

Ristoranti

Cucina

Requisiti:

- altezza media minima mt 2,70;
- cubatura minima mc 24;
- aerazione illuminazione naturale diretta pari a 1/10 della superficie di calpestio del locale;
- impianti di cottura: tutti gli impianti di cottura (a gas, elettrici, a combustibili solidi) necessitano di cappe aspiranti collegate a canna di esalazione/fumaria indipendente, a tenuta, sfociante un metro oltre il colmo del tetto;
- impianti a gas: necessitano di certificazione ai sensi del Decreto Ministero dello Sviluppo Economico 22 gennaio 2008, n. 37 corredata di copia dei requisiti tecnico-professionali dell'impiantista e recante le specifiche norme tecniche applicate per la realizzazione del medesimo impianto. Il locale deve essere dotato di apertura/e di ventilazione permanente fornita di griglia, con protezione dall'ingresso di insetti e altri animali.

Caratteristiche del locale e attrezzature minime:

- non deve avere comunicazione diretta con i servizi igienici o con i locali di abitazione e non deve essere impiegato in alcun modo per sosta o dimora di persone e di animali;
- pareti intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a mt 2, con materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili;
- soffitti e attrezzature sopraelevate realizzati in modo tale da evitare accumulo di sporcizia, formazione di muffa e caduta di particelle;
- pavimenti facili da pulire, realizzati con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico;
- porte rivestite di materiale liscio e impermeabile;
- aperture dotate di reti anti-insetti;
- superfici e attrezzature a contatto con gli alimenti devono essere idonee a tale scopo, oltre ad essere facilmente pulibili, disinfettabili, in materiale liscio, lavabile, resistente alla corrosione e non tossico;
- lavelli per gli alimenti in numero adeguato alle necessità dell'esercizio e muniti di rubinetti di acqua fredda e calda con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;
- impianti eroganti acqua calda e fredda per il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature e dispense per il loro ricovero;
- deve essere presente un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani, con acqua calda e fredda, dotati di sapone non riutilizzabile e sistema igienico d'asciugatura. Gli impianti per il lavaggio alimenti devono essere separati da quelli di lavaggio delle mani;
- percorsi e passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, di larghezza superiore almeno a cm 70 all'ingombro massimo dei mezzi. In ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro;
- devono essere disponibili postazioni di lavoro tali da evitare la contaminazione nelle varie fasi di manipolazione.

Servizi igienici

Sono necessari:

- almeno un servizio igienico annesso (interno all'esercizio) ad uso esclusivo del personale;
- servizi igienici per il pubblico in numero di uno ogni mq 60, o frazione, della superficie del locale/i di somministrazione.

Ad eccezione di quello per il pubblico disabili (regolamentato da normative specifiche), tutti i servizi igienici dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- locale WC, contenente il vaso, con superficie minima di mq 1, altezza media non inferiore a mt 2,40 e dotato di finestra per aerazione naturale diretta, non inferiore a mq 0,50. Se privo di finestra (bagno cieco), dovrà essere dotato di aspirazione forzata con ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico; in tal caso esso deve essere adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente;
- antibagno con superficie minima di mq 1, altezza media non inferiore a mt 2,10. La porta che accede all'esterno dovrà essere dotata di ritorno automatico, con apertura verso l'esterno;
- pavimenti e pareti, fino ad altezza di mt 2 in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile;
- lavabo con distributore di sapone liquido e con asciugamano elettrico o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso;
- erogatori dell'acqua potabile e scarico del wc azionati a comando non manuale e non a gomito;
- contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

Spogliatoi

Requisiti:

- superficie commisurata a non meno di mq 1,50 per ogni addetto;
- altezza media non inferiore a mt 2,40;
- aerazione naturale oppure idonei dispositivi per il ricambio dell'aria, come stabilito per i bagni ciechi;
- riscaldamento adeguato;
- pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad una altezza minima di mt 2,00 dal pavimento;
- devono essere collocati armadietti individuali a doppio scomparto per la custodia separata degli indumenti da lavoro da quelli personali.

L'antibagno che rispetta tali requisiti può essere usato come spogliatoio.

Deposito/vano

Requisiti:



ASL MILANO



- locale/vano di adeguate dimensioni, proporzionato all'entità delle attività svolte, con spazi e attrezzature idonee, separati per materie prime e prodotti finiti, scaffalature e bancali rivestiti di materiale lavabile sanificabile;
- altezza media non inferiore a mt 2,70 e rapporti aeroilluminanti non inferiori a 1/10 della superficie se con permanenza di persone;
- altezza media non inferiore a mt 2,10 se non vi è permanenza di persone;
- tutte le aperture protette da reticelle a maglia fine;
- pareti intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a mt 2, con materiali di colore chiaro e lavabili;
- soffitti di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari.

Locale somministrazione

Requisiti:

- altezza minima mt 2,70;
- cubatura minima mc 24;
- aerazione naturale diretta pari a 1/10 della superficie di calpestio del locale. L'insufficiente aerazione naturale diretta può essere integrata o sostituita con impianto di condizionamento conforme;
- illuminazione naturale diretta pari a 1/10 della superficie di calpestio del locale integrabile o sostituibile con illuminazione artificiale;

Gli alimenti esposti devono essere mantenuti ad idonea temperatura e protetti dalla contaminazione con apposite vetrine o similari.

Modalità smaltimento rifiuti

I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.

Si devono prevedere opportune procedure per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri infestanti.

Riferimenti di legge

Regolamento CE 29 aprile 2004, n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

D.P.R. 29 marzo 1980, n. 327 – Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962 n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande (art. 28)

Decreto Ministero Sviluppo Economico 22 gennaio 2008, n. 37 – Regolamento concernente l'attuazione dell'art. 11-quaterdecies, comma 13, lettera a), della legge n. 248 del 2/12/2005, recante riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici

Regolamento Edilizio del Comune di Milano (artt. 34, 40, 42, 43, 44, 101 e 104)

ASL di Milano

20122 Milano - Corso Italia 19 - Tel. 02.85.78.1

P. IVA 12319130154



ASL MILANO



Regolamento d'Igiene del Comune di Milano (artt. 3.11.5, 3.11.6, 3.4.19, 3.4.27.1, 3.4.27.2, 3.4.28, 3.4.4, 3.4.7, 4.2.2, 4.2.10, 4.5.6 e 4.5.7 lett.A)

Nota del Ministero del Lavoro 6 ottobre 1997, n. 3025

Avvertenza

Le indicazioni sopra riportate non vogliono essere una aggiunta al complesso sistema di norme vigenti, ma uno strumento utile a chi vuole intraprendere e/o modificare significativamente un'attività alimentare.

Vengono riportati, ancorché non cogenti, i requisiti previsti dalle norme vigenti il cui rispetto garantisce all'operatore (OSA) la conformità della SCIA presentata.