



REGOLAMENTO D'IGIENE

CAPO I – Disposizioni tecniche sulla installazione di camini, canne fumarie e sistemi di evacuazione fumi e vapori negli esercizi di preparazione somministrazione alimenti.

GESTIONE FUMI E VAPORI DI COTTURA (Ristoranti, pizzerie, friggitorie, ecc....)

La diffusione di vapori e fumi di cottura prodotti dagli ambienti in cui si effettua la cottura ed il trattamento termico degli alimenti genera spesso lamentele nel vicinato ed, in alcuni casi, dai frequentatori degli esercizi pubblici, per la molestia derivante dalla presenza di odori che si generano durante tali processi.

La normativa specifica applicabile all'igiene dei prodotti alimentari, Reg CE 852/2004, non dà indicazioni in merito all'obbligo di installazione di sistemi di captazione ed allontanamento dei fumi e dei vapori di cottura.

La norma citata, in ogni caso, stabilisce che non si devono creare condizioni in cui sia favorita la formazione di condensa e/o muffa (allegato II, capitolo 1, punto 2, lett. b); inoltre, relativamente ai sistemi meccanici di aerazione, eventualmente presenti, devono essere evitate condizioni che provochino flussi meccanici di aria da una zona contaminata verso una zona pulita (allegato II, capitolo 1, punto 5).

Norma primaria di riferimento per la tematica in questione è l'art. 195.04 del RUEC che viene integrata da quanto contenuto nel presente documento.

Scopo della presente regolamentazione, quindi, è quello di fornire indicazioni in merito ai sistemi di smaltimento dei fumi, per le attività di commerciali del settore alimentare (ristoranti, pizzerie, friggitorie ecc.), in raccordo con la previsione all'uso prevista, dal vigente RUEC (art. 195.04) e, in virtù della quale si stabilisce quanto di seguito si riporta:

1. Tutti i punti che determinano emissione scarsamente rilevante di vapori/fumi/odori di cottura, prodotti della combustione derivanti da operazioni di cottura e assimilabili, devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione fumi e vapori, canalizzati in canne fumarie con sbocco al tetto, costruite conformemente alle regole di buona tecnica e alla normativa vigente con particolare riguardo agli artt. 195.04 e 203 del vigente RUEC;
2. Nei soli casi in cui non sia possibile adottare il su citato sistema di *“canalizzare i fumi in canna fumaria con sbocco al tetto”* a causa di immobili ricadenti in zona A (privi di vanelle interne, intercapedini, cavedi, cortili utilizzabili per l'installazione dei camini senza interferenze), nonché a causa di vincoli di cui al D.Lgs. n. 42/2004 o per impossibilità legate a caratteristiche morfologiche dell'immobile sarà consentito, in deroga a quanto previsto al comma 1, l'utilizzo di un sistema di smaltimento dei fumi alternativo, con possibilità di scarico a parete alle condizioni che di seguito si riportano:
 - l'impossibilità all'installazione della canna fumaria allo sbocco del tetto dovrà essere adeguatamente comprovata e asseverata da tecnico a ciò abilitato;
 - il sistema di smaltimento dei fumi alternativo dovrà comprendere un sistema di trattamento dei fumi di cottura in cui le emissioni sono sottoposte a filtrazione ed abbattimento degli odori, della parte grassa e delle eventuali polveri incombuste; nello specifico un sistema di scarico a parete sarà consentito solo se l'emissione derivante dalla cottura risulta declassificata da EHA4 ad EHA2 (*Aria contenente impurità derivanti da attività umane come camere da pranzo, cucine attrezzate per la preparazione di bevande calde, negozi, depositi all'interno di edifici usati come uffici, camere d'albergo, spogliatoi e dove è permesso fumare, ecc..*), tramite filtrazione ed abbattimento degli inquinanti; sarà dunque obbligatorio esibire

specifica certificazione del produttore dell'idoneità dell'impianto utilizzato che faccia espresso riferimento alla categoria EHA assicurata, con relativo piano di esercizio/manutenzione, da cui risultino le operazioni a farsi e la relativa tempistica; i predetti impianti dovranno essere opportunamente mantenuti dal titolare dell'attività ovvero dalla società preposta a tale scopo, in perfette condizioni di funzionamento, tramite i necessari interventi di manutenzione periodica per i quali dovrà essere stipulato ed esibito specifico contratto manutentivo con soggetto specializzato dal quale siano desumibili la tipologia degli interventi e il controllo delle cadenze periodiche;

