

Decreto del Presidente della Giunta Regionale 21 luglio 2003, n. 9/R

Regolamento regionale recante: "Norme per la disciplina della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, relativamente all'attività di bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale".

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

Visto l'articolo 121 della Costituzione (come modificato dalla legge costituzionale 22 novembre 1999, n. 1);

Vista la legge 30 aprile 1962, n. 283;

Vista la legge 25 agosto 1991, n. 287;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 4 aprile 2001, n. 235;

Vista la deliberazione della Giunta regionale n. 18 - 10004 del 21 luglio 2003;

emana

il seguente regolamento

Regolamento regionale recante: "Norme per la disciplina della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, relativamente all'attività di bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale".

Art. 1.

(Campo di applicazione)

1. Il presente regolamento si applica alle attività di preparazione e somministrazione alimenti e bevande nell'ambito di attività di ristorazione pubblica, soggette all'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283 (di modifica del T.U. relativo alla disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) e comprese nelle tipologie previste dall'articolo 5 della legge 25 agosto 1991, n. 287 (Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi) e dal decreto del Presidente della Repubblica 4 aprile 2001, n. 235 (Regolamento recante semplificazione del procedimento per il rilascio dell'autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande da parte di circoli privati).

Art. 2.

(Tipologia degli esercizi)

1. Per la valutazione dei requisiti igienico-sanitari, al fine dell'espressione dell'autorizzazione prevista dall'articolo 2 della l. 283/1962, le attività di cui all'articolo 1 sono distinte in:

a) esercizi di tipologia 1: somministrazione di bibite, caffè, panini, tramezzini, brioches surgelate sottoposte a doratura, toast, piadine e prodotti similari, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento;

b) esercizi di tipologia 2: somministrazione di alimenti di cui alla lettera a) e, in aggiunta, prodotti di gastronomia da intendersi come:

1) alimenti preparati in esercizi autorizzati, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;

- 2) piatti semplici preparati con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;
- c) esercizi di tipologia 3: somministrazione di alimenti di cui alle lettere a) e b), con attività di preparazione alimenti configurabile come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce e/o tavola calda;
- d) esercizi di tipologia 4: attività di preparazione alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale.

Art. 3.

(Requisiti comuni)

1. I requisiti igienico-sanitari minimi comuni a tutte le tipologie sono elencati nell'allegato A, parte integrante e sostanziale del presente regolamento.
2. Per tutto quanto non previsto dal presente regolamento in merito ai requisiti igienico-sanitari e/o organizzativi, si rinvia alle disposizioni di cui alla l. 283/1962, al d.p.r. 327/1980 ed al decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 (Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari).

Art. 4.

(Requisiti specifici)

1. In aggiunta ai requisiti minimi comuni a tutte le tipologie previsti dall'articolo 3, sono previsti ulteriori requisiti specifici per le diverse tipologie, come individuati nell'allegato B, parte integrante e sostanziale del presente regolamento.

Art. 5.

(Attività di controllo e sanzioni)

1. La vigilanza, ai fini del presente regolamento, è esercitata dal personale delle aziende sanitarie locali (ASL) e dalle autorità a cui sono attribuiti poteri di accertamento.
2. L'inosservanza alle disposizioni dell'articolo 6 comporta l'applicazione della sanzione prevista dall'articolo 2 della l. 283/1962, con contestuale richiesta al sindaco quale autorità sanitaria competente per territorio, di ordinanza di divieto di preparazione/somministrazione alimenti non autorizzati.
3. In caso di modifica dei locali - attrezzature, in assenza della preventiva comunicazione all'autorità sanitaria competente e in relazione a quanto prescritto dall'articolo 27 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, si applicano le disposizioni di cui all'articolo 17 della l. 283/1962.

Art. 6.

