

Allegato A
(articolo 5, comma 1)

REQUISITI IGIENICO-SANITARI COMUNI A TUTTE LE TIPOLOGIE DI ESERCIZI

Requisiti delle strutture

1. L'aerazione deve essere, se naturale, pari a 1/8 della superficie del pavimento, se artificiale, a mezzo di ventola in grado di assicurare almeno 5 ricambi/ora.
2. I servizi igienici riservati al personale devono essere previsti in rapporto di 1/10 unità di personale. Negli esercizi con un numero di personale superiore a 10, i servizi devono essere distinti per sesso.
3. Il numero di servizi igienici riservati al pubblico deve essere rapportato al numero di coperti o posti a sedere secondo il seguente standard:
 - a) tipologia 1:
 - 1) fino a 60 posti a sedere: è ammessa la possibilità di un solo servizio in comune tra personale e pubblico;
 - 2) da 61 a 100 posti a sedere: almeno un servizio igienico destinato esclusivamente al pubblico;
 - 3) da 101 posti a sedere: almeno due servizi igienici distinti per sesso;
 - b) tipologia 2:
 - 1) fino a 60 posti sedere: è ammessa la possibilità di un solo servizio igienico in comune tra personale e pubblico;
 - 2) da 61 a 150 posti a sedere: almeno due servizi igienici distinti per sesso;
 - 3) da 151 posti a sedere: almeno quattro servizi igienici distinti per sesso.

Nel caso in cui gli esercizi di tipologia 1 e 2 siano dotati di dehors all'esterno del locale, ai fini del computo dei posti a sedere è preso in considerazione:

- esclusivamente il numero dei posti a sedere presenti all'interno del locale, qualora il numero dei posti a sedere presenti nei dehors sia inferiore;
- esclusivamente il numero dei posti a sedere presenti nei dehors, qualora sia uguale o superiore al numero dei posti a sedere presenti all'interno del locale.

4. La canna fumaria deve sfociare in un comignolo posizionato ad almeno metri 1 sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale. Per eventuali sistemi alternativi di abbattimento dei fumi di cottura occorre specifica certificazione di idoneità dell'impianto, fermo restando il rispetto dei regolamenti comunali.

5. Gli armadietti a doppio scomparto possono essere posizionati nell'antibagno del servizio igienico solo se questo è ad uso esclusivo del personale.

Gestione allergeni

1. L'operatore del settore alimentare (OSA) deve predisporre, ai sensi della normativa eurounitaria e statale vigente in materia, le necessarie informazioni circa gli alimenti che possono causare allergie ed intolleranze.

2. Le informazioni di cui al comma 1 devono obbligatoriamente essere rese almeno nelle lingue italiana o francese. È inoltre da ritenere opportuna la fornitura delle stesse informazioni anche nella lingua inglese.