temperatura previsto;
- idonei sistemi di distribuzione e di raccolta dei vassoi, delle stoviglie e delle posate, rispettivamente per quelli da utilizzare e per quelli già utilizzati
- laddove necessario, settore per l'approntamento dei pasti provenienti dal fornitore o dalla cucina centralizzata esterna, idoneamente attrezzato;
- laddove necessario, settore per le operazioni igieniche di rigoverno delle stoviglie, ove effettuato sul posto, dimensionato ed attrezzato adeguatamente in rapporto alle dimensioni dell'attività di somministrazione;
- contenitori lavabili e disinfettabili per la stoviglieria pulita;
- zona deposito rifiuti;
- servizi igienici per il pubblico e area guardaroba in rapporto alla capienza della sala di consumazione.

Laddove in tale fattispecie di mensa siano somministrati esclusivamente cibi in confezione monodose originale a chiusura ermetica è esclusa la necessità di un settore per l'approntamento pasti e non saranno necessari i requisiti indicati per la gestione della stoviglieria, qualora venga utilizzata stoviglieria monouso o quella degli utenti.

C) REFETTORI: i locali messi a disposizione di una collettività di utenti (scolastica, aziendale, sodalizia etc) nei quali gli stessi utenti consumano cibi propri devono avere la superficie in funzione del numero dei soggetti che se ne servono, calcolando almeno 1 mq. per soggetto. Le pareti dovranno essere in materiale lavabile sino a m.1,50 dal pavimento e dovranno essere disponibili lavabi in numero sufficiente.

Tabella C (parametri dimensionali e accorgimenti tecnici per la ristorazione collettiva)

	Altezza Media	Superficie minima	Ricambi d'aria
Locali preparazione e cottura	3,00 m. (altezza minima all'imposta 2,10m.) per altezze inferiori a 3,00 m., ma non inferiori a 2,70 m. (con altezza minima all'imposta sempre di 2,10m.) è necessario prevedere impianto di condizionamento e ricambio aria di almeno 8 ricambi/ora.	Per assicurare adeguate condizioni dal punto di vista igienico-sanitario, gli ambienti, suddivisi nelle diverse zone, devono essere assai ampi, di superficie complessiva di almeno 0,40-0,60 per ogni pasto prodotto.	Aerazione naturale garantita da aperture dirette all'esterno di superficie pari ad 1/8 della superficie di pavimento e/o sistema artificiale di ventilazione dell'ambiente, che garantisca almeno 8 ricambi aria/ora, con idoneo sistema di cappa e canna di esalazione integrata da aspirazione di fumi e vapori e esalazioni, con mantenimento di leggera depressione.
Sala di consumazione	3,00 m. per altezze inferiori a 3,00 m., ma non inferiori a 2,70 m. è necessario prevedere impianto di condizionamento e ricambio aria di almeno 4 ricambi/ora.	Per assicurare adeguate condizioni dal punto di vista igienico-sanitario, la sala di consumazione deve avere una superficie in funzione del numero delle persone che se ne servono, calcolando almeno 1 mq per soggetto.	idonea ventilazione naturale o meccanica (almeno 4 ricambi/ora).
Spogliatoi si applica quanto disposto dall'art. 33 comma 11 D.Lgs. 626/94 come modificato dal D.lgs. 242/96) Per le docce, si applica quanto disposto all'art. 33 comma 12 D.Lgs. 626/94 - come modificato dal 242/96.	2,70m. (Possono essere consentite altezze inferiori, comunque non inferiori a 2,40 m.).		idonea ventilazione naturale o meccanica (≥ 5 ricambi aria/ora).
Servizi igienici 1 servizio igienico ogni 5 dipendenti adeguato al DPR 327/80 e comunque secondo quanto previsto all'art. 33 comma 12 D.Lgs. 626/94 e come modificato dal D.Lgs. 242/96; l'antibagno può essere unico Servizi igienici per il pubblico saranno in rapporto alla superficie della sala di ristorazione e al numero degli avventori.	2,70m. (Possono essere consentite altezze inferiori, comunque non inferiori a 2,40 m.).		idonea ventilazione naturale o meccanica (≥ 5 ricambi d'aria/ora).