(Disposizioni transitorie)

1. Per gli esercizi già autorizzati, con requisiti non conformi a quanto previsto dal presente regolamento, è consentita la prosecuzione dell'attività con le modalità indicate nei commi seguenti.
2. Gli esercizi già autorizzati al momento dell'entrata in vigore del presente regolamento, e non in possesso dei requisiti previsti per le varie tipologie indicate, sono tenuti a presentare all'autorità competente richiesta per l'adeguamento dell'autorizzazione sanitaria entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento.

3. I lavori necessari per ottenere l'adeguamento dell'autorizzazione sanitaria di cui al comma 2, devono comunque essere terminati entro diciotto mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento.

4. Al termine dei lavori di cui al comma 3, i titolari degli esercizi devono presentare alla predetta autorità competente autocertificazione, ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 (Disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa) attestante la sussistenza dei requisiti previsti dalle singole fattispecie del presente regolamento, corredata da planimetrie dei locali, in duplice copia, con indicazioni del posizionamento delle attrezzature.

Il presente regolamento sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione.

E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare.

Torino, addì 21 luglio 2003

Enzo Ghigo

Allegato A
(Art. 3)

REQUISITI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE

Nella definizione dei requisiti minimi non sono stati esplicitamente elencati tutti gli adempimenti previsti da leggi e regolamenti igienico-edilizi, di igiene e sicurezza del lavoro, di prevenzione incendi, di sicurezza degli impianti, da intendersi preventivamente acquisiti.

In linea generale la disposizione dei locali e delle attrezzature deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della marcia in avanti a partire dalla zona (o punto) di ricezione merci fino al punto di somministrazione, evitando il più possibile incroci tra percorsi e operazioni sporche e pulite. I criteri applicativi di seguito definiti rappresentano unicamente requisiti minimi necessari per l'esercizio delle attività

In particolare:

- * la superficie dei locali deve essere adeguata al tipo di attività alla potenzialità produttiva e al numero degli addetti;
- * i pavimenti di tutti i locali, ad esclusione della sala di somministrazione devono essere realizzati in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile, non assorbente e non tossico;
- * le pareti di tutti i locali, ad esclusione della sala di somministrazione devono essere rivestite di materiale lavabile e disinfettabile fino ad almeno 2 metri;
- * i soffitti devono essere, privi di anfratti e facili da pulire;
- * le porte devono avere superfici lisce facilmente pulibili e disinfettabili;
- * i piani di lavoro devono essere in materiale lavabile e disinfettabile, opportunamente separati per le varie lavorazioni.
- * Le attrezzature devono essere:
 - in materiale resistente facilmente lavabile e disinfettabile;
 - idonee e sufficienti in relazione all'attività svolta;
 - installate in modo da consentire un'adeguata pulizia dell'area circostante.

