COMUNE DI
RICCIONE

Settore Governo sostenibile del Territorio Urbanistica - Edilizia Privata – Ambiente

Prot. int. n. (vedi dati protocollazione xml)
Riccione, 01.10.2024

Alle associazioni di categoria
del settore economico-produttivo

Agli ordini e collegi professionali

e p.c.
al Sindaco
al Segretario Comunale
Assessore Christian Andruccioli
SEDE

Oggetto: Trasmissione proposta di modifica al "Regolamento comunale di igiene – Parte relativa ai requisiti igienico sanitari dei locali per attività ed esercizi di impresa"

Gentilissimi,
con la presente si trasmette, in allegato, la proposta di modifica al Regolamento comunale di igiene – Parte relativa ai requisiti igienico sanitari dei locali per attività ed esercizi di impresa.

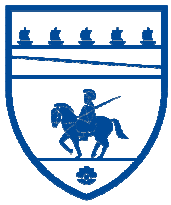
Al fine di avviare l'iter formale di approvazione del Regolamento in Consiglio Comunale entro dicembre 2024, si chiede di esprimere il Vs. eventuale parere in merito entro il 31 ottobre 2024.

Si ringrazia per la cortese collaborazione e si resta a disposizione per qualsiasi eventuale chiarimento in merito.

Cordiali saluti.

Il Dirigente
del Settore Governo sostenibile del Territorio
Urbanistica - Edilizia Privata - Ambiente

arch. Tecla Mambelli



Comune di Riccione

Settore Lavori Pubblici - Ambiente - Demanio –
Urbanistica - Edilizia Privata - Attività produttive

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE

PARTE RELATIVA
AGLI ALIMENTI E ALLE BEVANDE, ~~E ALLE PISCINE~~
AI REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI LOCALI
PER ATTIVITA' ED ESERCIZI D'IMPRESA

~~Approvato con atto~~
~~C.C. n. 53 del 27.06.2007~~

1. Del. C.C. n° 53 – del 27 giugno 2007 - Approvazione
2. Del. C.C. n° ___- del _____- Modifica

~~Cap. 1 : Disposizioni generali~~

~~Cap. 2 : Igiene degli alimenti e delle bevande~~

~~Cap. 3 : Aspetti igienico sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine a uso natatorio~~

Indice

Capitolo 1. Disposizioni generali

Art. 1 Regolamento comunale di igiene e di sanità pubblica veterinaria
Art. 2 Validità
Art. 3 Deroghe
Art. 4 Violazioni
Art. 5 Sanzioni
Art. 6 Abrogazione di norme precedenti
Art. 7 Autorità Sanitaria Locale
Art. 8 Compiti dei servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica dell' AUSL e dell'ARPA
Art. 9 Supporti propri e ausiliari dell'Autorità Sanitaria Locale

Capitolo 2. Igiene degli alimenti e delle bevande

1^a Sezione: Principi generali
Art. 10 – Ambito di applicazione e abrogazioni
2^a Sezione : Autorizzazioni e nulla osta igienico-sanitari
Art. 11 Autorizzazioni e nulla osta igienico-sanitari
Art. 12 Modalità di presentazione
Art. 13 Autorità competente al rilascio
3^a Sezione : Requisiti igienico-sanitari
Art. 14 Requisiti generali delle strutture
Art. 15 Requisiti specifici delle strutture
Art. 16 Requisiti generali delle apparecchiature e degli utensili
Art. 17 Requisiti specifici delle apparecchiature e degli utensili
Art. 18 Requisiti strutturali dei mezzi di trasporto
Art. 19 Modalità di gestione
Art. 20 Requisiti personali
Art. 21 Prescrizioni particolari
Art. 22 Prescrizioni speciali
4^a Sezione : Deroghe ai requisiti del capitolo 2 del regolamento
Art. 23 Requisiti strutturali e di attrezzatura
5^a Sezione : Norme speciali in materia veterinaria
Art. 24 Macellazione dei suini per uso privato familiare
Art. 25 Norme e requisiti per la macellazione e la vendita di conigli allevati
Art. 26 Cessione diretta dal produttore al consumatore di specie avicole, conigli e selvaggina allevata
Art. 27 Aziende agrituristiche: requisiti per la macellazione di conigli, volatili da cortile, selvaggina da penna allevata e per la produzione di prodotti a base di carne
Art. 28 Disposizioni comuni per la vendita al dettaglio di carni fresche, congelate e scongelate
Art. 29 Disposizioni per la vendita di carne tritata
Art. 30 Pre-incarto delle carni negli esercizi di vendita al minuto
Art. 31 Pre-incarto di altri alimenti
Art. 32 Disposizioni particolari riguardanti i prodotti della pesca
Art. 33 Vendita al dettaglio di prodotti ittici congelati e scongelati
Art. 34 Vendita diretta di prodotti ittici con l'esclusione dei molluschi
Art. 35 Modalità di conservazione delle confezioni di molluschi nelle collettività
Art. 36 Modalità di vendita dei molluschi negli esercizi al minuto
Art. 37 Laboratori lavorazione e invasettamento miele

Capitolo 3. Aspetti igienico sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine a uso natatorio

Art. 38 Definizioni
Art. 39 Classificazione delle piscine
Art. 40 Dotazione del personale
Art. 41 Regolamento interno
Art. 42 Controlli interni
Art. 43 Controlli esterni
Art. 44 Autorizzazioni

~~Art. 45 Utenti~~
~~Art. 46 Requisiti igienico-ambientali~~
~~Art. 47 Requisiti strutturali ed impiantistici~~
~~Art. 48 Aspetti igienici di gestione~~
~~Art. 49 Disciplina degli scarichi~~
~~Art. 50 Elementi funzionali del complesso natatorio~~
~~Art. 51 Disposizioni finali~~
~~Disposizioni tecniche~~

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE 0
PARTE RELATIVA 0
AGLI ALIMENTI E ALLE PISCINE 0
Capitolo 1. Disposizioni generali 9
Art. 1 Regolamento comunale di igiene e di sanità pubblica veterinaria 9
Art. 2 Validità 9
Art. 3 Deroghe 9
Art. 4 Violazioni 10
Art. 5 Sanzioni 10
Art. 6 Abrogazione di norme precedenti 10
Art. 7 Autorità Sanitaria Locale 10
Art. 8 Compiti dei servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica dell' AUSL e dell'ARPA 10
Art. 9 Supporti propri e ausiliari dell'Autorità Sanitaria Locale. 11
Capitolo 2. Igiene degli alimenti e delle bevande 11
1ª Sezione: Principi generali 11
Art. 10 Ambito di applicazione e abrogazioni 11
2ª Sezione : Autorizzazioni e nulla osta igienico-sanitari 11
Art. 11 Autorizzazioni e nulla osta igienico-sanitari 11
Art. 12 Modalità di presentazione 13
Art. 13 Autorità competente al rilascio 13
3ª Sezione : Requisiti igienico-sanitari 13
Art. 14 Requisiti generali delle strutture 13
Art. 15 Requisiti specifici delle strutture 15
Art. 16 Requisiti generali delle apparecchiature e degli utensili 19
Art. 17 Requisiti specifici delle apparecchiature e degli utensili 19
Art. 18 Requisiti strutturali dei mezzi di trasporto 20
Art. 19 Modalità di gestione 20
Art. 20 Requisiti personali 20
Art. 21 Prescrizioni particolari 21
Art. 22 Prescrizioni speciali 21
4ª Sezione : Deroghe ai requisiti del capitolo 2 del regolamento 21
Art. 23 Requisiti strutturali e di attrezzatura 21
Art. 24 Macellazione dei suini per uso privato familiare 22
Art. 25 Norme e requisiti per la macellazione e la vendita di conigli allevati. 22
Art. 26 Cessione diretta dal produttore al consumatore di specie avicole, conigli e selvaggina allevata 23
Art. 27 Aziende agrituristiche: requisiti per la macellazione di conigli, volatili da cortile, selvaggina da penna allevata e per la produzione di prodotti a base di carne 23
Art. 28 Disposizioni comuni per la vendita al dettaglio di carni fresche, congelate e scongelate 24
Art. 29 Disposizioni per la vendita di carne tritata 24
Art. 30 Pre-incarto delle carni negli esercizi di vendita al minuto 25
Art. 31 Pre-incarto di altri alimenti 25
Art. 32 Disposizioni particolari riguardanti i prodotti della pesca 25
Art. 33 Vendita al dettaglio di prodotti ittici congelati e scongelati 25
Art. 34 Vendita diretta di prodotti ittici con l'esclusione dei molluschi 25
Art. 35 Modalità di conservazione delle confezioni di molluschi nelle collettività 25
Art. 36 Modalità di vendita dei molluschi negli esercizi al minuto 26
Art. 37 Laboratori lavorazione e invasettamento miele 26
Capitolo 3. Aspetti igienico sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine a uso natatorio 26
Art. 38 Definizioni 26
Art. 39 Classificazione delle piscine 26
Art. 40 Dotazione del personale 27

Art. 41 Regolamento interno 28
Art. 42 Controlli interni 28
Art. 43 Controlli esterni 29
Art. 44 Autorizzazioni 29
Art. 45 Utenti 30
Art. 46 Requisiti igienico - ambientali 30
Art. 47 Requisiti strutturali ed impiantistici 30
Art. 48 Aspetti igienici di gestione 30
Art. 49 Disciplina degli scarichi 31
Art. 50 Elementi funzionali del complesso natatorio 31
Art. 51 Disposizioni finali 31
DISPOSIZIONI TECNICHE CATEGORIA A) GRUPPO A1 31
1- Caratteristiche igienico sanitarie e strutturali delle varie sezioni 31
1.1 - SEZIONE VASCHE 32
1.2 - SEZIONE SERVIZI 33
1.3- SEZIONE IMPIANTI TECNICI 34
1.4 - SEZIONE PUBBLICO 34
1.5 - SEZIONE ATTIVITÀ ACCESSORIE: 35
DISPOSIZIONI TECNICHE CATEGORIA A) GRUPPO A.2.2 35
- Regolamento interno 35
- Numero di bagnanti 35
- Dotazione di personale 35
- Sezioni vasche 35
- Sezione servizi 36
- Sezione impianti tecnici 37
TABELLA REQUISITI IGIENICO-SANITARI DEI LOCALI PER ATTIVITA' ED ESERCIZI D'IMPRESA 1
PRESCRIZIONI COMUNI A TUTTE LE ATTIVITA' 2
ALBERGO 3
ALBERGO GARNÌ 6
ALBERGO MEUBLÉ 9
AFFITTACAMERE 11
RESIDENZA TURISTICO ALBERGHIERA (RTA) 12
CASA PER FERIE 15
OSTELLO PER LA GIOVENTÙ 18
LABORATORIO DI PRODUZIONE PASTI ANNESSO A COLLETTIVITÀ 21
RISTORANTE 23
BAR 25
BAR con attività di piccola ristorazione 27
STRUTTURE AGRITURISTICHE E STRUTTURE PER IL TURISMO RURALE 29
STRUTTURE RICETTIVE ALL'ARIA APERTA (campeggi e villaggi turistici) 32
Tipologia A - CANTINE VINICOLE Quantità di uva trattata < 500 q.li 32
Tipologia B - CANTINE VINICOLE – Quantità di uva trattata > 500 q.li 34
Tipologia C - CANTINE VINICOLE nuove e cantine vitivinicole con presenza di dipendenti 36
NOTE 37
CAMPEGGIO 38
LABORATORIO ARTIGIANALE DI PRODUZIONE DI GENERI DI GELATERIA ANNESSO A LOCALE DI VENDITA AL DETTAGLIO 40
LABORATORIO ARTIGIANALE PRODUZIONE GENERI DI PASTICCERIA ANNESSO A LOCALE DI VENDITA AL DETTAGLIO 41
LABORATORIO ARTIGIANALE PRODUZIONE PANE E PRODOTTI DA FORNO ANNESSO A LOCALE DI VENDITA AL DETTAGLIO 42
LABORATORIO ARTIGIANALE PRODUZIONE PIADA E CASSONI ANNESSO A LOCALE DI VENDITA AL DETTAGLIO 43
LABORATORIO ARTIGIANALE PRODUZIONE PIZZA ANNESSO A LOCALE DI VENDITA AL DETTAGLIO (PER ASPORTO) 45
LABORATORIO ARTIGIANALE PRODUZIONE PIZZA ANNESSO A LOCALE DI SOMMINISTRAZIONE 46
CHIOSCO PER LA PREPARAZIONE, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI PIADA E CASSONI / O DI GELATERIA 48
CHIOSCO PER LA VENDITA DI PIADA E CASSONI E GENERI ALIMENTARI 49
RIVENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI 50
RIVENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI – PESCHERIE E MACELLERIERIA 51
DEPOSITO DI ALIMENTI /BEVANDE / FRUTTA E VERDURA ALL'INGROSSO 52

REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI LOCALI INTERESSATI DA “CONDONO EDILIZIO” L. 47/85 E S.M.I., L. 724/94 E S.M.I., L. 326/2003 E S.M.I. 53
Abitazioni 53
ALBERGO ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

Capitolo 1. Disposizioni generali

Art. 1 Regolamento comunale di igiene e di sanità pubblica veterinaria

1. Il Regolamento Comunale di Igiene e di sanità pubblica veterinaria, adottato ai sensi degli articoli da 218 e 344 del TU.LL.SS –, detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali.
2. Il regolamento s'intende automaticamente adeguato all'entrata in vigore di nuove norme regionali, nazionali e comunitarie, in contrasto con quanto in esso riportato.

Art. 2 Validità

1. ~~Il regolamento comunale di igiene ed ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato all'albo pretorio del Comune, ed hanno validità per tutte le situazioni, eventi ed atti di nuova presentazione. Le situazioni esistenti dovranno adeguarsi nei casi e nei modi previsti dal presente regolamento.~~
   In attuazione dei principi di adeguatezza e proporzionalità, è stabilito che gli esercizi, i laboratori ed altre attività per i quali sia stato regolarmente rilasciato un provvedimento di autorizzazione o di nulla osta igienico-sanitario o di registrazione, non interessati da interventi edilizi, possano mantenere transitoriamente il diritto ad esercitare la propria attività, pur non rispettando i requisiti strutturali previsti nel presente documento (*). Tale condizione è garantita anche in caso di discontinuità gestionale dell'attività (cambi d'intestazione, subentri, mancato esercizio dell'attività, sospensione, cessazione e successiva riapertura) purché, di norma, contenuta entro il termine massimo di due anni.
   (*) *Il principio è valido anche per le strutture che hanno ottenuto, a seguito dell'applicazione di normative relative al condono edilizio, l'autorizzazione per lo svolgimento dell'attività in locali con caratteristiche non conformi alle normative vigenti al momento del condono, per le quali valgono i limiti indicati nelle relative autorizzazioni comunali e sanitarie. Si rammenta tuttavia che, ai sensi della DGR n. 916/2007 e s.m.i. (Requisiti e standard strutturali per l'esercizio delle strutture ricettive alberghiere…), l'usabilità è limitata al mantenimento delle condizioni legittimate con tali provvedimenti e non sono ammissibili passaggi a qualifiche superiori.*
2. Gli stessi esercizi, laboratori ed attività esistenti, qualora vengano sottoposti ad interventi edilizi "minori", purché comportino limitate modifiche dei parametri dimensionali o della destinazione d'uso dei singoli locali che li compongono, sono chiamati a garantire un miglioramento delle condizioni e dotazioni originarie. In tali casi, gli OSA possono altresì proporre motivatamente, nelle parti modificate, un'applicazione parziale dei requisiti strutturali quanto previsto al successivo articolo 52.
3. Al di fuori di quanto sopra indicato, l'osservanza dei requisiti previsti nel presente documento è da ritenersi cogente o comunque fortemente raccomandata, per le nuove attività (edificio di nuova costruzione o nuova attività in edificio esistente mai adibito a sede di attività lavorativa) mentre per quelle esistenti l'obbligo di adeguamento si applica in occasione del primo significativo intervento edilizio.
4. E' comunque fatta salva la facoltà del competente servizio dell'Azienda USL o dell'autorità comunale, di richiedere in ogni tempo, per comprovati motivi di igiene e tutela della salute pubblica, i necessari adeguamenti.

Art. 3 Deroghe

1. ~~Il Sindaco può ammettere deroghe rispetto ai requisiti previsti dal presente regolamento.~~ Possono essere ammesse deroghe rispetto ai requisiti strutturali e di attrezzatura previsti come cogenti nel presente documento al verificarsi di particolari circostanze come, ad esempio, l'ampliamento di attività esistenti o l'insediamento di nuove attività in edifici esistenti già utilizzati per attività lavorative.
2. La richiesta di deroga deve essere giustificata dalla presenza di problemi strutturali o suffragata da particolari esigenze di lavorazione che non consentono la piena applicazione dei parametri previsti, ma rispetto alle quali si è provveduto alla individuazione di soluzioni alternative comprensive di accorgimenti tecnici in grado di garantire la sussistenza dei requisiti igienico sanitari e di sicurezza alimentare che la natura dell'attività da intraprendere o da ampliare richiede.
3. ~~Le deroghe che devono essere specificamente richieste ed opportunamente motivate, sono concesse previo parere obbligatorio e non vincolante dei servizi del Dipartimento di sanità pubblica dell'AUSL e della ARPA, secondo le rispettive competenze~~. La deroga può essere concessa dall'autorità comunale sulla base delle indicazioni fornite, volta per volta, dal competente servizio dell'Azienda USL, che terrà nel debito conto la compatibilità tecnica ed economica degli interventi con le caratteristiche dell'azienda, nonché il miglioramento complessivo degli ambienti o del ciclo produttivo oppure la sussistenza di misure alternative che garantiscano un livello di sicurezza soddisfacente.

4. abrogato ~~La richiesta di deroga deve quindi essere presentata al Sindaco da parte dell'interessato già corredata dal parere preventivo suddetto.~~

Art. 4 Violazioni

1. Le violazioni alle prescrizioni del presente regolamento, fatte salve quelle di carattere penale e quelle per le quali sono specificamente previste sanzioni diverse in altri articoli del presente regolamento, sono punite con la sanzione amministrativa da € 25,00 a € 500,00 ai sensi dell'art. 16 della legge n. 3/2003.
2. L'accertamento, la contestazione e la definizione delle infrazioni amministrative, o la opposizione agli atti esecutivi, sono regolamentati in via generale, dalla normativa vigente (~~–~~legge 689/81, legge 241/90 e successive modifiche ed integrazioni) .
3. Qualora vengano riscontrate carenze, inconvenienti, irregolarità di gestione dei locali, delle attrezzature e della loro conduzione non già regolamentate in maniera differente da altre normative, i Servizi dipartimentali dell'AUSL o dell'ARPA, secondo le rispettive competenze, possono proporre al Dirigente dell'Ufficio comunale competente:
   a) l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
   b) la sospensione dell'attività dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;
2. I provvedimenti di cui sopra vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti costituiscono pericolo per la salute pubblica.

Art. 5 Sanzioni

~~1. I proventi delle sanzioni amministrative, ai sensi del secondo comma dell'articolo 18 e dell'articolo 23 della legge regionale 18/4/84 n. 21, fatto salvo eventuali integrazioni e modificazioni, spettano alla Azienda Usl.~~
~~2. Le somme di denaro pagate a titolo di sanzione amministrativa in materia igienico sanitaria, e determinate con propria ordinanza ingiunzione dal Sindaco, spettano alla AUSL.~~
1. Le sanzioni amministrative sono previste dalle specifiche norme di settore, ed in particolare l'art. 5 della L.R. 21 del 1984 come sostituito dalla L.R. 23/07/2010 n° 7

Art. 6 Abrogazione di norme precedenti

1. Il presente regolamento, relativamente alle sue parti approvate, abroga il precedente regolamento comunale di igiene, adottato dal consiglio comunale e le norme successive di adeguamento nonchè le disposizioni dettate da altri regolamenti comunali precedenti, incompatibili od in contrasto con le disposizioni qui contenute.

Art. 7 Autorità Sanitaria Locale

1. Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria Locale.
2. Per tale attività si avvale dei servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'azienda Usl e dell'ARPA, intesi quali organi consultivi e propositivi in materia igienico sanitaria e ambientale secondo le rispettive competenze come previsto dalla legge regionale 44 / 95 , ai quali può avanzare richieste e commissionare indagini.
3. Ogni qual volta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni o di cittadini venga a conoscenza della esistenza o della insorgenza di situazioni antigeniche, malsane, a rischio o irregolari nel campo di applicazione del presente regolamento, può richiedere l'intervento immediato dei sopra citati servizi, per verifiche, accertamenti o formulazioni di proposte inerenti il caso.

Art. 8 Compiti dei servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica dell' AUSL e dell'ARPA

1. I servizi del dipartimento di sanità pubblica e dell'ARPA sono tenuti, ciascuno per le proprie competenze, al preciso e puntuale adempimento dei compiti seguenti:
   1.a) devono riferire all'autorità sanitaria locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della salute pubblica o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità e della tutela ambientale;
   1.b) curano gli aspetti tecnici degli atti di competenza del Sindaco indicati al primo comma dell'articolo 7 del presente regolamento;
   1.c) effettuano la vigilanza e il controllo sull'attuazione dei provvedimenti del Sindaco di cui al primo comma dell'articolo 7, nonché sulla applicazione del presente regolamento

1.d) in ogni caso assicurano la assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, e tutela ambientale.

Art. 9 Supporti propri e ausiliari dell'Autorità Sanitaria Locale.

1. Di fronte a particolari situazioni di emergenza o di urgenza superiori alla capacità operativa dei servizi dell' AUSL o dell'ARPA, il Sindaco può avvalersi dei propri uffici tecnici e di polizia, coordinati funzionalmente dai servizi sopra citati.

Capitolo 2. Igiene degli alimenti e delle bevande

1ª Sezione: Principi generali

Art. 10 Ambito di applicazione e abrogazioni

1. Il presente capitolo stabilisce norme in tema di "Igiene degli Alimenti e delle Bevande" nelle materie non disciplinate da altre leggi, disposizioni o regolamenti nonché norme aventi carattere integrativo e di coordinamento con la vigente legislazione comunitaria, nazionale e regionale, da valersi su tutto il territorio comunale.
2. Si intendono abrogati il precedente Regolamento Comunale d'Igiene, nella parte che concerne l'igiene degli alimenti e delle bevande, con l'eccezione delle norme riferite alla potabilità dell'acqua destinata al consumo umano in ambiente domestico, nonché tutte le altre norme di carattere locale (comprese le ordinanze sindacali) precedentemente emanate in materia di igiene degli alimenti e delle bevande".
3. Per tutto quanto non esplicitamente stabilito nel presente regolamento o da norme di carattere comunitario, nazionale e regionale il Sindaco decide, sentito il parere del competente servizio dell'Azienda USL che si esprime avvalendosi anche, ove applicabile, del criterio "per analogia".