5. Requisiti dei locali per la preparazione di prodotti da asporto: pizze, farinate, torte salate, fritti, focaccia con il formaggio e simili

Per la preparazione di prodotti da asporto, quali pizze, farinate, torte salate, fritti, focaccia con il formaggio e simili sono necessari i seguenti requisiti quali:

- a) zona per la preparazione di superficie non inferiore a mq. 9, attrezzata con frigoriferi , scaffali e ripiani lavabili; la superficie può essere inferiore qualora l'attività faccia parte di un ristorante ,salve restando le condizioni di benessere e di sicurezza degli avventori;
- b) almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di :
 - idonei scaffali con ripiani lavabili;
 - frigoriferi, dotati di termometro a lettura esterna, che consentano la separazione fra i diversi generi alimentari conservati, mediante scomparti o appositi contenitori con coperchio;
- c) zona vendita distinta dal laboratorio e separata dall'ambiente esterno.

6. Requisiti igienico-sanitari dei locali dei bar

I requisiti dei locali di che trattasi (per il dettaglio vedi tabella D) sono i seguenti

- locali adibiti alla somministrazione adeguatamente dimensionati, aerati, illuminati e con tecniche costruttive tali da garantire una facile ed adeguata pulizia. La superficie delle sale con tavoli sarà di almeno mq. 0,60 per posto a sedere;
 - locale o zona deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare, preferibilmente separato ed adeguatamente dimensionato;
 - idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande;
 - una lavastoviglie;
 - un vano o zona spogliatoio per il personale addetto;
 - uno o più servizi igienici ad uso esclusivo del pubblico in rapporto alle dimensioni del locale e al numero previsto dei clienti.
- Qualora l'attività di somministrazione sia limitata a bevande espresse, infusi, latte, frullati, preparati per le strutture di banco, prodotti confezionati da Ditta autorizzata nonché alimenti per il consumo preparati in laboratori esterni , compresi i gelati sfusi e l'attività sia limitata alle sole operazioni di riscaldamento non si richiede zona laboratorio e le sole attrezzature previste sono grill, tostapane, frigorifero e/o vetrina refrigerata e lavastoviglie. Se non è possibile utilizzare lavastoviglie si deve usare materiale a perdere e non si possono preparare piatti di gastronomia fredda.

Per la preparazione di gelati o di pasticceria nei bar è richiesto un locale laboratorio distinto di superficie sufficiente al corretto svolgimento delle lavorazioni e al rispetto delle necessarie condizioni igienico-sanitarie. La relativa superficie può essere quella indicata al successivo paragrafo 10 relativo ai laboratori di produzione.

Per gli esercizi di bar presso gli stabilimenti balneari e i rifugi di montagna, in caso di comprovata impossibilità tecnica , possono essere consentiti servizi igienici ad uso dei clienti in comune con i servizi igienici dello stabilimento balneare o del rifugio di montagna.

Tabella D (esercizi di bar)

	Prodotti di cui è consentita la somministrazione	Attività di manipolazione	Attrezzature	Laboratorio
	<p>Prodotti confezionati da ditta autorizzata;</p> <p>Piatti semplici di gastronomia fredda preparati in proprio quali insalate, panini, tramezzini, toast e macedonia; e i seguenti prodotti previo trattamento termico :</p> <p>1.prodotti precotti,* 2.precotti surgelati in monoporzione, * 3.piatti di gastronomia fredda,* 4.doratura di brioche surgelate,*</p> <p>----- *esclusivamente prodotti da ditte autorizzate</p>	Si	grill, tostapane, frigorifero e/o vetrina refrigerata, lavastoviglie, forno (elettrico o a microonde) freezer affettatrice	zona distinta o locale laboratorio, dotato di lavabo proprio, di superficie che consenta l'agevole svolgimento delle attività

7. Somministrazione in pertinenze esterne

Qualora per la somministrazione s'intendano utilizzare pertinenze esterne ai locali, gli alimenti esposti all'esterno dovranno essere conservati in contenitori, banchi e vetrine atti a proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare e garantire la conservazione degli stessi alle temperature previste dalle norme di legge, mantenendo la separazione tra generi.

