

CAMPO	CONTENUTO	N. 12	MARZO 2011
OGGETTO	ESERCIZI PER LA RISTORAZIONE		
DESCRIZIONE	Unità dedicate alla preparazione e somministrazione di alimenti e bevande. La trattazione riguarda unicamente le unità destinate a bar e ristoranti, con esclusione di quelle mobili o temporanee e delle mense.		
SCOPO	Indicare parametri per la progettazione e la realizzazione di bar e ristoranti finalizzati all'igiene degli alimenti, alla salute e sicurezza dei consumatori e degli addetti.		
ELEMENTI DI SCELTA	<ul style="list-style-type: none"> - tipo di esercizio - numero dei possibili consumatori - tipo di attrezzature e impianti tecnologici - dimensioni e sviluppo dei locali - condizioni di accessibilità - condizioni di sicurezza - ubicazione dell'unità in relazione ai fabbricati circostanti 		
VINCOLI LEGISLATIVI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ DETERMINA REGIONALE 9223/2008 "Procedura per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sottoprodotti di origine animale di cui alla d.g.r.1015/2008". ➤ D.P.R. 26.3.80, N. 327 Regolamento di esecuzione della legge 30.04.62, n° 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. ➤ REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari ➤ REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari di origine animale ➤ REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 del parlamento europeo e del consiglio del 28 gennaio 2002 principi e requisiti generali della legislazione alimentare 		
VINCOLI LEGISLATIVI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ DECRETO LEGISLATIVO 09.04.08 n. 81 attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e dell sicurezza nei luoghi di lavoro. ➤ <u>Art. 63- i luoghi di lavoro devono essere conformi ai requisiti indicati dall'Allegato IV</u> ➤ DECRETO MINISTERIALE 16.2.82. determinazione delle attività soggette alle visite prevenzione incendi (Attività n. 91 - Impianti per la produzione di calore alimentati a combustibile solido, liquido o gassoso con potenzialità superiore a 100.000 Kcal/h) ➤ DECRETO MINISTERIALE 10.3.98. criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro. ➤ DECRETO MINISTERIALE 12.4.96. approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio degli impianti termici alimentati da combustibili gassosi (modificato da dm 23.7.01; D.M. 19.2.97; D.M. 16.11.99). ➤ LETTERA CIRCOLARE 5.4.79, N. 8242/4183. impianti di cucina e di lavaggio 		

	<p>stoviglie funzionanti a gasolio, a gas metano e/o g.p.l. a servizio di ristoranti, mense collettive, alberghi, ospedali e simili.</p> <p>➔ DECRETO MINISTERIALE 06.03.03. elenco riepilogativo di norme europee armonizzate adottate ai sensi dell'art. 3 del d.p.r. 15.11.96, n. 661, concernente l'attuazione della direttiva 90/396/cee sugli apparecchi a gas</p> <p>➔ LEGGE 9.1.89 N. 13. disposizioni per favorire il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici privati.</p> <p>➔ D.M. 1➔4.6.89 N. 236. prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata ed agevolata, ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche.</p> <p>➔ <u>Art. 3.Criteri generali di progettazione.</u> (..) 3.4 Ogni unità immobiliare, qualsiasi sia la sua destinazione, deve essere visitabile, fatte salve le seguenti precisazioni: (..) b) nelle unità immobiliari sedi di riunioni o spettacoli all'aperto o al chiuso, temporanei o permanenti, compresi i circoli privati, e in quelle di ristorazione, il requisito della visitabilità si intende soddisfatto se almeno una zona riservata al pubblico, oltre a un servizio igienico, sono accessibili; deve essere garantita inoltre la fruibilità degli spazi di relazione (..)</p> <p>➔ <u>Art. 5.Criteri di progettazione per la visitabilità.</u></p> <p>5.2 sale e luoghi per riunioni, spettacoli ristorazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - (..). Nelle sale per la ristorazione, almeno una zona della sala deve essere raggiungibile mediante un percorso continuo e raccordato con rampe, dalle persone con ridotta o impedita capacità motoria e deve inoltre essere dotata di almeno uno spazio libero per persone su sedia a ruote. - Questo spazio deve essere predisposto su pavimento orizzontale e di dimensione tale da garantire la manovra e lo stazionamento di una sedia a ruote; - deve essere consentita l'accessibilità ad almeno un servizio igienico. - Per consentire la visitabilità nelle sale e nei luoghi per riunioni, spettacoli e ristorazione si devono rispettare quelle prescrizioni di cui ai punti 4.1, 4.2 e 4.3, che sono atte a garantire il soddisfacimento dei suddetti requisiti specifici. <p>REGOLAMENTO COMUNALE EDILIZIO – REGOLAMENTO URBANISTICO EDILIZIO</p> <p>Questi regolamenti sono propri di ogni Comune e pertanto, poiché possono contenere prescrizioni differenti, devono essere consultati di volta in volta quelli del Comune in cui è ubicato l'esercizio.</p>
<p>NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>➔ CIRCOLARE REGIONE EMILIA-ROMAGNA 15.7.93 N. 34. ristorazione pubblica: indirizzi per la conduzione, la vigilanza, il controllo ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le modalità di allontanamento delle emissioni e dei rifiuti - I gas e i vapori di cottura e frittura devono essere efficacemente captati nel punto di origine, in modo che sia evitata la loro diffusione nell'ambiente(..). I gas ed i vapori devono essere allontanati dal laboratorio e dispersi senza causare disagio al vicinato.