2ª Sezione : Autorizzazioni e nulla osta igienico-sanitari

Art. 11 Autorizzazioni e nulla osta igienico-sanitari

1. L'apertura, il subentro, il trasferimento di sede o l'ampliamento ~~e~~ per l'esercizio di attività di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione, trasporto e vendita di alimenti e bevande sono subordinati, salvo modifiche delle norme comunitarie e nazionali cui il presente regolamento si intende automaticamente adeguato, al possesso dei relativi titoli autorizzativi consistenti nella presentazione telematica della notifica sanitaria che deve avvenire contestualmente alla comunicazione Segnalazione di Inizio attività o istanza nell'ambito della Scia unica, secondo la tipologia di attività, ed è trasmessa a cura del SUAP all'AUSL. ~~nel rispetto di quanto di seguito riportato:~~
   1.1) abrogato ~~ai sensi dell'art. 2 della l. 30.04.1962 n. 283 è soggetto al rilascio di autorizzazione sanitaria l'esercizio di stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione, confezionamento e deposito all'ingrosso di sostanze alimentari (non disciplinati da norme comunitarie) e di bevande, anche se svolto in forma ambulante e/o per limitati periodi in occasione di feste tradizionali, fiere paesane, sagre e manifestazioni analoghe, nonché nell'ambito di stand fieristici~~;
   1.2) abrogato~~ai sensi dell'art. 231 del T.U.LL.SS. R.D., 27.07.1934 n. 1265, è soggetta al rilascio di autorizzazione sanitaria l'apertura di alberghi ed altri pubblici esercizi quali pensioni, locande, alberghi diurni, affittacamere, ristoranti, trattorie, mescite, caffè, osterie (ed equivalenti anche se diversamente denominati)~~;
   1.3) abrogato ~~ai sensi dell'art. 194 del T.U.LL.SS., R.D. 27.07.1934 n. 1265, è soggetta al rilascio di autorizzazione sanitaria l'apertura di stabilimenti balneari~~;
   1.4) abrogato~~ai sensi dell'art. 29 del R.D. 20.12.1928 n. 3298 sono soggetti al rilascio di autorizzazione sanitaria l'apertura e l'esercizio di spacci per la vendita di carne fresca, congelata o comunque preparata~~;
   1.5) abrogato ~~ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 sono soggetto al rilascio di autorizzazione sanitaria le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari sfuse per mezzo di veicoli, i veicoli adibiti al trasporto di alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti, i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati~~;

1.6) abrogato ~~ai sensi dell'art. 13 del D.Lgvo 18.04.94 n. 286 sono soggetti al rilascio di riconoscimento comunitario gli stabilimenti di macellazione, sezionamento e deposito di carni delle specie bovina, suina, ovina, caprina e di solipedi domestici~~;

1.7) abrogato~~ai sensi dell'art. 8 del D.Lgvo 30.12.92 n. 537 sono soggetti al rilascio di riconoscimento comunitario gli stabilimenti di produzione di prodotti a base di carne~~;

1.8) abrogato ~~ai sensi dell'art. 8 del DPR 03.08.98 n. 309 sono soggetti a riconoscimento comunitario i laboratori di produzione di carni macinate e di preparazioni di carni~~;

1.9) abrogato ~~ai sensi dell'art.10 del DPR 14.01.97 n. 54 sono soggetti a riconoscimento comunitario gli stabilimenti di produzione e commercializzazione di latte crudo, di latte alimentare trattato termicamente, di latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte e di prodotti a base di latte destinati al consumo umano~~;

1.10) abrogato ~~ai sensi dell'art. 7 del D.Lgvo 30.12.92 n. 531 sono soggetti a riconoscimento comunitario gli stabilimenti, le navi officina, gli impianti collettivi per le aste ed i mercati all'ingrosso dei prodotti della pesca~~;

1.11) abrogato ~~ai sensi dell'art. 6 del D.Lgvo 30.12.92 n. 530 sono soggetti a riconoscimento comunitario i centri di spedizione e di depurazione molluschi~~;

1.12) abrogato~~ai sensi del DPR 30.12.92 n. 559 sono soggetti a riconoscimento comunitario la produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina da allevamento~~;

1.13) abrogato ~~ai sensi del DPR 17.10.96 n. 607 sono soggetti a riconoscimento comunitario i centri di lavorazione della selvaggina~~;

1.14) abrogato ~~ai sensi dell'art. 7 del DPR 10.12.97 n. 495 sono soggetti a riconoscimento comunitario i macelli, i laboratori di sezionamento, i depositi frigoriferi e i centri di riconfezionamento di volatili da cortile~~;

1.15) abrogato ~~ai sensi dell'art. 8 del D.Lgvo 04.02.93 n. 65 sono soggetti a riconoscimento comunitario gli stabilimenti per la produzione di prodotti d'uovo~~;

1.16) abrogato ~~sono soggetti ad autorizzazione sanitaria l'apertura e l'esercizio di rivendite di prodotti della pesca~~;

1.17) abrogato ~~è soggetto al rilascio di nulla osta sanitario l'esercizio di ciascuna delle seguenti attività: distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, svolte su aree pubbliche in forma fissa o itinerante, anche in occasione di feste tradizionali, fiere paesane, sagre e manifestazioni analoghe, nonché nell'ambito di stand fieristici~~;

1.18) abrogato ~~sono soggetti al rilascio di nulla osta sanitario l'apertura e l'esercizio di negozi e rivendite di prodotti alimentari e di bevande (con l'eccezione degli alimenti e delle bevande in confezione sigillata) di mense pubbliche e private, nel caso in cui non sia prevista la preparazione di alimenti e bevande, di locali di somministrazione e di aree di somministrazione all'aperto~~;

1.19) abrogato ~~è soggetto al rilascio di nulla osta sanitario lo svolgimento delle operazioni di congelamento e/o surgelazione di prodotti alimentari effettuate in laboratori di produzione e preparazione di alimenti destinati alla somministrazione e/o vendita nell'annesso esercizio~~;

1.20) abrogato~~sono soggetti al rilascio di autorizzazione sanitaria l'apertura e l'esercizio di piscine pubbliche od aperte al pubblico, comprese le piscine annesse a pubblici esercizi ed i parchi acquatici, e delle relative aree di pertinenza~~;

1.21) abrogato ~~ai sensi dell'art. 3 della l. 27.01.1968 n. 32 è soggetto al rilascio di attestato di idoneità sanitaria l'utilizzo di locali per il commercio di prodotti surgelati~~.

2. abrogato ~~Il nuovo titolare di un esercizio esistente, in precedenza già autorizzato o per cui, in passato, sia già stato rilasciato il nulla osta igienico-sanitario, è tenuto, ai sensi del presente articolo, a richiedere nuova autorizzazione sanitaria o, secondo i casi, nuovo nulla osta igienico-sanitario. La presentazione della domanda di rilascio di nuova autorizzazione sanitaria o di nuovo nulla osta igienico-sanitario, qualora il subentrante dichiari l'assenza di modifiche strutturali, funzionali o del tipo di attività esercitata, rispetto a quanto precedentemente autorizzato, è titolo idoneo alla continuazione dell'attività per sessanta giorni dalla data di presentazione della domanda~~.

3. Debbono essere comunicate con le stesse modalità di cui al comma 1, ~~rispettivamente, al Sindaco ed al competente servizio dell'Azienda USL~~ le modifiche societarie, tra cui è compreso il cambiamento del legale rappresentante, riguardanti la titolarità di autorizzazioni e nulla osta sanitari.

4. abrogato ~~I titolari di esercizi esistenti per i quali, ai sensi del presente articolo, sia previsto l'obbligo di munirsi di autorizzazione e/o nulla osta sanitario non precedentemente previsti da altre norme nazionali o locali vengono invitati per iscritto, dai competenti servizi di vigilanza, a presentare la relativa domanda; trascorsi trenta giorni dalla notifica dell'invito senza che la domanda sia stata presentata si applicano le sanzioni previste dal presente regolamento~~.

Art. 12 Modalità di presentazione

1. Le ~~domande per il rilascio delle autorizzazioni e dei nulla osta di cui al~~ comunicazioni/segnalazioni di cui al precedente art. 11 debbono essere trasmesse tramite portale telematico ~~indirizzate, all'ufficio Comunale preposto, utilizzando la modulistica~~ e seguendo le procedure ~~da questi, allo scopo,~~ predisposte. Per i riconoscimenti comunitari le procedure sono dettate dalle norme di recepimento.

Art. 13 Autorità competente al rilascio

1. abrogato ~~Le autorizzazioni di cui ai punti da 1 a 5 e di cui ai punti 16 e 20 dell'art. 11 sono rilasciate dal Dirigente dell'Ufficio Comunale preposto ai sensi della vigente normativa; nel caso di attività svolte su aree pubbliche, in forma itinerante nell'ambito del territorio di più comuni, fatta salva la facoltà degli organi di vigilanza di esercitare i necessari controlli ispettivi e di proporre provvedimenti, anche limitativi, si considera valida l'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco del Comune ove ha sede legale l'attività~~
2. abrogato ~~I nulla osta e l'attestazione di cui ai punti 17, 18, 19 e 21 dell'art. 11 sono rilasciati dai competenti servizi dell'Azienda USL. I riconoscimenti dal punto 6 al punto 15 sono rilasciati o dal Sindaco o dal Ministero della Sanità secondo le rispettive competenze~~.
3. abrogato ~~Nel caso di esercizi ove si svolgano più attività, per almeno una delle quali sia previsto il possesso di autorizzazione sanitaria, il Sindaco o il Dirigente Comunale, nell'ambito delle rispettive competenze, possono rilasciare un unico documento di autorizzazione riferito a tutte le attività svolte~~.