Tali pertinenze dovranno essere attrezzate in modo da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico veicolare.

8. Requisiti dei locali per il commercio al dettaglio di generi alimentari.

Per il commercio al dettaglio di generi alimentari è necessario il rispetto dei seguenti requisiti:

- locale destinato alla vendita attrezzato per l'esposizione e la conservazione dei prodotti che devono essere mantenuti separati per genere e sollevati da terra anche al fine di favorire le operazioni di pulizia;
- uno spazio in rapporto con il locale di vendita, dotato di acqua potabile per il lavaggio delle mani;
- gli esercizi con superficie di vendita superiore a mq. 250 devono essere dotati di almeno un servizio igienico per il pubblico deguato per disabili.

Per quanto riguarda i centri di grande distribuzione alimentare al dettaglio devono essere rispettati i requisiti previsti per le singole attività.

Gli alimenti venduti allo stato sfuso sono soggetti a quanto previsto dalla normativa specifica in materia di etichettatura.

Al fine di evitare la contaminazione degli alimenti non confezionati, anche in rapporto al maneggio di denaro, il personale dovrà utilizzare, ove necessario, idonei accorgimenti o utensili per la loro manipolazione.

I prodotti ortofrutticoli possono essere venduti con servizio diretto da parte dei clienti purchè posti in banchi separati rispetto alla restante merce, in zone ritenute idonee, siano disponibili distributori di guanti a perdere per il prelievo della merce con idonea attrezzatura e materiali per il confezionamento e sia

assicurato il controllo sul comportamento igienicamente corretto da parte del pubblico.

Per quanto attiene a macellerie, pescherie, ecc. si rinvia agli specifici punti.

Nel caso di vendita all'interno dello stesso esercizio di più di una delle seguenti tipologie di alimenti:

- prodotti ortofrutticoli freschi sfusi
- carni fresche non confezionate
- prodotti ittici non confezionati
- altri prodotti alimentari sfusi

è necessario che il locale sia sufficientemente ampio in modo da consentire la vendita in zone e banchi separati dotati ognuno di specifiche attrezzature e utensileria, adottando gli opportuni accorgimenti e cautele da parte del personale addetto al fine di evitare contaminazioni crociate.

Qualora ciò non si renda possibile la vendita di prodotti sfusi o non confezionati dovrà essere limitata ad una sola delle tipologie soprariportate. In tal caso le altre tipologie dovranno essere poste in vendita in confezione originale ovvero in preincarto.

9. Requisiti igienico-sanitari dei locali dei laboratori di produzione.

I laboratori possono essere suddivisi in quattro tipologie

- 1) PASTA FRESCA;
- 2) GELATERIA;
- 3) PASTICCERIA;
- 4) GASTRONOMIA.