<p>NORME DI RIFERIMENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➔ NORMA UNI-CIG 7129/92. impianti a gas per uso domestico alimentati da rete di distribuzione. progettazione, installazione e manutenzione ➔ UNI 11071:2003. Impianti a gas per uso domestico asserviti ad apparecchi a condensazione e affini - Criteri per la progettazione, l'installazione, la messa in servizio e la manutenzione. ➔ Impianti a gas uso domestico - Sistemi di evacuazione. ➔ UNI 10641:1997. Canne fumarie collettive e camini a tiraggio naturale per apparecchi a gas di tipo C con ventilatore nel circuito di combustione. ➔ UNI-CIG 7129:1992/A. 2:1997. Impianti a gas per uso domestico alimentati da rete di distribuzione - Progettazione, installazione e manutenzione - Foglio di aggiornamento A.2. ➔ UNI-CIG 7131:1999 Impianti a GPL per uso domestico non alimentati da rete di distribuzione - Progettazione, installazione, esercizio e manutenzione. + Errata Corrige Ottobre 2000. ➔ UNI 10738:199. Impianti alimentati a gas combustibile per uso domestico preesistenti alla data del 13 marzo 1990 - Linee guida per la verifica delle caratteristiche funzionali. ➔ UNI 10339/95. impianti aeraulici a fine di benessere ➔ SCHEMA DI REGOLAMENTO EDILIZIO TIPO DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA (Deliberazioni della Giunta regionale del 22.2.00, n. 268 e del 16.1.01)
<p>RIFERIMENTI AD ALTRE SCHEDE</p>	<p>SCHEDA N. 01 - ILLUMINAZIONE NATURALE SCHEDA N. 02 - ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE SCHEDA N. 03 - AERAZIONE NATURALE SCHEDA N. 04 - SERVIZI IGIENICI E LOCALI ACCESSORI SCHEDA N. 05 - CLIMATIZZAZIONE, CONDIZIONAMENTO, RISCALDAMENTO /TERMOVENTILAZIONE SCHEDA N. 08 - BARRIERE ARCHITETTONICHE LINEE GUIDA SIAN: HTTP://WWW.AUSL.RE.IT/HOME/CUSTOM.ASPX?IDSOTTOCATEGORIA=121 SICUREZZA NELLA MANUTENZIONE [COLLEGAMENTO LINK] HTTP://WWW.AUSL.RE.IT/HOME/CUSTOM.ASPX?IDTERZACATEGORIA=40</p>