3ª Sezione : Requisiti igienico-sanitari

Art. 14 Requisiti generali delle strutture

1. I locali ove avvengano: produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, debbono possedere i seguenti requisiti strutturali generali, da applicarsi secondo la tipologia dell'esercizio come previsto nell'allegata tabella 1;
   1.a) pavimenti continui, realizzati con materiali impermeabili dotati di adeguate caratteristiche di resistenza meccanica, sufficientemente lisci da poter essere agevolmente lavati e disinfettati, con angoli di raccordo alle pareti arrotondati (questa ultima disposizione solo per i nuovi locali o per i locali sottoposti a ristrutturazione) in modo da facilitare l'operazione di pulizia e muniti, ove necessario su richiesta del competente servizio, di un dispositivo per consentire una facile evacuazione delle acque; al fine della sicurezza contro lo scivolamento, dovranno avere un coefficiente di attrito dinamico maggiore o uguale 0,4 U; i locali destinati alla somministrazione e/o vendita possono non presentare angoli di raccordo arrotondati tra le pareti e il pavimento;
   1.b) pareti continue, senza tracce di umidità, lisce, intonacate e tinteggiate con pittura lavabile di colore chiaro che permetta una facile individuazione ed eliminazione dello sporco, con angoli di raccordo alle altre pareti ed al pavimento arrotondati, (questa ultima disposizione solo per i nuovi locali o per i locali sottoposti a ristrutturazione) in modo da facilitare l'operazione di pulizia;
   1.c) soffitto senza tracce di umidità, liscio, intonacato e tinteggiato con pittura di colore chiaro che permetta una facile individuazione ed eliminazione dello sporco;
   1.d) aperture direttamente comunicanti con l'esterno in numero sufficiente a garantire adeguati requisiti di illuminazione ed areazione naturali, in accordo con quanto nel dettaglio specificato nell'allegato I, in particolare occorre tenere conto dei seguenti aspetti:
      - ~~tenuto conto che~~ per la determinazione del rapporto illuminante (R.I.) devono essere calcolate solamente le superfici vetrate escludendo, nel caso di porte-finestre, la superficie compresa tra il pavimento e un'altezza dal piano di questo di 60 cm;
      - ~~e tenuto conto che~~ per la determinazione del rapporto aerante (R.A.) devono essere calcolate solamente le superfici vetrate apribili,
      - ~~fermo restando che~~ i locali nei quali viene svolta l'attività di produzione, preparazione, confezionamento e deposito all'ingrosso di sostanze alimentari non possono avere accesso diretto dall'esterno
      - ~~e che, comunque,~~ almeno il 50% delle superfici illuminante ed aerante deve essere collocato a parete;
      - nei soli locali di deposito è ammessa, in alternativa, illuminazione e aerazione artificiale;
   1.e) locali per dimensioni, distribuzione e numero adeguati al tipo di attività svolta, in accordo con quanto specificato nell'allegato I, in particolare:
      - devono essere previsti locali distinti per il deposito delle materie prime, per l'attività di produzione, preparazione e confezionamento, per il lavaggio dell'attrezzatura (tale ultimo

spazio potrà essere ricavato all'interno del/i locale/i di produzione), per il deposito dei prodotti finiti (per i laboratori artigianali, il deposito dei prodotti finiti potrà coincidere, purché funzionalmente separato, con il locale per il deposito delle materie prime);

- nei pubblici esercizi dove si svolga attività di ristorazione e nelle attività di ristorazione collettiva è previsto l'obbligo di dotarsi di un vano dove contenere le bevande, di altezza minima di mt. 2 adeguatamente areato (anche meccanicamente) con pavimento lavabile e disinfettabile; è consentito stoccare alimenti e bevande nello stesso vano unicamente nel caso che la dispensa abbia una superficie superiore a mq. 12 e sia mantenuta nello stoccaggio una divisione funzionale fra alimenti e bevande ~~avente le medesime caratteristiche del locale dispensa; da tale obbligo si puo' derogare unicamente nel caso che la dispensa abbia una superficie superiore a mq. 16 e sia mantenuto nello stoccaggio una divisione funzionale fra alimenti e bevande~~;
- nei laboratori di produzione e preparazione annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e di somministrazione , a condizione che il competente servizio dell'Azienda U.S.L. si esprima in senso favorevole, è ammesso riunire in un unico locale di adeguate dimensioni tutte le attività, anche se locali distinti devono comunque essere utilizzati per il ricovero dei prodotti e degli attrezzi utilizzati nelle operazioni di pulizia e sanificazione nonché come spogliatoio e come servizi igienici per il personale e ove previsti, per il pubblico;

1.f) sistemi di aspirazione ed eliminazione all'esterno di fumi, vapori ed odori prodotti da combustioni e cotture che comprendano cappa di aspirazione, di dimensioni almeno adeguate a circondare con la propria proiezione verticale le apparecchiature dalle quali fumi, vapori ed odori originano, e canna fumaria o di esalazione di acciaio o materiale equivalente purché a tenuta, avente sbocco sul tetto con relativo comignolo ~~a norme UNI~~ conforme alle vigenti normative; il sistema di aspirazione dovrà essere sempre funzionante durante lo svolgimento dell'attività produttiva, assicurare almeno 5 ricambi/ora e garantire una condizione di costante depressione in maniera da evitare la diffusione di fumi, vapori ed odori al di fuori del locale ove essi sono generati. I nuovi locali, ad esclusione di quelli lontani dagli agglomerati urbani, dovranno essere dotati di idoneo sistema di abbattimento dei fumi e/o odori.

1.f.a.1 E' consentita all'interno di attività autorizzate come esercizio commerciale per la somministrazione o preparazione di alimenti, che per tipologia di lavorazione non abbiano già lo scarico dei fumi a tetto, di scaricare a parete i fumi di cottura dei seguenti prodotti, che dovranno costituire attività secondaria rispetto a quella principale già autorizzata: Kebab, crepes, gauffrè e similari, previa autorizzazione sanitaria, a seguito di nulla osta dell'U. O. Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Sanità che valuterà l'impatto ambientale e l'eventuale inconveniente creato al vicinato.

1.f.a.2 per le attività che non abbiano già lo scarico dei fumi a tetto, è possibile adottare nuovi accorgimenti tecnici e/o soluzioni di scarico alternative, a carattere sperimentale previo parere del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL; tale sperimentazione sarà progressiva e ponderata" al fine di valutare gli impatti sul territorio dei nuovi accorgimenti tecnici, che comunque dovranno garantire l'assenza di pericolo o disturbo per il vicinato, secondo modalità idonee ad assicurare il rispetto dei parametri igienico-sanitari stabiliti dagli Organi competenti ed essere soggetti ad un'adeguata e periodica manutenzione. Per le attività che usufruiranno della sperimentazione, si applica comunque il successivo punto 1.f.c.

1.f.b. L'impianto di espulsione fumi non avrà l'obbligo dell'abbattimento fumi, salvo la possibilità di essere imposto dall'U.O. Alimenti e Nutrizione della ASL, alle condizioni previste dal presente regolamento. L'impianto di espulsione fumi a parete dovrà essere dotato di tutti gli accorgimenti per evitare inconvenienti al vicinato; tali caratteristiche tecniche dovranno essere documentate e prodotte ai tecnici dell'Asl che rilasciano il parere e dovrà espellere fumi di cottura provenienti unicamente da piastre o resistenze elettriche per i prodotti sopraindicati. E' escluso da tale possibilità qualsiasi prodotti di frittura.

1.f.c. In caso di inconvenienti igienico sanitari anche a carico del vicinato, verificato dai tecnici dell'ASL, si dovrà provvedere ad eliminare lo scarico a parete, canalizzandolo al tetto e dotare la struttura di idoneo abbattitore di odori. Nel caso non sia possibile provvedere in tal senso l'attività dovrà essere cessata.

1.f.d.Per la produzione di Kebab, crepes, gauffrè e simili, dovrà essere presente uno spazio per la lavorazione e la preparazione di dimensioni che potranno essere inferiori e quelle previste nel presente regolamento la cui ubicazione e congruità verrà valutata dai tecnici ASL. Potranno essere autorizzate per la farcitura ed il condimento unicamente salse e prodotti di tipo industriale già pronti oltre a verdure fresche.

1.f.e. Le suddette attrezzature dovranno essere oggetto di continua manutenzione atta a garantire una costante efficienza. Le attività esistenti che subiscono sostanziali

ristrutturazioni dei locali e degli impianti, dovranno attrezzarsi di abbattitore dei fumi come indicato ai commi precedenti. Le attività esistenti che siano causa di inconvenienti igienici o molestia per gli abitanti della zona circostante accertati dal personale tecnico dell'AUSL dovranno anch'essi adeguarsi a quanto indicato ai commi precedenti.

2. Negli esercizi, laboratori e stabilimenti ove avvengano una o più delle seguenti fasi: produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, debbono inoltre essere garantiti i seguenti requisiti:
   2.a) adeguata disponibilità di acqua potabile proveniente dal pubblico servizio di acquedotto; solamente in esercizi situati in zone non rifornite dall'acquedotto pubblico potrà essere utilizzata acqua di altra provenienza a condizione che, a cura del titolare e con la periodicità prescritta dal competente servizio dell'Azienda USL e con periodicità almeno annuale, siano eseguiti, con esito favorevole, accertamenti di laboratorio ~~riguardanti almeno i parametri compresi nell'analisi di tipo C3 (batteriologico e chimico) di cui all'allegato I al DPR 236/88~~ secondo quanto previsto nell'allegato I, parte B, punto 2 (parametri gruppo A e B) del Decreto Ministeriale 14/06/2017. ed a condizione che il competente Servizio dell'Azienda USL accerti l'idoneità del manufatto, degli impianti, e dei sistemi di protezione utilizzati per la captazione della risorsa idrica. La costruzione e l'installazione di serbatoio di accumulo dell'acqua potabile negli edifici, deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno. Sono comunque vietati stoccaggi dell'acqua, quando destinata al consumo umano, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi. Detti strumenti devono essere opportunamente manutenzionati e disinfettati periodicamente. Di norma i serbatoi privati non possono essere interrati; le vasche di accumulo devono essere chiuse e collocate in appositi vani del fabbricato, al riparo da ogni possibilità di inquinamento, sollevati da terra e ispezionabili da tutti i lati, di materiale idoneo per alimenti. Nei casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile dette cisterne interrate potranno essere consentite su parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica (vedi deliberazione del Comitato dei Ministri 04/02 1977)
   2.b) sistemi di allontanamento delle acque reflue conformi alla vigente normativa e alle prescrizioni dell'ente che gestisce il servizio di fognatura;
   2.c) sistemi di allontanamento dei rifiuti solidi conformi alla vigente normativa.

Art. 15 Requisiti specifici delle strutture

1. Negli esercizi, laboratori e stabilimenti ove avvengano una o più delle seguenti fasi, produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, debbono essere garantiti i seguenti requisiti strutturali specifici:
   1.a) i locali ad uso "laboratorio di produzione, preparazione o confezionamento", devono avere pareti lavabili e disinfettabili, realizzate mediante la posa di piastrelle, od altro materiale con adeguate caratteristiche di resistenza meccanica, fino ad un'altezza dal piano del pavimento di mt. 2, essere dotati di un sufficiente numero di lavabi, con rubinetteria azionabile per mezzo di pedale o fotocellula, da utilizzare per il lavaggio delle mani degli operatori, ~~di dispositivi per la disinfezione degli attrezzi da lavoro con acqua a temperatura non inferiore a + 82°C (cosiddetti "sterilizzatori") nel caso di laboratori di lavorazione carni e prodotti a base carne (ai sensi del D.Lgvo 286/94, 537/92 e 495/97)~~ ed essere dotati di reticelle alle finestre idonee ad evitare l'ingresso di insetti ed altri piccoli animali; nei laboratori di produzione pasti e nelle cucine di alberghi, ristoranti e simili le pareti debbono essere sempre piastrellate fino ad un'altezza di m 2 dal piano del pavimento; nel caso di laboratori di lavorazione carni e prodotti a base carne (ai sensi del D.Lgvo 286/94, 537/92 e 495/97 ora Reg. CE 853/04) devono essere presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi da lavoro con acqua a temperatura non inferiore a + 82°C (cosiddetti "sterilizzatori");
   1.b) i locali ad uso "deposito materie prime" o "dispensa" devono avere pareti lavabili e disinfettabili, fino ad un'altezza dal piano del pavimento di mt. 2, essere dotati di reticelle alle finestre idonee ad evitare l'ingresso di insetti ed altri piccoli animali, comunicare, ~~quando richiesto dal competente Servizio dell'Azienda USL,~~ con il locale laboratorio avendo, preferibilmente, un accesso diretto dall'esterno (comunque non dal laboratorio di produzione) per l'approvvigionamento delle derrate. In quegli esercizi che presentino condizioni dimensionali della parte destinata alla somministrazione inferiori a 30 mq. si suggerisce un confronto preliminare con il competente servizio dell'Azienda USL al fine di valutare l'idoneità di dispense consistenti in armadi in acciaio e frigoriferi;
   1.c) i locali ad uso "deposito alimenti pronti" devono avere pareti lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza dal piano del pavimento di mt. 2 ed essere dotati di reticelle alle finestre idonee ad evitare l'ingresso di insetti ed altri piccoli animali;