Per ciascuna di tali preparazioni, sono necessari i seguenti requisiti:

- a) almeno una zona o vano adibito a dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
 - idonei scaffali con ripiani lavabili;
 - frigoriferi, dotati di termometro a lettura esterna, che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, mediante scomparti o appositi contenitori con coperchio.
- b) locale destinato alla preparazione delle specialità dotato di :
 - zona ricevimento derrate, comprensiva di area distinta per disimballaggio e sconfezionamento;
 - zona preparazione - distinta dalla zona cottura - in cui, in relazione all'attività esercitata, sono da prevedere settori separati per le diverse tipologie di prodotti al fine di evitare contaminazioni crociate;
 - zona confezionamento e conservazione a caldo e a freddo
 - spazi debitamente attrezzati per la conservazione dei prodotti finiti alle temperature previste;La superficie minima di tale locale, non inferiore a mq.12 comprensivo anche della zona dispensa, dovrà essere correlata all'entità della produzione ,qualora la zona dispensa non sia compresa nel locale laboratorio, la superficie di quest'ultimo può essere di mq. 9;
- c) locale vendita, ove prevista, distinto dal laboratorio e separato dall'ambiente esterno.

L'utensileria pulita dovrà essere conservata in appositi contenitori ovvero in settori adeguatamente attrezzati.

Nel caso di esercizio di più di una tipologia tra quelle previste al presente articolo, purché sussista compatibilità fra i diversi generi, le zone di preparazione dovranno essere ben distinte e la superficie minima complessiva del laboratorio, con le osservazioni formulate alla precedente lettera b) potrà essere di mq. 18.

10. Requisiti igienico-sanitari dei locali destinati alla panificazione.

Sono necessari i seguenti requisiti:

- a) almeno una zona deposito per la conservazione delle materie prime utilizzate, che devono essere

mantenute sollevate da terra, dotata di :

- idonei scaffali con ripiani lavabili;
- frigoriferi, con termometro a lettura esterna qualora sia necessario conservare generi deperibili

b) almeno un locale laboratorio di adeguata superficie in relazione al tipo e alla quantità della produzione e comunque non inferiore a mq. 12, adeguatamente attrezzato e dotato di piani di lavoro lavabili e disinfettabili (sono ammessi i piani in legno usati dai panificatori per l'impasto).

I locali ove sono collocati i forni devono essere convenientemente isolati dagli ambienti di abitazione adiacenti mediante camera d'aria o altri dispositivi riconosciuti idonei onde evitare la diffusione del calore.

Qualora al laboratorio sia annesso un locale di vendita, questo deve essere opportunamente separato e distinto dai restanti locali e dotato di appositi scaffali, scansie o vetrine con scomparti separati per il contenimento dei vari tipi di pane.

Ove si intenda confezionare generi di pasticceria fresca, la relativa produzione deve avvenire o in locali a superficie maggiore ed in aree di lavoro distinte o in tempi diversi e la conservazione sottoposta a temperatura controllata.

10.1. Contenitori.

I contenitori usati per il pane devono essere in materiale lavabile e mantenuti in perfetto stato di pulizia e se utilizzati per il trasporto devono essere dotati di copertura

Nelle varie fasi di commercializzazione i contenitori devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento e contaminazione.

I contenitori non devono essere consegnati o depositati all'esterno degli esercizi di vendita.

11. Requisiti igienico-sanitari dei locali per la doratura del pane precotto e surgelato

Per la doratura del pane precotto e surgelato i locali dovranno possedere i seguenti requisiti:

- zona adibita esclusivamente a tale scopo distinta e separata dal locale di vendita e dotata di attrezzatura idonea comprendente piani di lavoro lavabili e disinfettabili e attrezzatura frigorifera adeguata ;
- apparecchiature di cottura che dovranno essere adeguate ai disposti di cui al precedente punto 1 delle presenti linee di indirizzo.