- * Gli utensili e le stoviglie devono essere in materiale idoneo per alimenti, ai sensi del D.M. 21.03.73, lavabile e disinfettabile;
- * i bidoni per la raccolta rifiuti devono essere in materiale lavabile, di idonee dimensioni, dotati di coperchio fisso ad apertura a pedale, salvo dimostrazione dell'idoneità di altre modalità
- * La pedana del retrobanco deve essere di superficie facilmente lavabile, disinfettabile e tale da permettere un'agevole pulizia e sanificazione del pavimento sottostante;
- * Le finestre e le altre aperture esterne devono essere protette con idonei sistemi di lotta agli insetti (es. reti antimosche facilmente rimovibili per la pulizia, lampade moschicide e attrezzature similari);
- * i frigoriferi e i congelatori devono essere in numero e capacità adeguate al tipo ed alla quantità di prodotti previsti e con proprio termometro;
- * deve essere previsto un locale deposito per alimenti di dimensioni adeguate in rapporto all'attività con:
 - pareti lavabili e disinfettabili fino a due metri;
 - pavimento in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile;
 - rete antimosche alle aperture, accorgimenti idonei ad assicurare adeguata areazione e protezione dall'umidità e comunque valori microclimatici tali da garantire la corretta conservazione degli alimenti;
 - protezione dai roditori;
 - scaffalature aventi superfici lavabili.
- * Deve essere disponibile un locale destinato a spogliatoio, aerato in modo naturale o con sistemi meccanici, fornito di armadietto individuale, a doppio scomparto, in materiale facilmente lavabile o disinfettabile per ogni addetto alla manipolazione degli alimenti. È ammesso posizionare gli armadietti a doppio scomparto nell'antibagno del servizio igienico solo se questo è ad uso esclusivo del personale.
- * Tutti i punti di cottura che determinano emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie indipendenti con sbocco a tetto, costruite conformemente alle regole di buona tecnica e alla normativa vigente. La canna fumaria dovrà sfociare in un comignolo posizionato ad almeno un metro sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m.10 e tale comunque da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale. Nel caso di nuove autorizzazioni dovrà essere valutata la sistemazione o l'adeguamento di camini preesistenti situati a quote diverse e che possono costituire fonte di insalubrità o molestia. Deve essere sempre richiesta la certificazione di conformità dell'impianto di evacuazione fumi e vapori, rilasciata da un tecnico abilitato. Sistemi alternativi di abbattimento fumi di cottura possono essere eccezionalmente accettati con specifica certificazione di idoneità dell'impianto e fatto salvo il rispetto dei regolamenti comunali. Negli esercizi esistenti e già autorizzati, i sistemi di abbattimento attraverso cappa aspirante con filtri a carbone attivo e ventola verso l'esterno, possono essere mantenuti a condizione che non siano accertati e/o segnalati problemi di ordine igienico-sanitario. La valutazione degli aspetti di natura edilizia è di competenza comunale.
- * Il materiale di pulizia deve essere conservato in locali o armadi appositi per evitare la contaminazione degli alimenti.
- * La zona lavaggio deve essere attrezzata con lavelli e lavastoviglie in numero adeguato alla potenzialità produttiva; i lavelli devono essere facilmente igienizzabili, forniti di

acqua calda e fredda e dotati di comando non manuale (es. pedale o fotocellula); sono consigliabili lavamani separati dai lavelli per preparazione alimenti con comandi non manuali, sapone liquido e asciugamani a perdere.

* Tutti i locali devono possedere areoilluminazione naturale pari almeno a un 1/8 della superficie del pavimento; il ricorso a sistemi artificiali deve essere motivato da specifiche situazioni strutturali e l'idoneità della soluzione proposta deve essere valutata dai servizi competenti; per i locali ad uso spogliatoio, servizi igienici, deposito è possibile prevedere areazione meccanica con sistema di ventilazione in grado di garantire almeno 5 ricambi/ora.

* Tutti gli esercizi devono possedere, preferibilmente al loro interno, uno o più servizi igienici, separati per gli addetti e per il pubblico, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, erogatore di sapone liquido, asciugamani a perdere o sistema elettrico di asciugatura; i comandi di erogazione dell'acqua devono essere non azionabili manualmente (es. pedale, ginocchio o fotocellula). È ammesso un solo servizio igienico, in comune tra personale e pubblico solo negli esercizi di tipologia 1 fino a 60 posti a sedere e in quelli esistenti e già autorizzati di qualsiasi tipologia. La presente deroga si applica anche in caso di voltura (ex Art. 27, D.P.R. 327/80, lettera a), senza modifiche strutturali e/o variazioni di tipologia.

* I servizi igienici riservati al personale devono essere previsti in rapporto di 1/10, in presenza di esercizi con numero di addetti superiore a 10, i servizi igienici devono essere distinti per sesso.

Il numero di servizi igienici riservati al pubblico deve essere rapportato al numero di coperti secondo il seguente standard:

Ristorazione/Bar (tipologie 2, 3 e 4)

* fino a 60 posti a sedere: almeno una unità igienica;

* da 61 a 150 posti a sedere: almeno 2 unità igieniche divise per sesso;

* oltre 150 posti a sedere: almeno 4 unità igieniche divise per sesso.