1.d) i locali ad uso spogliatoio debbono avere pareti lavabili e ~~-~~disinfettabili fino ad un'altezza dal piano del pavimento di mt. 2 ed essere dotati di armadietti a doppio scomparto, in ragione di uno per ogni operatore addetto alle attività di produzione, preparazione e confezionamento; nei laboratori esistenti di produzione, preparazione e confezionamento annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e di somministrazione lo spogliatoio può essere collocato nel locale "antibagno" ~~a condizione che quest'ultimo sia di dimensioni adeguate e venga riconosciuto idoneo dal competente servizio dell'Azienda USL~~(per le attività ricettive, nel caso in cui gli operatori alloggino presso la struttura, dovrà essere valutata l'effettiva necessità dello spogliatoio);

1.e) il locale "WC" riservato al personale, ove presente, deve essere accessibile dall'interno dell'esercizio ed essere preceduto da locale "antibagno"; entrambi i locali, "antibagno" e "WC", debbono avere pareti lavabili e disinfettabili, realizzate mediante la posa di piastrelle, od altro materiale con adeguate caratteristiche di resistenza meccanica, fino ad un'altezza dal piano del pavimento di mt. 2. Nel locale "antibagno" devono essere collocati almeno un gancio appendiabiti, un erogatore di sapone liquido, asciugamani a perdere, un lavandino con rubinetteria azionabile per mezzo di pedale o fotocellula ed un contenitore per rifiuti con coperchio a tenuta azionato a pedale. La porta di accesso all'antibagno deve essere dotata di sistema di chiusura automatica con apertura a spinta verso l'esterno. Nel locale "WC" debbono essere collocati almeno un WC e carta igienica l'OSA potrà adottare altre soluzioni purché idonee a garantire adeguate condizioni di igiene;

1.f) i locali "WC" riservati al pubblico, ove presenti, devono essere accessibili dall'interno dell'esercizio (solamente in chioschi bar o ristoranti ad attività stagionale collocati nell'arenile, senza affaccio sulla pubblica via, è permesso l'accesso dall'esterno) ed essere preceduti da locale "antibagno", con la sola eccezione del WC per persone disabili, a condizione che esso non si apra direttamente su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone; entrambi i locali "antibagno" e "WC" debbono avere pareti lavabili e disinfettabili, realizzate mediante la posa di piastrelle, fino ad un'altezza dal piano del pavimento di mt. 2. Nel locale "antibagno" debbono essere collocati almeno un erogatore di sapone liquido, asciugamani a perdere ed un lavandino con rubinetteria azionabile per mezzo di pedale o fotocellula. La porta di accesso all'antibagno deve essere dotata di sistema di chiusura automatica con apertura a spinta verso l'esterno. Nel locale "WC" devono essere collocati almeno un gancio appendiabiti, una mensola posa oggetti di dimensioni idonee ~~delle dimensioni minime di **cm 30 x 40**~~, un W.C. e carta igienica;

1.g) il locale "WC" annesso a camere da letto in esercizi di ospitalità, può non essere preceduto da locale "antibagno"; esso deve avere pareti lavabili e disinfettabili, realizzate mediante la posa di piastrelle, fino ad un'altezza dal piano del pavimento di m 2. Nel locale "WC" devono essere collocati almeno una doccia, o vasca da bagno, un lavandino, un W.C., carta igienica ed un bidè;

1.h) abrogato

~~Per i locali oggetto di sanatoria edilizia, ubicati all'interno di strutture ricettive alberghiere, i parametri di vivibilità per la definizione dei requisiti regolamentari, in deroga a quelli richiesti dalle normative, approvati dall'azienda AUSL di Rimini ai fini del rilascio del nulla osta sanitario per l'usabilità di detti locali sono i seguenti:~~

~~requisito~~	~~Altezza media minima~~	~~Altezza minima~~	~~Superficie minima~~	~~Cubatura minima~~	~~R.I. e R.A. minimo~~
~~Locale~~					
~~Camera a 1 letto~~	~~Cm 240~~	~~Cm 180 (*)~~	~~6mq~~		~~1/8 (almeno 30% a parete)~~
~~Camera a 2 letti~~	~~Cm 240~~	~~Cm 180 (*)~~	~~10,5mq~~		~~1/8 (almeno 30% a parete)~~
~~Camera a 3 letti~~	~~Cm 240~~	~~Cm 180 (*)~~	~~15mq~~		~~1/8 (almeno 30% a parete)~~
~~Servizi igienici~~	~~Cm 200~~	~~Cm 180 (*)~~	~~1,5mq~~		~~/~~

~~Soggiorno, bar (**) e spazi comuni~~	~~Cm 240~~	~~Cm 200~~	~~Non prevista~~		~~1/8 (almeno 30% a parete)~~

~~(*) per i piani inclinati relativi alla copertura, si considera superficie utile ai fini del conteggio, l'area delimitata dall'altezza massima e l'altezza minima superiore o uguale a cm 180. l'area esclusa da questo conteggio non sarà computata ai fini del calcolo della superficie della camera.~~

~~(**) Bar ad uso esclusivo dell'edificio ricettivo.~~

~~Restano validi e pertanto applicabili, in quanto non specificatamente derogati con la presente, tutti gli altri requisiti igienico-sanitari, in particolare quelli relativi al rispetto delle norme sull'isolamento termico di pareti e coperture dei locali, previsti dalla vigente normativa per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 231 del T.U.LL.SS. 1235/1934.~~

~~Ai fini della determinazione della capacità ricettiva degli esercizi alberghieri, così come sopra calcolata, oltre alla percentuale di riduzione massima fissata dalla legge n. 203/95 nelle diverse tipologie alberghiere, e cioè fino al 25 per cento nelle strutture alberghiere esistenti, classificate ad una stella, a due o tre stelle, e fino al 20 per cento nelle strutture alberghiere esistenti classificate a quattro stelle, cinque stelle o cinque stelle lusso, è fissata un'ulteriore percentuale intermedia del 15 per cento da applicarsi a tutte le tipologie alberghiere.~~

1.i) i locali destinati solamente alla sosta o alla permanenza del pubblico, i locali di somministrazione ed i locali destinati alla vendita in genere possono essere tinteggiati con pittura non lavabile, a condizione che la stessa venga mantenuta ben pulita, ferma restando la facoltà del servizio dell'Azienda USL competente ~~all'espressione del parere per il rilascio dell'autorizzazione o nulla osta sanitario~~ di richiedere, motivandone la ragione, requisiti diversi.

1.l) l'altezza dei pubblici esercizi, laboratori e stabilimenti ove avvengono una o più fasi: produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, anche di nuova attivazione, ~~situati in edifici di particolare interesse storico, e/o culturale ed architettonico,~~ che ~~non~~ abbiano una certificazione di usabilità dell'edificio compatibile con l'attività che si andrà ad ~~implementare~~ avviare, ad eccezione dei laboratori artigianali che abbiano più di ~~5 dipendenti~~ 4 addetti al lavoratorio, può derogare ai metri 3 di altezza previsti e comunque essere non minore di mt. 2,70, purchè siano rispettati i parametri di areazione e illuminazione naturali previsti (R.I. maggiore o uguale a 1/8, R.A. maggiore o uguale a 1/16) e nel caso di areazione esclusivamente artificiale venga assicurato un ricambio d'aria pari a 32 mc./ora per persona, in rapporto alla cubatura del locale ed al numero delle persone. L'~~a~~ illuminazione artificiale è consentita e deve essere idonea per qualità e intensità. Sono fatte salve le misure previste per i vani accessori al laboratorio: dispensa, servizi, spogliatoi, per le quali valgono le misure previste nelle tabelle allegate;

1.m) Le aree di somministrazione esterne devono avere le seguenti caratteristiche:

1.m.1 La pavimentazione deve essere costituita ~~da materiale lavabile e disinfettabile~~ da materiale idoneo a garantire la facile asportazione di residui alimentari, con espressa esclusione di ghiaia, terriccio e asfalto~~(no asfalto)~~;

1.m.2 Deve esserci una separazione rispetto all'ambiente esterno all'esercizio e dalla quale sia possibile ben evidenziare i confini della propria attività;

1.m.3 Nel caso di attività di ristorazione, il trasporto di alimenti e bevande verso aree esterne non ~~contigua~~ adiacenti all'esercizio ~~interno (ad esclusione delle pizzerie), per accedervi, il personale di servizio~~ in particolare quando vi sia attraversamento di aree pubbliche o aperte al pubblico, deve avvenire garantendo condizioni di protezione dei cibi e delle bevande commisurate alla concreta situazione ~~ha l'obbligo di proteggere le pietanze~~ (se del caso anche con apposite campane in materiale idoneo ad alimenti, o con carrelli attrezzati al mantenimento delle temperature);~~.~~

1.n) i locali interrati o seminterrati possono essere utilizzati come rivendite di alimenti e bevande, bar, ristoranti e laboratori di produzione e preparazione annessi a locali di somministrazione di alimenti e bevande a condizione che presentino le seguenti caratteristiche e che comunque osservino le prescrizioni previste dal D.Lgs. 26 maggio 2000 n. 241 in materia di protezione sanitaria contro i rischi derivanti dalle radiazioni ionizzanti:

1.n.1 altezza media minima almeno uguale a quanto indicato nel presente documento per locali di pari destinazione d'uso;

1.n.2 rapporti illuminanti ed aeranti corrispondenti a quanto indicato nel presente documento per locali di pari destinazione d'uso, fermo restando che le finestre debbono aprirsi ad un'altezza minima di m 0,40 dal piano di campagna o, in alternativa, presenza di adeguati impianti di illuminazione artificiale e di impianti di condizionamento o di ventilazione forzata aventi caratteristiche almeno corrispondenti a quanto indicato nell'Allegato 1 al DPCM 23/12/2003 (Requisiti tecnici dei locali per fumatori…) e delle norme UNI, ASHRAE, ecc.;

1.n.2 pavimenti e pareti delimitanti esterne isolati dall'umidità del suolo come qualsiasi altro locale di pari destinazione d'uso;

1.o l'attività di somministrazione di alimenti e bevande sulle aree di arenile in proprietà o in regime di concessione è ammessa all'interno delle aree polifunzionali degli stabilimenti balneari o nell'ambito delle aree concesse ad uso chiosco-bar o ristorante, secondo le modalità eventualmente contenute nell'Ordinanza balneare integrativa comunale ed i seguenti criteri:

1.o.1. coloro i quali intendano svolgere le attività di preparazione degli alimenti oggetto della somministrazione sulle aree polifunzionali degli stabilimenti balneari dovranno disporre di spazi, attrezzature e personale qualitativamente e quantitativamente sufficiente ad assicurare il rispetto della vigente normativa di carattere igienico-sanitario, tenuto conto dei volumi complessivi di attività svolta;

1.o.2 il trasporto finalizzato alla somministrazione degli alimenti e delle bevande deve essere effettuato utilizzando gli accorgimenti e le attrezzature idonee ad assicurare la protezione degli stessi da qualsiasi fonte di contaminazione; i contenitori devono essere idonei al contatto con gli alimenti stessi;