Il prodotto precotto e surgelato deve essere fornito da ditte autorizzate ed esposto alla vendita preincartato con apposito cartello riportante la dicitura: "pane precotto surgelato"

12. Requisiti igienico sanitari dei locali destinati alla vendita di carni.

Per la vendita di carni è necessario il rispetto dei seguenti requisiti:

- a) superficie minima complessiva consigliata di 40 mq;
- b) pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti, angoli e spigoli arrotondati;
- c) pareti realizzate in materiale lavabile e disinfettabile fino a 30 cm al di sopra di scaffalature e/o ganciaie e comunque almeno fino all'altezza di metri due dal pavimento;
- d) uno spazio appositamente destinato al disosso ed al sezionamento delle carni, distinto dall'area di vendita al pubblico. Qualora venga anche effettuata l'esecuzione della rimozione della colonna vertebrale e dei gangli spinali deve essere individuato un locale separato da quello in cui avviene la vendita, dotato dei requisiti previsti dalla normativa vigente;
- e) il disosso e la preparazione di carni avicunicole nelle macellerie sono consentiti in forma estemporanea

per la vendita su espressa richiesta della clientela a condizione di poter utilizzare piani di lavorazione ed utensili nettamente distinti da quelli utilizzati per le altre carni;

- f) banchi di esposizione muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni, e nettamente divisi per i diversi generi merceologici trattati,
- g) una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfettabile, di dimensioni adeguate dotate di spazi separati e distinti per la conservazione delle carni, dei prodotti avicunicoli e dei prodotti di salumeria;
- h) uno spazio in rapporto con il luogo di lavorazione attrezzato con lavello ad azionamento a pedale od elettrico, provvisto di acqua potabile calda e fredda, e con dispositivi per la pulizia delle mani e di asciugamani a perdere;
- i) le carni in esposizione devono essere mantenute a temperatura compresa tra +1°C e + 7°C.

E' permessa la vendita promiscua di carni fresche, congelate e/o scongelate, purché le carni congelate o scongelate siano tenute separate dalle carni fresche, siano conservate distintamente in celle od armadi frigoriferi atti a garantire il mantenimento di idonee temperature e siano identificate secondo la normativa vigente.

La produzione di preparazioni di carni pronte a cuocere e/o cotte, da vendersi nello stesso esercizio, è soggetta a rilascio di autorizzazione sanitaria a laboratorio artigianale con i requisiti di cui al successivo punto 13.2.

La vendita di selvaggina cacciata è consentita nei limiti previsti dal D.Lgs. 607/96.

La vendita di prodotti ittici nelle macellerie può essere effettuata in base a quanto previsto dalla circolare del Ministero della Sanità n. 15/88

12.1. Requisiti per la vendita di carni trite negli esercizi di macelleria.

E' consentita la preparazione e la vendita di carni tritate, o pretritate e pressate, corrispondenti a quelle comprese nell'autorizzazione sanitaria dell'esercizio. Non è consentita la preparazione di carni tritate, di medaglioni, di bistecche svizzere e similari con carni congelate e scongelate.

Il tritato deve essere costituito da muscoli scheletrici e loro grasso di costituzione, con esclusione di visceri, ghiandole, cartilagini, aponeurosi.

La percentuale di grasso deve essere contenuta nei seguenti limiti:

- carni macinate magre < 7%
- carni macinate puro bovino < 20%
- carni macinate contenenti carni di maiale < 30%
- carni macinate di altre specie < 25%

le carni devono essere tritate una sola volta onde siano facilmente apprezzabili le condizioni del tritato; una seconda tritatura è consentita soltanto a richiesta ed in presenza dell'acquirente. E' vietata ogni manipolazione delle carni tritate e l'aggiunta di qualsiasi sostanza ad azione conservativa, colorante o di condimento (il sale è consentito nella percentuale massima dell'1%).

La detenzione e l'esposizione di carni pretritate o pressate, è condizionata alla disponibilità di vetrina o banco refrigerato con temperatura non superiore a 4 gradi C°. Il tritato o pressato deve essere costantemente conservato nelle suddette attrezzature frigorifere e l'intero quantitativo deve essere esitato nella stessa giornata di preparazione. In apposito cartello devono essere riportate le indicazioni previste dalla normativa in vigore.