Bar (tipologia 1):

* fino a 60 posti a sedere: è ammessa la possibilità di un solo servizio igienico in comune tra addetti e pubblico;

* da 61 a 150 posti a sedere: almeno 1 unità igienica destinata esclusivamente al pubblico;

* oltre 150 posti a sedere: almeno 2 unità igieniche divise per sesso.

Si ricorda inoltre che deve essere previsto almeno un servizio igienico opportunamente dimensionato e accessorizzato, accessibile ai soggetti portatori di handicap (obbligatorio per locali di superficie maggiore di 250 mq. e per i nuovi locali); la verifica del rispetto della normativa relativa alle barriere architettoniche è di competenza dei Comuni.

* Tutti gli alimenti esposti e non confezionati (pasticceria, dolciumi, panini, tramezzini ecc., nonché altri prodotti venduti non confezionati), devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati a seconda del tipo di alimento in contenitori o in vetrine refrigerate con termometro a lettura esterna, o facilmente leggibile dall'esterno. L'esposizione di stuzzichini per aperitivi è consentita per tempi di esposizione e quantità limitate.

* Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano dotati di sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere

presente un certificato di potabilità la potabilità deve inoltre essere periodicamente verificata, a cura del titolare, con la periodicità e la tipologia di analisi indicata dal SI AN (Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione) di riferimento.

* Il parere per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria all'attività deve essere espresso sulla base delle specifiche richieste e l'atto autorizzativo deve contenere indicazione specifica della tipologia di attività volta, in riferimento alle categorie individuate: tipologia 1, 2, 3 e 4.

Allegato B
(Art. 4)

Requisiti specifici per esercizi di tipologia 1

In aggiunta ai requisiti generali occorre prevedere:

- * una zona di preparazione di bevande estemporanee (bancone bar);
- * una zona, dimensionata in rapporto alla potenzialità produttiva, per la preparazione di alimenti composti quali panini, tramezzini, tartine, toast, ed altri prodotti farciti analoghi, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili;
- * idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande munite di termometro a lettura esterna, facilmente leggibile;
- * una zona lavaggio attrezzata con lavello preferibilmente dotato di rubinetteria a comando non manuale (es. pedale o fotocellula), lavabicchieri e/o lavastoviglie.

Requisiti specifici per esercizi di tipologia 2

In questi esercizi si ribadisce che, oltre a quanto previsto per la tipologia 1, è consentito il solo riscaldamento di cibi preconfezionati in monodose, nonché prodotti preconfezionati da somministrarsi in porzioni singole in seguito a frazionamento, prodotti ottenuti previo lavaggio e assemblaggio, quali macedonie insalate e simili.

In aggiunta ai requisiti generali e ai requisiti specifici per la tipologia 1 occorre prevedere:

- * un locale (o piano/zona di lavoro) separato dalle altre zone del bar, utilizzato solo per la preparazione dei cibi preconfezionati e/o assemblaggio di piatti semplici, per la manipolazione dei prodotti con dimensioni idonee in rapporto all'attività;
- * il lavaggio di frutta e/o verdura da utilizzare per la preparazione di panini e/o piatti deve essere eseguito in apposito lavello convenientemente dimensionato, preferibilmente dotato di rubinetteria a comando non manuale (es. pedale o fotocellula) diverso da quello utilizzato nella zona Bar;
- * una zona lavaggio attrezzata con lavello preferibilmente dotato di rubinetteria a comando non manuale (pedale o fotocellula) e lavastoviglie;
- * i prodotti di gastronomia, somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione (es. frittate, milanesi, verdure sott'olio, insalata russa ed alimenti similari), devono essere preparati in esercizi autorizzati; di tali prodotti deve essere disponibile un documento attestante il laboratorio di preparazione, la quantità di prodotto acquistato e la data di preparazione.