1.o.3 il proprietario del suolo, il gestore dell'area demaniale e/o il titolare/gestore del pubblico esercizio nei tratti di arenile dove si effettua il consumo di alimenti e bevande devono:

- assicurare la disponibilità/dotazione di attrezzature/arredi (sedie/tavoli, posateria, bicchieri, ecc.) idonei allo svolgimento dell'attività di somministrazione sul posto;
- assicurare un'adeguata pavimentazione delle aree nonché la copertura con elementi ombreggianti (ad eccezione delle ore serali);
- assicurare un efficace e tempestivo servizio (tempi/modi) di pulizia e rimozione di eventuali residui alimentari;
- garantire la disponibilità di un adeguato numero di contenitori per i rifiuti (raccolta differenziata);

1.o.4 il titolare di stabilimento balneare che intende effettuare attività di preparazione e somministrazione a carattere saltuario ed occasionale(*) per finalità di promozione turistica, deve osservare i seguenti criteri:

- assicurare che l'attività di preparazione e conservazione di alimenti sia svolta nel rispetto dei requisiti di igiene stabiliti dalla vigente normativa e delle indicazioni fornite dal competente servizio dell'Azienda USL;
- limitare la preparazione di alimenti ad attività semplici ed a basso rischio igienico-sanitario o dotarsi di adeguate strutture (ad es. catering);
- assicurare adeguata pavimentazione delle aree nonché la copertura con elementi ombreggianti (ad eccezione delle ore serali);
- osservare eventuali specifiche prescrizioni impartite dal competente Servizio dell'Azienda USL in relazione alle differenti tipologie di somministrazione effettuate;

(*)*L'attività si intende a carattere saltuario ed occasionale quando la frequenza di eventi non supera il numero complessivo di 10 giornate non consecutive nell'arco della stagione. E' ammesso il protrarsi della manifestazione su più giorni, qualora la stessa sia di rilevante interesse sotto il profilo dell'offerta turistico-ricreativa ed inserita all'interno della programmazione degli eventi in ambito comunale.*

1.p la somministrazione di alimenti e bevande nelle strutture ricettive alberghiere quando possibile, per essere rivolta anche alle persone non alloggiate, alle seguenti condizioni:

1.p.1 che siano rispettati i requisiti e le procedure abilitative previste per specifiche attività(**);

1.p.2 siano verificati i seguenti requisiti aggiuntivi:

- qualora l'attività di somministrazione abbia carattere non stagionale, i locali interessati debbono essere dotati di impianto di riscaldamento/climatizzazione;
- sia dimostrata la disponibilità di servizi igienici per il pubblico in prossimità alla sala di somministrazione;
- sia dimostrato il non incremento del numero di pasti serviti rispetto al numero corrispondente alla ricettività dell'albergo oppure, nel caso in cui non vi sia corrispondenza tra la ricettività alberghiera ed il numero massimo di utenti cui i pasti saranno somministrati (aumento di superfici e/o spazi o aree di somministrazione e/o posti, ecc.), sia dimostrato il possesso dei requisiti di idoneità all'incremento della capacità produttiva, fermo restando che, nel caso necessitino lavori di adeguamento edilizio o strutturale, dovranno essere acquisiti i relativi titoli abilitativi;

- Deve essere garantito un accesso separato ai clienti esterni con chiusura del passaggio hotel-ristorante;

(**) *tra i requisiti specifici anche la necessità di osservare le condizioni di sorvegliabilità previste dall'art. 153 del Regolamento TULPS (R.D. 635/1940), dal DM n. 564/1992 e dal D.M. 537/1994.*

2. Resta salva la facoltà del competente servizio dell'Azienda USL di richiedere, per comprovati motivi tecnici di igiene e tutela della salute pubblica, i necessari adeguamenti nel rispetto della normativa sopra richiamata;
3. Nei locali di cui ai punti b), c) ed h) è ammessa la presenza di soppalchi nei limiti ed alle condizioni previste dai regolamenti edilizi comunali condizione che ciò non influisca sui requisiti igienici dei locali stessi e/o delle attività ivi svolte; ~~laddove il regolamento edilizio comunale non tratta la materia, i requisiti saranno quelli previsti dal " Regolamento edilizio tipo della Regione Emilia Romagna" (Delibera n,593/95) e successive modifiche~~
4. In tutti i locali ove si abbia la permanenza di persone, negli spogliatoi e nei servizi igienici devono essere garantite, durante la stagione invernale, adeguate condizioni di temperatura
5. Tutti i locali di cui ai punti precedenti debbono essere raggiungibili dall'interno dell'esercizio, laboratorio o stabilimento senza bisogno di attraversare spazi posti all'aperto, fatta eccezione per gli spazi di somministrazione autorizzati all'aperto alle condizioni di cui sopra.

Art. 16 Requisiti generali delle apparecchiature e degli utensili

1. Negli esercizi, laboratori e stabilimenti ove avvengano una o più delle seguenti fasi, produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, debbono essere garantiti i seguenti requisiti per apparecchiature ed utensili:
   1.a) le apparecchiature, gli utensili ed i piani di lavoro utilizzati per la produzione, preparazione, cottura, confezionamento, conservazione, distribuzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande debbono essere costruiti con materiali atossici ed idonei al contatto con alimenti e bevande, presentare superfici lisce, facilmente lavabili e disinfettabili; negli esercizi di macelleria sono consentiti ceppi e taglieri in legno con superficie mantenuta pulita e levigata;
   1.b) è permesso l'utilizzo di materiali tradizionalmente adoperati per lo svolgimento di specifiche lavorazioni, e non rispondenti ai requisiti previsti al punto a), a condizione che non esistano alternative tecnologicamente praticabili in grado di garantire analoghi risultati qualitativi, e che l'utilizzo dei predetti materiali non costituisca un pericolo per la qualità igienica degli alimenti ~~e che gli stessi materiali vengano approvati dal servizio dell'Azienda USL competente all'espressione del parere per il rilascio dell'autorizzazione o del nulla osta sanitario~~;
   1.c) le apparecchiature utilizzate per la conservazione di alimenti e bevande a temperatura controllata devono essere in grado di garantire, anche in relazione alla loro collocazione, condizioni di temperatura conformi a quanto previsto dalla vigente normativa ed adeguate alla corretta conservazione di alimenti e bevande; laddove si utilizzino come materie prime carni fresche non protette queste debbono essere conservate in una cella o in un comparto frigorifero riservato esclusivamente ad esse; le apparecchiature di refrigerazione e quelle per la conservazione di alimenti congelati e surgelati debbono essere dotate di termometro a lettura esterna, quelle per il mantenimento in caldo degli alimenti di termostato e di termometro a lettura esterna;
   1.d) qualora le attrezzature di cui al punto 1.c~~)~~ vengano utilizzate per esporre alimenti e bevande destinate alla distribuzione, somministrazione o vendita, il termometro deve essere posto in maniera da permettere la lettura della temperatura al pubblico;
   1.e) i contenitori per i rifiuti solidi devono essere lavabili e disinfettabili, dotati di sacco impermeabile e muniti di coperchio a tenuta con comando di apertura a pedale;
   1.f) un locale deve essere riservato al deposito del materiale di confezionamento ed imballaggio; nel caso che tali materiali siano di modesta entità si ritiene sufficiente la presenza di uno o più armadi collocati all'interno del laboratorio o nella dispensa.

Art. 17 Requisiti specifici delle apparecchiature e degli utensili

abrogato (cfr Delibera G.R. 193/2014)

~~1. Nei locali di distribuzione e vendita gli alimenti non preconfezionati, posti in esposizione per i clienti o il pubblico, devono essere adeguatamente protetti contro ogni rischio di contaminazione, mantenuti a temperatura idonea alla loro conservazione, per mezzo di apposite apparecchiature refrigeranti o scaldavivande, e tenuti separati per tipologia; in particolare le seguenti tipologie di alimenti: carni, prodotti della pesca, prodotti da forno e generi di pasticceria, formaggi e salumi, prodotti ortofrutticoli, debbono essere collocati in vetrine o armadi espositori tra loro separati. La stessa separazione viene richiesta all'interno delle celle frigorifere di deposito. Qualora nei predetti esercizi e locali si svolgano operazioni di preparazione/manipolazione degli alimenti e delle bevande, dette lavorazioni devono essere effettuate in aree tra loro almeno funzionalmente separate e mediante l'utilizzo di attrezzature dedicate.~~

~~2. Negli esercizi di macelleria le ossa, il grasso ed i residui di lavorazione possono essere depositati solo se collocati in appositi contenitori a perfetta tenuta e solo per il periodo sufficiente al loro ritiro.~~

3. Negli esercizi che effettuano la distribuzione, somministrazione e vendita di prodotti alimentari e bevande è vietata l'esposizione all'esterno dei prodotti stessi anche se protetti dal pericolo di contaminazione; in deroga a tale divieto è permessa l'esposizione all'esterno dei prodotti ortofrutticoli, a condizione che il piano di appoggio dei banchi ove i contenitori dei prodotti ortofrutticoli sono collocati abbia altezza almeno pari a cm 80 dal piano del marciapiede e che l'esposizione occupi in senso laterale uno spazio non superiore a m 2 dal margine della porta principale d'accesso all'esercizio; Inoltre l'esposizione dovrà comunque essere dotata di copertura e protezione in almeno i due lati laterali; è fatta salva la facoltà di rilasciare autorizzazioni o nulla osta sanitari allo svolgimento di attività in forma ambulante e/o, per limitati periodi, in occasione di feste tradizionali, fiere paesane, sagre e manifestazioni analoghe nel rispetto di quanto disposto dalla normativa nazionale vigente.

Art. 18 Requisiti strutturali dei mezzi di trasporto

abrogato (cfr Delibera G.R. 193/2014)

1. Fatto salvo quanto specificamente previsto da norme vigenti i mezzi (siano essi veicoli o semplici contenitori) utilizzati per il trasporto di alimenti e bevande debbono avere le seguenti caratteristiche
   - 1.a) essere idonei, anche per la presenza di appositi setti, ripiani o scaffalature, a garantire un'ordinata collocazione e suddivisione delle merci;
   - 1.b) essere realizzati, nella parte destinata al trasporto di alimenti e bevande, in materiale continuo, liscio, facilmente lavabile e disinfettabile ed idoneo, fatti salvi i mezzi utilizzati unicamente per il trasporto di confezioni sigillate, al contatto con alimenti;
   - 1.c) essere mantenuti in buone condizioni di pulizia;
   - 1.d) essere dotati, se forniti di gruppo refrigerante e destinati al trasporto di alimenti e bevande da mantenere a temperatura controllata, di termometro a lettura esterna;
   - 1.e) essere in possesso del certificato ATP rilasciato dal competente ufficio della pubblica amministrazione;
   - 1.f) essere dotati, per il trasporto dei surgelati, delle carni macinate e delle preparazioni di carni, di un dispositivo per la registrazione delle temperature di trasporto;
   - 1.g) essere dotati, se adibiti al trasporto di prodotti della pesca, di vaschetta per la raccolta delle acque di fusione del ghiaccio.