- in aggiunta a quanto stabilito dai precedenti punti la distanza tra i due terminali di scarico in facciata a servizio della stessa unità immobiliare dovrà comunque essere superiore a 2 mt . In caso di unità immobiliari diverse la distanza tra i due terminali di scarico (qualora non sia possibile rispettare la distanza dei 2 mt) dovrà comunque essere la massima possibile compatibilmente con lo sviluppo della unità immobiliare; l'altezza di sbocco non potrà mai essere inferiore a mt 2, 20 misurati rispetto al piano stradale esterno;
3. Le eventuali e saltuarie piccole lavorazioni eseguite con l'ausilio di fornelli a microonde e/o comunque con piccoli elettrodomestici di uso casalinghi, macchine per il caffè e similari, non necessitano di cappe/canalizzazioni delle eventuali emissioni.
 4. Resta comunque ferma l'applicazione dell'art. 674 C.P e dell'art. 844 C.C. qualora sia determinato nocumento al vicinato nonostante l'impiego di sistemi di filtrazione ed abbattimento di vapori e odori di cottura anche se certificati.

PROCEDURE E CONTROLLI

Al momento della presentazione della pratica edilizia e/o amministrativa finalizzata all'insediamento delle attività di cui alla presente regolamentazione dovrà essere indicato, in maniera compiuta ed esaustiva, il sistema di smaltimento dei fumi previsto.

Nel caso in cui si ritiene di dover usufruire della prevista deroga all'immissione dei fumi in canna fumaria con sbocco sul tetto, dovranno essere allegati, alla citata pratica, pena l'irricevibilità della stessa, i seguenti atti:

1. asseverazione del tecnico incaricato in merito all'impossibilità dell'installazione della canna fumaria corredata della documentazione, non reperibile dall'Amministrazione, comprovante la predetta impossibilità;
2. la scheda relativa le caratteristiche tecniche dell'impianto di trattamento dei fumi utilizzato, la certificazione dell'idoneità dell'impianto utilizzato che faccia espresso riferimento alla categoria EHA assicurata (EHA2), al piano di esercizio/manutenzione prescritto dal produttore ed il contratto manutentivo con soggetto specializzato dal quale siano desumibili la tipologia degli interventi e le cadenze periodiche;

Il SUAP verificherà il rispetto delle norme tecniche (RUEC) inerenti il su delineato procedimento (rispetto degli artt. 195.04 e 203 del RUEC e verifica della dichiarata impossibilità tecnica all'installazione della canna fumaria con sbocco al tetto), il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, anche tramite le sue articolazioni territoriali verificherà le caratteristiche tecniche e la conformità dell'impianto utilizzato, in raccordo con l'esistente sistema di controlli a campione delle SCIA (edilizie ed amministrative) in utilizzo al Settore.

Rimangono ovviamente ferme le sanzioni previste in caso di dichiarazioni mendaci.

Il Comando di Polizia Municipale e l'Ufficio di Vigilanza Edilizia forniranno il proprio supporto, al SUAP e al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL nelle operazioni di verifica di quanto dichiarato.

In particolare, ove a seguito di controlli da parte dei soggetti preposti, venga riscontrata l'assenza del contratto di manutenzione periodica, l'ASL provvederà all'immediata adozione di provvedimenti di sospensione dell'attività, fino al ripristino delle condizioni di cui al presente regolamento.

Si precisa che, ai fini delle norme del presente regolamento, gli Organi di controllo non potranno dare seguito ad eventuali richieste di intervento che riguardino questioni non riconducibili alle fattispecie sopra richiamate, bensì relative a questioni regolate dal Codice Civile o dai Regolamenti condominiali e, dunque, di natura privatistica.

NORME TRANSITORIE

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. Deve essere sempre richiesta ed esibita (in caso di controlli) certificazione di conformità dell'impianto di evacuazione fumi e vapori, rilasciata da un tecnico abilitato.

