

Allegato B
(articolo 5, comma 2)
REQUISITI IGIENICO-SANITARI SPECIFICI PER OGNI TIPOLOGIA

Requisiti specifici per gli esercizi di tipologia 1

1. Oltre ai requisiti di cui all'Allegato A, gli esercizi rientranti nella tipologia 1 devono essere in possesso di:

- a) una zona di preparazione di bevande estemporanee (bancone bar);
- b) una zona, dimensionata in rapporto alla potenzialità produttiva, per la preparazione degli alimenti e bevande di cui all'articolo 3, comma 1, lettera a);
- c) idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande, muniti di termometro a lettura esterna, facilmente leggibile;
- d) una zona lavaggio attrezzata con lavello, preferibilmente dotato di rubinetteria a comando non manuale, lavabicchieri o lavastoviglie;
- e) ove necessario, di un locale o piano/zona di lavoro separato dalle altre zone del bar per la manipolazione dei prodotti, con dimensioni idonee in rapporto all'attività, utilizzato solo per la preparazione degli alimenti e bevande di cui all'articolo 3, comma 1, lettera a), numeri 2), 3), 4) e 5).

Requisiti specifici per gli esercizi di tipologia 2

1. Oltre ai requisiti di cui all'Allegato A, negli esercizi rientranti nella tipologia 2 la superficie del locale cucina deve essere rapportata alla potenzialità produttiva e, in particolare, al numero di posti a sedere della sala somministrazione, assicurando, in ogni caso, una superficie minima di:

- a) mq 7 per preparazioni limitate ad un massimo di due primi, due secondi e tre dessert. È esclusa la preparazione di dolci con farcitura di crema e panna, gelati, paste fresche e ripiene;
- b) mq 14 per la ristorazione tradizionale.

Ai fini del computo delle superfici minime di cui alle precedenti lettere a) e b), sono considerati anche locali o zone di lavoro diversi adibiti a laboratorio di produzione di alimenti e bevande, riferiti alla stessa attività e ubicati nello stesso fabbricato, a condizione che siano funzionalmente raccordati ancorché non contigui o comunicanti.

2. Negli 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.

3. L'esposizione di alimenti deperibili a libero servizio nella sala di somministrazione deve avvenire in vetrine condizionate in modo da rispettare le temperature di conservazione.

4. La superficie della sala destinata alla somministrazione dei pasti deve essere adeguata al numero dei posti a sedere e alla necessità di assicurare l'agevole passaggio sia degli addetti sia dei clienti. Per il calcolo dei posti a sedere, il parametro di riferimento minimo è di metri quadrati 1 per

persona, tenuto conto che con metri quadrati 1,25 a persona è assicurato l'agevole passaggio sia degli addetti sia dei clienti.

Requisiti specifici per gli esercizi di tipologia 1 con annesso laboratorio di gelateria e/o pasticceria

1. Oltre ai requisiti di cui all'Allegato A e a quelli specifici per la tipologia 1 di cui al presente allegato, è necessario disporre di un locale di produzione distinto da quelli della tipologia 1 e di superficie rapportata alla potenzialità produttiva.

Requisiti specifici per l'attività di barbecue esterno

1. L'attività di barbecue esterno al laboratorio preparazione alimenti può essere effettuata esclusivamente negli esercizi di tipologia 2 nel rispetto dei seguenti requisiti igienico-sanitari e strutturali:

- a) la griglia o altra superficie di cottura con utilizzo di brace, carbone, legna o pietra lavica deve essere dotata di idonea cappa aspirante le cui emissioni devono essere dirette in alto in modo tale da non recare danno o molestie al vicinato;
- b) le superfici di cottura devono essere inserite in una struttura costituita almeno su tre lati da pareti (anche mobili) che si elevino dal piano cottura di almeno 80 cm;
- c) il pavimento su cui poggia il barbecue deve essere facilmente sanificabile;
- d) deve essere predisposta una idonea copertura estesa per tutta la zona lavoro;
- e) non è ammessa, nella struttura destinata a barbecue, la preparazione degli alimenti da cuocere (taglio e/o sezionatura di carne, pesce ed altro tipo di alimento, condimenti vari, porzionature) che, diversamente, devono essere preparati in un locale idoneo allo scopo;
- f) è possibile inserire nella zona barbecue una vetrina frigo dotata di termometro a lettura esterna per accogliere gli alimenti da sottoporre a cottura;
- g) l'attività di barbecue deve essere esclusivamente di tipo "espresso", ossia la cottura degli alimenti deve avvenire esclusivamente su richiesta del cliente;
- h) fatte salve tutte le precedenti disposizioni di cui al presente comma, la struttura destinata all'attività di barbecue deve essere ubicata in modo tale da non creare reali danni o molestie e fastidi al vicinato.