Art. 19 Modalità di gestione

1. Negli esercizi, laboratori e stabilimenti ove avvengano una o più delle seguenti fasi: produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, debbono:
   - 1.a) essere effettuati regolari interventi di manutenzione delle strutture e dei locali, in maniera da garantire la permanenza di adeguati requisiti igienico-sanitari;
   - 1.b) essere effettuati regolari interventi di manutenzione e/o sostituzione delle apparecchiature e degli utensili, in modo da garantire la permanenza di adeguati requisiti igienico-sanitari;
   - 1.c) essere garantite condizioni di pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature adeguate al tipo di attività svolta in maniera da evitare ogni pericolo di contaminazione degli alimenti e delle bevande; ciò deve essere realizzato mediante interventi di pulizia di tipo ordinario (da effettuare, almeno, al termine di ogni ciclo di lavorazione) e straordinario;
   - 1.d) essere effettuati gli interventi di disinfestazione necessari ad evitare la presenza di animali infestanti;
   - 1.e) non essere presente un eccessivo grado di umidità, odori anomali o qualunque altro stato che possa pregiudicare la buona conservazione degli alimenti.
2. Ciascun locale deve essere utilizzato conformemente alla destinazione d'uso dichiarata all'atto della presentazione della notifica a fini di registrazione o riconoscimento ~~della richiesta di autorizzazione sanitaria o di nulla osta sanitario~~.

Art. 20 Requisiti personali

abrogato

1. Tutti coloro che svolgono la propria attività in locali, esercizi, laboratori e stabilimenti di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande debbono:
   - 1.a) essere in buone condizioni di salute ed indenni da malattie della cute o di altri organi ed apparati suscettibili di trasmissione attraverso gli alimenti; in particolare debbono essere allontanati dall'attività lavorativa, a cura del datore di lavoro, i soggetti affetti da malattie o

~~lesioni infette della cute suscettibili di trasmissione e quelli affetti da diarrea, la riammissione dei quali sarà condizionata al giudizio favorevole del competente servizio dell'Azienda USL;~~

~~1.b) curare in maniera scrupolosa l'igiene personale ed in particolare quella delle parti scoperte del corpo; coloro che sono impegnati in attività di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande non debbono indossare, anelli, bracciali, orologi ed altre potenziali sorgenti di contaminazione;~~

~~1.c) essere vestiti con abiti o sopra vesti puliti e di colore chiaro, da utilizzare solamente durante la permanenza nei locali ove si svolge l'attività;~~

~~1.d) indossare, durante lo svolgimento di attività lavorativa ove si trovino alimenti e bevande non confezionati, una cuffia, calzata in modo da contenere la capigliatura ed evitare la caduta di capelli negli alimenti e nelle bevande stessi.~~

Art. 21 Prescrizioni particolari

1. La preparazione e produzione di alimenti e bevande all'esterno, sono di norma vietate; ~~autorizzazioni sanitarie in deroga potranno essere rilasciate, sentito il parere del competente Servizio dell'Azienda USL,~~ solamente per lo svolgimento di attività aventi carattere temporaneo e durata limitata, nell'ambito di feste popolari, fiere, sagre paesane e simili~~;~~ è necessaria la presentazione della notifica sanitaria con le modalità di cui all'art. 11 ~~fatta salva la facoltà di rilasciare autorizzazioni o nulla osta sanitari~~ per la cottura di alimenti nell'ambito di attività svolte su aree pubbliche in forma fissa o itinerante, anche in occasione di feste tradizionali, fiere paesane, sagre e manifestazioni analoghe, nonché nell'ambito di stand fieristici.
2. Nei locali ove viene svolta l'attività di produzione, preparazione, confezionamento, distribuzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande l'isolamento termico delle pareti disperdenti e delle coperture deve essere realizzato nel rispetto delle normative vigenti. ~~con l'impiego di materiali che garantiscano una trasmittanza "K" non superiore ad 1 Kcal/h m^2°C~~.
3. Nei laboratori di produzione, preparazione (comprese le cucine) e confezionamento di alimenti e bevande è vietato fumare e mangiare.
4. La distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande secondo la tecnica definita "a buffet" può essere svolta solamente a condizione di mettere a disposizione degli utilizzatori piccole quantità di ciascun alimento, da sostituire più volte nell'arco dello stesso servizio; ~~entro due anni dall'entrata in vigore del presente regolamento,~~ i banchi ed i tavoli utilizzati per la distribuzione degli alimenti secondo la modalità denominata "a buffet" dovranno essere dotati di sistema di protezione, ~~approvato dal servizio dell'Azienda U.S.L. competente all'espressione del parere per il rilascio dell'autorizzazione o del nulla osta sanitario,~~ in grado di impedire la contaminazione per via aerea degli alimenti stessi da parte di coloro che vi si servono.
5. Negli esercizi di distribuzione, somministrazione e vendita di prodotti alimentari, qualora il servizio di cassa non sia effettuato da personale collocato in aree separate dai banchi di vendita e distinto da quello preposto alla vendita, gli alimenti non preconfezionati dovranno essere manipolati mediante l'utilizzo di mezzi di presa idonei ad evitarne il contatto con le mani; per la manipolazione di prodotti alimentari affettati dovrà essere sempre utilizzata un'apposita pinza. Potranno essere adottate soluzioni alternative che diano idonea garanzia.
6. Nei locali e negli esercizi ove avvengano una o più delle seguenti fasi: produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, è vietato introdurre e/o far permanere animali. Tale divieto non opera esclusivamente per gli esercizi che siano dotati di locali appositamente riservati ed accessibili con percorsi dedicati.

Art. 22 Prescrizioni speciali

1. In casi particolari, e con provvedimento motivato per iscritto, i competenti servizi dell'Azienda USL potranno, anche in aggiunta a quanto stabilito nel presente regolamento, prescrivere requisiti speciali per l'esercizio delle specifiche attività

4ª Sezione : Deroghe ai requisiti del capitolo 2 del regolamento

Art. 23 Requisiti strutturali e di attrezzatura

1. Fatto salvo quanto indicato all'articolo 3, gli esercizi, laboratori e stabilimenti esistenti, per i quali sia stato regolarmente rilasciato un provvedimento di autorizzazione o di nulla osta igienico-sanitari, mantengono il diritto ad esercitare la propria attività, anche in deroga ai requisiti strutturali previsti nel presente regolamento, fatta salva la facoltà del servizio dell'Azienda USL competente ~~all'espressione del parere per il rilascio dell'autorizzazione o nulla osta igienico-sanitari~~ di richiedere, per comprovati motivi di igiene e tutela della salute pubblica, i necessari adeguamenti.

2. Gli stessi esercizi, laboratori e stabilimenti qualora vengano sottoposti ad interventi che comportino modifiche dei parametri dimensionali o della destinazione d'uso dei locali che li compongono, possono derogare nelle parti modificate, a quanto previsto nel presente regolamento sulla base delle indicazioni impartite, volta per volta, dal servizio dell'Azienda USL competente ~~all'espressione del parere per il rilascio dell'autorizzazione o nulla osta sanitario~~, che terrà nel debito conto la compatibilità tecnica ed economica degli interventi con le caratteristiche dell'azienda, nonché il miglioramento complessivo degli ambienti o del ciclo produttivo.

~~3. Nel rispetto del vigente regolamento edilizio comunale, possono essere utilizzati come rivendite di alimenti e bevande, bar, ristoranti e laboratori di produzione e preparazione annessi a locali di somministrazione di alimenti e bevande in esercizi nuovi, locali interrati o seminterrati che presentino le seguenti caratteristiche e che comunque osservino le prescrizioni previste dal decreto legislativo 26 maggio 2000 n.241:~~

~~3.a) altezza media minima almeno uguale a quanto prescritto nell'allegato I al presente regolamento per locali di pari destinazione d'uso;~~

~~3.b) rapporti illuminanti ed aeranti corrispondenti a quanto prescritto nell'allegato I al presente regolamento per locali di pari destinazione d'uso, fermo restando che le finestre debbono aprirsi ad un'altezza minima di m 0,40 dal piano di campagna o, in alternativa, presenza di adeguati impianti di illuminazione artificiale e di impianti di condizionamento o di ventilazione forzata aventi caratteristiche almeno corrispondenti a quanto indicato nella legge 11.11.1975 n. 584 e nel successivo decreto ministeriale 18.05.1976 in materia di "divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto" al fine di ottenere la deroga del divieto di fumare e delle norme W.N.I. A.S.H.R.A.G. ecc…;~~

~~3.c) pavimenti e pareti delimitanti esterne isolati dall'umidità del suolo come qualsiasi altro locale di pari destinazione d'uso.~~

5a Sezione: Norme speciali in materia veterinaria

Art. 24 Macellazione dei suini per uso privato familiare

1. La macellazione dei suini per uso privato familiare può essere consentita a domicilio dei privati previa autorizzazione dell'organo comunale competente che, su parere favorevole del Servizio Veterinario, stabilisce il periodo di validità di tale autorizzazione
2. I privati che intendano macellare a domicilio i suini per esclusivo uso familiare devono presentare domanda agli uffici comunali, i quali provvederanno a raccogliere le prenotazioni e a distribuire i bollettini di versamento dei diritti sanitari. Altre procedure operative possono essere adottate dalle amministrazioni comunali previa divulgazione alla popolazione interessata.
3. Il veterinario provvederà alla visita sanitaria di tutti i suini, all'esecuzione degli esami trichinoscopici ed alla bollatura delle mezzene con bollo di forma triangolare riportante l'indicazione Azienda USL Rimini e la sigla M.U.F. (macellazione uso familiare). Le carni ed i visceri provenienti da suini così macellati possono essere destinate al solo consumo in ambito familiare. Non è consentito il loro commercio.

Art. 25 Norme e requisiti per la macellazione e la vendita di conigli allevati.

1. ~~Il Sindaco può autorizzare ai sensi della legge 30/4/62 n. 283, su parere del Servizio Veterinario, la macellazione di conigli sino ad un massimo di 10.000 capi/anno ai produttori di carni di coniglio ed agli agricoltori che vendano direttamente le carni ad esercizi al dettaglio situati al massimo nel territorio della stessa Azienda U.S.L. di Rimini o nel territorio delle Aziende U.S.L. confinanti~~ E' soggetta solo a registrazione ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) 852/2004 l'attività di macellazione presso azienda agricola di lagomorfi sino ad un massimo di 500 capi/anno e di volatili da cortile e piccola selvaggina da penna allevata fino a 3.500 capi/anno. L'azienda agricola può cedere direttamente al consumatore finale, su richiesta, oppure a laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione posti nel territorio della stessa provincia in cui insiste l'azienda o nel territorio delle province contermini, anche nell'ambito di attività agrituristiche.
2. I requisiti generali richiesti per lo svolgimento ~~di questa~~ dell'attività di macellazione sono previsti nell'Allegato I parte A, e Allegato II cap. II e III del Reg.(CE) 852/2004,~~i seguenti~~ ovvero:
   2.a) una zona coperta sufficientemente vasta di agevole pulizia e disinfezione per lo scarico degli animali (non necessaria se l'allevamento è contiguo);
   2.b) un locale di macellazione provvisto di un reparto per lo stordimento, il dissanguamento e la spellatura, distinto e separato dal reparto di eviscerazione ed eventuale incassettamento; detto locale deve avere i requisiti previsti nel Reg. (CE) 852/2004;
   2.c) una cella o armadio frigorifero per la conservazione delle carni;

2.d) un locale/apparecchio refrigerato per la raccolta ed il deposito del sangue e dei sottoprodotti qualora gli stessi non possano essere prontamente allontanati dall'impianto (comunque nella stessa giornata di macellazione) e smaltiti nel rispetto delle vigenti disposizioni, di cui al Reg. (CE) n. 1069/2009;

2.e) servizi igienici adiacenti all'impianto, ma non comunicanti direttamente con i locali di lavorazione. Per le aziende agrituristiche è ammessa la possibilità di usare i servizi igienici della stessa.