In ogni caso, entro due anni dalla esecutività del presente provvedimento, tali esercizi dovranno adeguarsi alle specifiche indicate nel presente provvedimento ovvero prima, nel caso di cambio di titolarità dell'esercizio o di modifica, di qualunque natura, dell'attività.

CAPO II – Requisiti specifici per i pubblici esercizi di somministrazione con particolare riguardo ai servizi igienici e SPOGLIATOI .

OGGETTO DELL'AMBITO DI APPLICAZIONE

Sono definite "*pubblici esercizi di somministrazione*" le attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande che prevedono la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in superficie aperta al pubblico all'uopo attrezzata.

In essi sono rincompresi, ad es. tutti gli esercizi di ristorazione, gli esercizi per la somministrazione di bevande, nonché di dolci etc., bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi similari nonché quelli in cui la somministrazione di alimenti e bevande viene effettuata congiuntamente ad attività di intrattenimento e svago, sale da ballo, sale da gioco locali notturni.

I locali in cui si esercitano le attività di somministrazione di alimenti e bevande devono risultare in regola con le vigenti norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia edilizia, urbanistico ed igienico sanitario, nonché di quelle sulle destinazioni d'uso dei locali e degli edifici.

Inoltre i locali destinati a "pubblici esercizi di somministrazione" devono avere caratteristiche costruttive tali da non impedire la sorvegliabilità delle vie d'accesso o d'uscita e rispettare i criteri fissati dal D.M. 17/12/1992, n. 564.

Tutti i nuovi esercizi destinati alla somministrazione devono possedere oltre ai requisiti generali di cui innanzi e quelli previsti dal vigente ordinamento legislativo in materia, ovvero, devono essere garantiti in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti le

prescrizioni contenute nei Regolamenti CE n. 852/2004, 853/2004 e 854/2004.

In conformità all'art. n. 195.08 del RUEC la superficie minima dei locali da adibire alle predette attività non potrà essere inferiore a 9 mq. La superficie di ciascun servizio igienico non deve essere inferiore a mq. 1,10 con larghezza minima di m. 0,90.

Identica dimensione dovranno avere gli antibagni.

SPOGLIATOI

In tutte le tipologie di attività di seguito riportate devono essere previste installazioni adeguate ed adibite a spogliatoio per il personale. Nelle strutture in cui è previsto un numero di addetti fino a 5 gli spogliatoi possono essere ubicati negli antibagni. In tal caso le dimensioni dell'antibagno (mq 1,10) devono essere incrementate a mq 1,30 più mq 0,10 per ogni armadietto da installare per ogni addetto.

Nel caso in cui, invece, il locale spogliatoio sia previsto in sede autonoma o comunque nei casi in cui si prevede un numero di addetti superiore a 5 questo dovrà avere superficie pari a mq. 1,20 per ogni addetto.

SERVIZI IGIENICI PER GLI ESERCIZI DI RISTORAZIONE

Servizi igienici per il personale:

I servizi igienici non devono comunicare direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito o vendita delle sostanze alimentari, essi devono essere dimensionati in numero sufficienti rispetto agli addetti. A tal fine si ritiene sufficiente la seguente dotazione di gabinetti:

numero addetti (titolare e soci compresi)	dotazione servizi igienici
Fino a 5	1 locale wc 1 antibagno dotato di lavabo
da 5 a 10	2 locali wc 1 antibagno dotato di almeno 2 lavabi
da 11 a 40	almeno 3 locali wc 2 antibagni (distinti per sesso) dotati ciascuno di almeno 3 lavabi
ogni 15 addetti oltre i 40	Si dovrà prevedere in aggiunta a quelli di cui sopra almeno un ulteriore vano wc ed ulteriori due lavabi per ciascuno antibagno

Servizi igienici per il pubblico:

I servizi igienici per il pubblico sono ubicati in sede tale da non interferire con i percorsi riservati al personale.