QUADRO SINOTTICO ESERCIZI PER LA RISTORAZIONE

	Esercizio di tipo1 (ristorazione classica)	Esercizio di tipo 2 (ristorazione limitata)	Esercizio di tipo 3 (bar)
LOCALE CUCINA			
Rapporto Illuminante (RI)	≥ 1/8	≥ 1/8	≥ 1/8
Rapporto Aerante (RA)			
Altezza (H)	≥ 3.00 m nei centri storici ≥ 2.70 m.	≥ 3.00 m nei centri storici ≥ 2.70 m.	≥ 3.00 m nei centri storici ≥ 2.70 m.
Finestre e aperture all'esterno	Reti antinsetto	Reti antinsetto	Reti antinsetto

Pavimenti	Lavabili e disinfettabili	Lavabili e disinfettabili	Lavabili e disinfettabili
Pareti	Lavabili e disinfettabili fino a H ≥ 2m.	Lavabili e disinfettabili fino a H ≥ 2m.	Lavabili e disinfettabili fino a H ≥ 2m.
Superficie	≥ 20 mq. (escluso loc. dispensa) oltre i 50 posti a sedere aumentato di 0.25 x posto	9 ÷ 12 mq. (si veda il RCI)	6 ÷ 9 mq. (si veda il RCI)
SALA SOMMINISTRAZIONE			
Rapporto Illuminante (RI)	≥ 1/8	≥ 1/8	≥ 1/8
Rapporto Aerante (RA)	≥ 1/8	≥ 1/8	≥ 1/8
Altezza (H)	≥ 3.00 m nei centri storici ≥ 2.70 m.	≥ 3.00 m nei centri storici ≥ 2.70 m.	≥ 3.00 m nei centri storici ≥ 2.70 m.
Pavimenti	///	///	///
Pareti	///	///	///
Superficie	≥ 1.20mq. x ciascun posto tavola	≥ 30mq. riducibile a ≥ 25 nei centri storici	SI
LOCALE DISPENSA			
Rapporto Illuminante (RI)	AREAZIONE FORZATA *		
Rapporto Aerante (RA)	AREAZIONE FORZATA *		
Altezza (H)			
Superficie	≥ 12 mq		
LOCALE DEPOSITO			
Rapporto Illuminante (RI)	AREAZIONE FORZATA *		
Rapporto Aerante (RA)	AREAZIONE FORZATA *		
Altezza (H)	///	///	///
Superficie	///	///	///
SERVIZI IGIENICI E ACCESSORI (per il personale) Fatto salvo il rispetto della normativa sulle barriere architettoniche	Si veda scheda tecn. N.4 e N.8	Si veda scheda tecnica N. 4 e N. 8 (almeno un servizio igienico)	Si veda scheda tecnica N. 4 e N. 8 (almeno un servizio igienico)
SERVIZI IGIENICI (per il pubblico) Fatto salvo il rispetto della normativa sulle barriere architettoniche	➤ Fino a 50 posti n.2 servizi igienici differenziati per sesso ➤ da 51 a 150 posti n. 4 servizi igienici differenziati per sesso ➤ oltre i 150 posti n. 6 servizi igienici differenziati per sesso	almeno un servizio igienico	almeno un servizio igienico
COLLOCAZIONE DEL FABBRICATO	➤ Porte e ingressi accesso diretto da luogo pubblico strada o piazza,		

COLLOCAZIONE DEL FABBRICATO	non possono dare accesso ad abitazioni private		
ACCESSIBILITA'	Andrà garantita la accessibilità di. ➤Almeno una zona della sala raggiungibile ➤Almeno 1 servizio igienico ➤Spazi di relazione		

Note *

ILLUMINAZIONE E AERAZIONE NATURALI	➤ RI e RA \geq 1/12 e comunque superficie aeroilluminante \geq 0,40 m ² , salvo impedimenti oggettivi		AERAZIONE FORZATA	obbligatoria se l'aerazione naturale è insufficiente o assente
---	--	--	--------------------------	--

Schede Tecniche Ambienti di Lavoro Azienda AUSL Reggio Emilia
[collegamento link] <http://www.ausl.re.it/Home/Custom.aspx?IDTerzaCategoria=39>