12.2. Requisiti igienico-sanitari per i locali per laboratorio artigianale annesso ad esercizio di vendita carni.

Nel rispetto anche di quanto previsto dalle circolari del Ministero della Sanità n° 15/90 e n° 12/91 sono necessari i seguenti ulteriori requisiti:

- a) superficie minima del laboratorio consigliata: mq.12; è concessa una parziale deroga al requisito della superficie minima nel caso di semplice cottura di polli arrosto mediante utilizzo, come materia prima, di polli acquistati già pronti per la cottura.
- b) gli alimenti non carnei vanno conservati in contenitori muniti di coperchio, etichettabili, facilmente lavabili o in appositi scomparti dei frigoriferi se devono essere mantenuti refrigerati;
- d) occorrono, se non presenti nell'esercizio di vendita, attrezzature per la conservazione a temperatura controllata e l'eventuale esposizione, dei prodotti pronti a cuocere (max + 7°C), dei prodotti cotti (da +60°C a +65°C), dei prodotti cotti da consumarsi freddi (max +10°C);
- e) le carni destinate alle preparazioni devono corrispondere a quelle comprese nell'autorizzazione sanitaria dell'esercizio.

13. Requisiti igienico-sanitari per la vendita dei prodotti della pesca freschi o congelati

Per la vendita dei prodotti della pesca, è inoltre necessario il rispetto dei seguenti requisiti:

- a) superficie minima complessiva consigliata di 25 mq.;
- b) pavimenti ben connessi con i rivestimenti delle pareti, angoli e spigoli arrotondati;
- c) l'esposizione dei prodotti della pesca freschi deve avvenire a temperatura compresa tra 0° C e +4° C e deve essere assicurata la protezione da eventuali contaminazioni;
- d) presenza di una o più celle frigorifere, in materiale lavabile e disinfettabile, di dimensioni adeguate;
- e) lavello ad azionamento a pedale od elettrico, provvisto di acqua potabile calda e fredda, facilmente raggiungibile dal luogo di lavorazione, munito di dispositivi per la pulizia delle mani e di asciugamani a perdere.

E' consentita la salagione delle acciughe, da vendersi nello stesso esercizio, in locale o spazio appositamente destinato allo scopo distinto dall'area di vendita al pubblico e nel rispetto delle norme sull'etichettatura previste dal D.Lgs 109/92.

La produzione di preparazioni a base di prodotti della pesca, cotti o pronti a cuocere ed eventualmente addizionati con altri alimenti di origine animale o vegetale, da vendersi nello stesso esercizio, è subordinata all'ottenimento di autorizzazione sanitaria a laboratorio artigianale, con requisiti analoghi a quanto previsto al precedente punto 12.2.

E' permessa la vendita promiscua di prodotti della pesca freschi e congelati in locali aventi una superficie minima consigliata non inferiore a 40 mq. e purchè la relativa esposizione e vendita avvengano in zone nettamente separate.

I banchi di vendita dei prodotti congelati da vendersi sfusi devono essere adeguatamente protetti da eventuali contaminazioni o da manipolazioni non autorizzate.

Devono essere rispettate le norme sull'etichettatura.

14. Requisiti igienico-sanitari per il commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche.

Per il commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche si applica l'Ordinanza del Ministero della Sanità del 2.3.2000 pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 56 dell'8.3.2000. (*)

15. Requisiti per la preparazione e la somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni ricreative e socio-culturali.

PER LE ATTIVITA' DI PREPARAZIONE ALIMENTI E/O RISTORAZIONE:

- a) il personale deve essere abbigliato secondo i disposti della normativa vigente e quello addetto in forma non saltuaria alla preparazione e /o somministrazione deve essere provvisto del libretto di idoneità sanitaria ;
- b) deve essere garantita la fornitura di acqua potabile;
- c) le acque di scarico devono essere smaltite in modo igienicamente idoneo;
- d) il locale o l'area destinata alla preparazione deve possedere le seguenti caratteristiche:
 - sistema di pavimentazione lavabile ed impermeabile e pareti protettive lavabili fino ad una altezza non inferiore a metri 2.00 dal pavimento e adeguati dispositivi di copertura dell'area;
 - piani di lavoro in materiale idoneo, lavabile e se necessario disinfettabile;
 - lavelli in numero proporzionato agli addetti, da destinarsi esclusivamente al lavaggio delle mani e dotati di comandi non manuali, sapone liquido o in polvere, asciugamani a perdere;
 - apposito spazio per il deposito degli indumenti da lavoro, che devono essere tenuti separati dagli indumenti civili;
 - idonee attrezzature per il mantenimento dei cibi alle temperature previste dalle vigenti normative;
 - i prodotti alimentari devono essere conservati in modo tale da impedire contaminazioni crociate ed al riparo da agenti esterni;
 - idonee attrezzature per la tenuta degli utensili da cucina e della stoviglieria al riparo da ogni agente contaminante;
 - stoviglie per la somministrazione al pubblico del tipo monouso; è consentito l'uso di stoviglieria tradizionale qualora sia disponibile una adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie;
 - è comunque vietato l'uso di vasche o tinozze non dotate di acqua corrente potabile;
 - i tavoli per il pubblico devono essere in materiale lavabile o ricoperti in materiale lavabile o monouso;
 - le sostanze ed attrezzature non destinate all'alimentazione devono essere conservate separatamente;
 - i piani di cottura ed in particolare griglie, forni, friggitrice e simili devono essere collocati a conveniente distanza dalle abitazioni circostanti in modo tale da non arrecare inconvenienti igienici e molestie. Ove si utilizzino ambienti confinati, gli impianti di cottura dovranno essere dotati di idonei dispositivi per la captazione dei fumi, vapori e odori;
 - disponibilità di idonei contenitori con coperchio per la raccolta dei rifiuti solidi e di contenitori per lo stoccaggio degli eventuali oli esausti rispondenti alle vigenti normative;
- e) l'area di pertinenza dell'attività deve essere tenuta costantemente pulita;
- f) devono essere disponibili servizi igienici in numero adeguato, possibilmente distinti per gli addetti ed il pubblico.

PER LE ATTIVITA' DI SOLA SOMMINISTRAZIONE:

- a) il personale, deve essere abbigliato secondo i disposti della normativa vigente e quello addetto non saltuariamente alla somministrazione deve essere provvisto del libretto di idoneità sanitaria.
- b) la fornitura degli alimenti somministrati deve essere adeguatamente considerata nel piano di autocontrollo dell'attività;
- c) deve essere garantita la fornitura di acqua potabile;

- d) le acque di scarico devono essere smaltite in modo igienicamente idoneo;
- e) l'attività deve essere dotata di:
- idonei piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile qualora necessario;
 - contenitori muniti di coperchio atti alla raccolta dei rifiuti solidi;
 - idonee attrezzature per la somministrazione degli alimenti;
- f) devono essere adottate tutte le precauzioni ragionevolmente possibili per collocare e proteggere gli alimenti, tenerli al riparo da agenti esterni ed impedire contaminazioni crociate;
- g) la stoviglieria in uso deve essere del tipo monouso a meno che non sia assicurata una idonea attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie; è comunque vietato l'uso di vasche o tinozze non dotate di acqua corrente potabile;
- h) i banchi devono essere collocati a conveniente altezza dal suolo e muniti di adeguati sistemi per la protezione degli alimenti da eventuali contaminazioni esterne;
- i) devono essere disponibili servizi igienici in numero adeguato, possibilmente distinti per gli addetti ed il pubblico.
- j) l'area di pertinenza dell'attività deve essere tenuta costantemente pulita e munita. Ove si tratti di somministrazione di alimenti e bevande esclusivamente in confezioni originali chiuse dovrà essere ottemperato a quanto previsto alle precedenti lettere ad eccezione di quanto stabilito alle lettere c) d) ed e) per quanto riguarda le attrezzature di somministrazione .