Il numero dei servizi igienici deve essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio, cioè il numero dei posti tavola secondo il seguente schema di minima:

Fino a 30 posti tavola	un bagno ed un antibagno
da 30 a 50 posti tavola	due wc e due antibagni (distinti per sesso)
da 50 a 100 posti tavola	due locali wc ed un anti wc con due lavabi per donne e due locali wc o un locale wc e due orinatoi ed un anti wc con due lavabi per uomini
da 100 a 150 posti tavola	tre locali wc ed un anti wc con tre lavabi per donne; tre locali wc o due locali wc e tre orinatoi ed un anti wc con tre lavabi per uomini;

In tutti gli esercizi di ristorazione, nell'ambito dei servizi per il pubblico deve essere riservato ai clienti almeno un servizio igienico accessibile a persone con ridotte capacità motorie o sensoriali ed adatta per dotazione e dimensioni all'uso da parte di queste ultime.

Per esercizi con capienza maggiore di 150 posti tavola l'autorità sanitaria potrà richiedere una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.

SERVIZI IGIENICI PER GLI ESERCIZI DI BAR

Servizi igienici per il personale:

I servizi igienici non devono comunicare direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito o vendita delle sostanze alimentari, essi devono essere dimensionati in numero sufficienti rispetto agli addetti. A tal fine si ritiene sufficiente la seguente dotazione di gabinetti:

numero addetti (titolare e soci compresi)	dotazione servizi igienici
Fino a 5	1 locale wc 1 antibagno dotato di lavabo
da 5 a 10	2 locali wc 1 antibagno dotato di almeno 2 lavabi
da 11 a 40	almeno 3 locali wc 2 antibagni (distinti per sesso) dotati ciascuno di almeno 3 lavabi
ogni 15 addetti oltre i 40	Si dovrà prevedere in aggiunta a quelli di cui sopra almeno un ulteriore vano wc ed ulteriori due lavabi per ciascuno antibagno

Servizi igienici per il pubblico:

I servizi igienici per il pubblico sono ubicati in sede tale da non interferire con i percorsi riservati al personale.

Il numero dei servizi igienici deve essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio, cioè in base alla superficie utile del locale mescita e della/e eventuale/i sala/e di sosta secondo il seguente

schema di minima:

Da 18 Fino a 100 mq.	un bagno ed un antibagno (quest'ultimo potrà essere in comune con l'antibagno degli addetti)
da 100 a 150 mq.	due wc e due antibagni (distinti per sesso)
da 150 a 250 mq.	due locali wc ed un anti wc con due lavabi per donne e due locali wc o un locale wc e due orinatoi ed un anti wc con due lavabi per uomini
oltre 250 mq	tre locali wc ed un anti wc con tre lavabi per donne; tre locali wc o due locali wc e tre orinatoi ed un anti wc con tre lavabi per uomini;

In tutti gli esercizi di tipo "B" che prevedono la somministrazione con spazi destinati al pubblico maggiore di 100 mq., nell'ambito dei servizi per il pubblico deve essere riservato ai clienti almeno un servizio igienico accessibile a persone con ridotte capacità motorie o sensoriali ed adatta per dotazione e dimensioni all'uso da parte di queste ultime.

Per esercizi con superficie maggiore di 250 mq di superficie come avanti determinata, l'autorità sanitaria, potrà richiedere una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata.

SERVIZI IGIENICI PER PASTICCERIE, ROSTICCERIE E GELATERIE

Servizi igienici per il personale:

Per tutti gli esercizi artigianali di pasticceria, rosticceria o di gelateria composti essenzialmente dal locale vendita e laboratorio i servizi igienici non devono comunicare direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito o vendita delle sostanze alimentari, essi devono essere dimensionati in numero sufficienti rispetto agli addetti. A tal fine si ritiene sufficiente la seguente dotazione di gabinetti:

numero addetti (titolare e soci compresi)	dotazione servizi igienici
Fino a 5	1 locale wc 1 antibagno dotato di lavabo
da 5 a 10	2 locali wc 1 antibagno dotato di almeno 2 lavabi
da 11 a 40	almeno 3 locali wc 2 antibagni (distinti per sesso) dotati ciascuno di almeno 3 lavabi
ogni 15 addetti oltre i 40	Si dovrà prevedere in aggiunta a quelli di cui sopra almeno un ulteriore vano wc ed ulteriori due lavabi per ciascuno antibagno