Requisiti specifici per esercizi di tipologia 3

In questa tipologia sono inseriti gli esercizi con annesso un locale di preparazione finalizzato alla somministrazione in loco. Si configura a tutti gli effetti come un'attività comunemente definita come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce e/o tavola

calda, con requisiti strutturali minori rispetto a quelli richiesti per una ristorazione tradizionale e con alcune limitazioni produttive (eventualmente da prescriversi in aggiunta a quelle di seguito definite, da parte del SI AN competente sulla base di valutazioni in merito alla specifica attività produttiva).

Tale attività può essere autorizzata a condizione che siano presenti i seguenti ulteriori requisiti in aggiunta a quelli indicati per la tipologia 1 e 2:

* un locale ad uso cucina (con i requisiti previsti nella parte generale e, ove non specificato, dalla normativa di settore) con superficie di almeno 10 mq., dotato di zone distinte per:

- preparazione;
- lavaggio;
- cottura.

Tali zone possono essere collocate in locali distinti e tra loro raccordati ovvero in settori o zone distinte e separate di uno stesso locale.

* Le attività di preparazione non possono avere le caratteristiche specifiche della ristorazione tradizionale con menù completi e differenziati, ma un menu unico con la possibilità di preparare al massimo 2 sughi per primi piatti, 2 secondi e 2 contorni.

* È esclusa la preparazione di:

- dolci e gelati
- paste fresche e ripiene.

Requisiti specifici per esercizi di tipologia 4

In relazione alle strutture adibite ad attività di ristorazione tradizionale, devono essere previsti tutti i requisiti elencati nel paragrafo relativo ai requisiti comuni a tutte le tipologie e ove pertinenti i requisiti previsti per le tipologie 1, 2 e 3.

Per assicurare adeguate condizioni dal punto di vista igienico-sanitario la superficie del locale cucina deve essere correlata alla potenzialità produttiva e nello specifico al numero di posti a sedere della sala somministrazione.

In particolare:

* è preferibile l'utilizzo di locali a forma quadrata, evitando installazioni in senso longitudinale e la presenza di zone strette o nicchie di difficile pulizia;

* le attrezzature utilizzate per la preparazione devono essere disposte in modo razionale e organizzato in funzione delle fasi del processo produttivo;

* presenza di zone distinte per:

- preparazione;
- lavaggio;
- cottura.

* assenza di promiscuità tra lavorazioni diverse con predisposizione di zone e/o settori adeguatamente dimensionati per la preparazione di carni, verdure, prodotti di gastronomia, pasticceria, ecc.;

- * dotazione di frigoriferi (o di celle frigorifere) di capienza proporzionata alle dimensioni dell'attività con separazione tra salumi e formaggi/frutta e verdura/carni/piatti pronti/surgelati e congelati; per cucine di grande potenzialità può essere necessaria una cella frigorifera separata per le carni, autorizzata dal Servizio Veterinario;
- * la superficie della cucina deve essere correlata al numero di posti della sala ristorazione, al netto dei locali dispensa; si considera in linea di massima un minimo di 18 mq.;
- * in esercizi con preparazione di generi di pizzeria è ammesso che la zona preparazione e cottura pizze possa essere collocata a vista dei consumatori, purché ben delimitata, attrezzata con scaffali e ripiani di materiale lavabile e disinfettabile, con canna di esalazione del forno con sbocco al tetto. I contenitori dei prodotti usati per la preparazione devono essere collocati in modo da evitare contaminazioni esterne; il deposito della legna, generalmente situato nella parte sottostante del forno, deve essere ad ante chiuse;
- * l'esposizione in sala ristorazione di alimenti a libero servizio deve avvenire in vetrine condizionate (caldo/freddo) in modo da rispettare le temperature di conservazione;
- * la superficie del locale destinato alla somministrazione pasti deve essere adeguata al numero di posti a tavola: per il calcolo dei posti il parametro di riferimento è di un metro quadrato per persona, tenuto conto che con 1.25 mq. a persona si ottiene l'agevole passaggio sia degli addetti sia dei clienti.