16. Circoli

Le presenti linee di indirizzo, per le parti di interesse, sono applicabili anche ai circoli privati e agli enti collettivi assistenziali, così come definiti dall'art. 86 del T.U.L.P.S. 773/1931, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci.

17. Attività Agrituristiche

Le presenti linee di indirizzo, per le parti di interesse, sono applicabili anche alle attività agrituristiche, fermo restando che per le stesse si applicano le normative previste dalle leggi e dalle disposizioni di settore.

18. Depositi all'ingrosso

I locali destinati a deposito all'ingrosso, devono possedere i seguenti requisiti:

- avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni per le merci depositate;
- essere asciutti e ben ventilati; deve essere assicurata l'aerazione naturale o meccanica;
- le aperture verso l'esterno devono essere dotate di idonei mezzi per la difesa dagli insetti e roditori; e altri agenti di contaminazione;
- le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile, senza soluzioni di continuità, di opportuna altezza in relazione alla disposizione e tipologia delle merci depositate ed i pavimenti, ben connessi con le pareti, devono essere anch'essi in materiale lavabile;
- nel caso di magazzini per alimenti deperibili, deve essere disponibile un lavabo con comando non manuale.

Fatte salve le disposizioni delle norme vigenti, per l'attività in oggetto non possono essere utilizzati locali adibiti anche ad abitazione civile

Per la movimentazione degli alimenti depositati all'interno dei locali è vietato l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburanti o da combustibili di qualsiasi tipo.

Relativamente a depositi all'ingrosso di carni, prodotti ittici, prodotti a base di carne si applicano le disposizioni della normativa specifica.

19. Mezzi di trasporto di prodotti alimentari

Il trasporto delle sostanze alimentari, salvo quanto previsto da normative specifiche, è disciplinato dal DPR 327/80 e dal D.Lgs 155/97, sia che venga effettuato da parte di chi svolge attività commerciali (commissionari, commercianti, rivenditori, pubblici esercizi di vario tipo, ecc....) sia da parte degli utilizzatori professionali (ristoranti, alberghi, posti di ristoro, ecc.), nonché dalle collettività, comunità, convivenze, ecc..

Durante le operazioni di consegna i diversi generi alimentari non devono essere depositati all'esterno dei locali di destinazione, al fine di rendere minimo il rischio di contaminazioni.

20. Soppalchi

In caso di locali di vendita di prodotti alimentari, bar, ristoranti, laboratori ecc., è possibile prevedere la soppalcatura a balconata aperta purché la superficie soppalcata non sia superiore ad 1/3 della superficie del pavimento.

L'altezza tra pavimento finito e soffitto finito, per la parte soprastante, non potrà essere inferiore a m. 2,20 se per destinazione a deposito ed a m. 2,40 se per destinazione a sala di consumazione.

Per quanto attiene la parte sottostante l'altezza tra pavimento finito e soffitto finito del soppalco non potrà essere inferiore a m. 2,20 se per destinazione a deposito e spogliatoio e a m. 2,40 se per destinazione a sala di consumazione assicurando in ogni caso un adeguato ricambio d'aria.

21. Locali seminterrati e interrati

Per l'esercizio delle attività considerate nelle presenti linee di indirizzo igienico-sanitario è consentito l'utilizzo di locali seminterrati e interrati purché siano rispettate le condizioni specifiche per le singole attività, fatte salve le prescrizioni, limitazioni e i divieti previsti dalle disposizioni di legge o regolamenti in materia di igiene, di prevenzione e sicurezza dei luoghi di lavoro e di prevenzione incendi e siano assicurate in ogni caso adeguate condizioni di aerazione e di illuminazione.

(*) abrogata e sostituita con l'ordinanza del Ministro della Salute 3 aprile 2002, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale, Serie generale, n. 114 del 17/5/2002