3. ~~Nell'autorizzazione sanitaria sarà previsto che il~~Il produttore o l'allevatore ~~concordi~~ devono concordare con il Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. il giorno e l'ora della macellazione al fine di consentire l'effettuazione dei controlli sanitari previsti.
4. abrogato ~~Le carni dovranno essere bollate con bollo a placca riportante la ragione sociale e la sede dell'azienda nonché la dicitura: "art. 4 del D.P.R. 559/92".~~
5. 3. Nelle aziende agrituristiche può essere consentita la preparazione di salumi utilizzando il locale di macellazione, naturalmente in tempi diversi rispetto alla macellazione e dopo le opportune pulizie e disinfezioni.

Art. 26 Cessione diretta dal produttore al consumatore di specie avicole, conigli e selvaggina allevata

1. L'attività ~~La~~di cessione occasionale di avicoli, conigli e selvaggina allevata direttamente dal produttore al consumatore finale è consentita~~ alle seguenti condizioni:~~
   ~~1.a) l'attività va comunicata al Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente che provvederà alla vigilanza;~~
   ~~1.b) la macellazione deve avvenire con gli stessi requisiti prescritti per le aziende agrituristiche~~
   ,senza obbligo di registrazione, per le aziende che effettuano la vendita dei propri prodotti primari presso la propria azienda in un locale adibito allo scopo o in forma ambulante, presso mercati o Farmer Market. Quanto sopra non si applica alla vendita diretta di latte crudo mediante distributori automatici, per la quale è prevista specifica notifica.

Art. 27 Aziende agrituristiche: requisiti per la macellazione di conigli, volatili da cortile, selvaggina da penna allevata e per la produzione di prodotti a base di carne

1. Sulla base della circolare della Regione Emilia Romagna n° 19 del 24.01.1995 può essere consentita la macellazione in azienda agrituristica di conigli, volatili da cortile (polli, tacchini, faraone, anitre, oche) selvaggina da penna allevata (quaglie, piccioni, fagiani, pernici, ecc.).
2. Deroghe per altre specie domestiche non possono essere previste neppure per i suini macellati con la speciale autorizzazione prevista dall'art. 13 del R.D. n. 3298 del 20/12/1928 (macellazione per uso familiare).
3. La macellazione delle specie animali sopra elencate può avvenire unicamente in un locale appositamente autorizzato dal Sindaco ai sensi della legge 283/62, non interrato, provvisto delle seguenti caratteristiche e attrezzature:
   3.a) sufficiente grado di illuminazione ed areazione;
   3.b) pavimento lavabile e disinfettabile con caditoia per la raccolta dei reflui collegata ad idoneo sistema di smaltimento;
   3.c) pareti rivestite con materiale lavabile e disinfettabile;
   3.d) attrezzature per lo stordimento premacellazione idonee secondo la normativa vigente;
   3.e) contenitori che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso;
   3.f) contenitori per la raccolta, prima dello smaltimento, di sangue, interiora, pelli e penne;
   3.g) lavello con acqua calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e distributore di asciugamani di carta a perdere.
4. E' ammessa la possibilità di usare i servizi igienici dell'azienda agrituristica.
5. Resta inteso che durante le operazioni di macellazione devono essere messi in atto tutti gli accorgimenti atti a prevenire le contaminazioni primarie e secondarie delle carcasse.
6. Nel locale di macellazione anzi descritto possono essere macellati sino a 500 conigli e 3500 tra volatili da cortile e selvaggina da penna allevata all'anno.
7. Il numero massimo degli animali macellabili in un anno viene stabilito dal Sindaco, su parere del Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. che esprimerà il proprio giudizio sulla base delle condizioni strutturali del locale di macellazione e la sua dotazione di attrezzature.
8. Le carni ottenute devono recare un bollo a placca con l'indicazione della ragione sociale e della sede dell'azienda agrituristica.

9. Può essere consentita la preparazione di salumi in azienda utilizzando il locale di macellazione, naturalmente in tempi diversi rispetto alla macellazione e dopo le opportune pulizie e disinfezioni
10. La conservazione e la stagionatura degli stessi deve avvenire in locali differenti e i prodotti ottenuti devono essere bollati con piombi o placche riportanti la sede dell'azienda e gli ingredienti utilizzati.
11. Le carni utilizzate per queste produzioni devono provenire da macelli autorizzati oppure da carni di coniglio e pollame macellati in azienda.

Art. 28 Disposizioni comuni per la vendita al dettaglio di carni fresche, congelate e scongelate

1. E' vietata l'introduzione, a qualunque titolo, negli spacci di vendita e nelle celle frigorifere annesse, di carcasse o parti di animale di qualsiasi specie, non perfettamente scuoiate, spennate o spellate e non regolarmente controllate secondo la vigente normativa.
2. Non sono consentite deroghe neppure per usi e consuetudini legati ad alcuni periodi festivi.
3. L'esposizione delle carcasse, delle mezzene, dei quarti e dei vari tagli nonchè dei visceri deve avvenire esclusivamente nelle apposite vetrine e banchi frigoriferi.
4. Non è ammessa l'esposizione delle carni fuori dai banchi se non per il tempo necessario alle operazioni di carico-scarico e/o di lavorazione.
5. E' comunque esclusa la sosta delle carni nella zona di vendita aperta al pubblico
6. Le carni fresche e scongelate degli animali da macello debbono essere tenute separate tra loro mediante idonee divisorie nei banchi frigoriferi; questa divisione va mantenuta anche nelle celle frigorifere.
7. Le carni congelate devono essere mantenute in appositi banchi di vendita e celle frigorifere alla temperatura non superiore a – 12° C.
8. E' vietato il congelamento di carni fresche.
9. Le carni avicole e la selvaggina allevata in qualsiasi stato di conservazione debbono essere poste in vendita su banchi separati, e quando ciò non sia possibile in apposito settore dello stesso banco adottando un separatore di materiale idoneo.
10. Nelle celle frigorifere queste carni devono essere depositate in appositi reparti, o in idonei contenitori, o comunque separate. La cacciagione in pelo o in penne deve essere depositata in apposite ed esclusive celle o armadi frigoriferi. Per queste carni si dovrà far ricorso ad esclusiva ed apposita utensileria.
11. La cacciagione fresca o congelata con pelo o penna deve provenire solamente da impianti autorizzati e deve essere tenuta in esclusive celle frigorifere o in reparti di esse, esposta avvolta in idonei involucri impermeabili o in appositi settori del banco frigorifero.
12. Per la commercializzazione delle carni congelate valgono inoltre le norme contenute nel D.M. 3 febbraio 1977 e successive modifiche e integrazioni.
13. Nelle macellerie le carcasse di pollame e di coniglio possono essere sezionate su specifici banchi e ceppi a condizione che le parti risultanti dal sezionamento siano conservate a temperatura non superiore a + 4°C.

Art. 29 Disposizioni per la vendita di carne tritata

1. La macinatura della carne dovrà avvenire di norma alla presenza dell'acquirente; è comunque consentito tritare la carne in quantità non superiore al presumibile fabbisogno giornaliero dello spaccio; la carne dovrà essere macinata (con brevi interruzioni per evitare l'eccessivo riscaldamento) una sola volta e raccolta direttamente in idonei recipienti facilmente lavabili e disinfettabili, collocati nel banco frigorifero il più rapidamente possibile. La carne tritata potrà essere ritritata, su richiesta del consumatore, una volta soltanto dopo la prima operazione.
2. Le speciali preparazioni gastronomiche (medaglioni, bistecche pressate, ecc.) potranno essere confezionate soltanto mediante l'ausilio di appositi pressatori e le carni tritate dovranno sempre essere raccolte dal recipiente soltanto per mezzo di idonei e razionali utensili.
3. L'eventuale aggiunta di ingredienti deve risultare da apposita etichettatura ai sensi del D.P.R. 109/1992 e successive modifiche e integrazioni.
4. Gli apparecchi tritacarne e i pressatori dovranno risultare, al momento dell'impiego, in buono stato di pulizia.
5. I dispositivi di taglio del tritacarne, inoltre, dovranno essere ben affilati in modo da evitare che durante il funzionamento i tessuti vengano spappolati.
6. Durante l'orario di chiusura diurna dell'esercizio dette carni possono essere depositate nei frigoriferi di conservazione in idonei contenitori.
7. La vendita di dette carni dovrà avvenire in giornata.
8. Sono escluse le parti incommestibili, gli organi, le ghiandole ed i grassi non facenti parte delle masse muscolari.

Art. 30 Pre-incarto delle carni negli esercizi di vendita al minuto

1. Negli esercizi di vendita al minuto è consentito sezionare e pre-incartare con il rispetto delle norme vigenti, prodotti di pronto consumo da vendersi esclusivamente nello stesso locale.
2. Il confezionamento sottovuoto per il successivo sezionamento è consentito esclusivamente per uso interno della macelleria, la carne sottovuoto non può essere tenuta nei banchi esposti al pubblico e deve essere riportata sulla etichetta la data di confezionamento. La successiva vendita della carne va fatta previa eliminazione dell'involucro. In deroga a ciò è consentita l'effettuazione del sottovuoto per unità di vendita a richiesta ed alla presenza dell'acquirente.

Art. 31 Pre-incarto di altri alimenti

1. E' consentito mettere sottovuoto altri prodotti come formaggi o salumi, sia in presenza dell'acquirente che esporli per la vendita già in sottovuoto
2. In questo caso i prodotti devono essere etichettati come pre-incarto ai sensi del D.Lgvo 109/92

Art. 32 Disposizioni particolari riguardanti i prodotti della pesca

1. Gli imballaggi e i contenitori di legno e polistirolo devono essere considerati a perdere; potranno in ogni caso essere utilizzati per il trasporto di prodotti ittici di scarto destinati a scopi industriali non alimentari.
2. I contenitori da usarsi più volte per l'imballaggio del pesce sul peschereccio, per il trasporto, per la conservazione nei mercati all'ingrosso e di consumo e nei locali di deposito nonché per l'esposizione nei luoghi di vendita al dettaglio, dovranno essere costruiti con materiali resistenti alle sollecitazioni dinamiche, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili.
3. Tutti i contenitori e gli imballaggi che vengono a diretto contatto con gli alimenti dovranno essere costruiti in materiale idoneo secondo la normativa vigente e, qualora possano essere riutilizzati, dovranno essere sottoposti a lavaggio, disinfezione e abbondante risciacquo con acqua potabile dopo il loro uso e comunque prima di venire utilizzati.
4. I prodotti della pesca destinati ad essere immessi vivi sul mercato devono essere tenuti costantemente nelle condizioni più idonee alla loro sopravvivenza.

Art. 33 Vendita al dettaglio di prodotti ittici congelati e scongelati

1. La vendita al dettaglio dei prodotti ittici congelati può avvenire negli stessi spacci adibiti alla vendita del pesce fresco, ma la loro conservazione avverrà in frigoriferi con temperatura a – 18° C.
2. La vendita dei prodotti deve essere effettuata allo stato di congelamento prelevandoli direttamente dal frigorifero di conservazione.
3. La mostra per l'esposizione potrà avvenire esclusivamente con attrezzatura frigorifera che assicuri una temperatura a – 18° C.
4. Qualora l'esercizio di vendita sia dotato d'idoneo frigorifero d'esposizione e vendita, può essere consentito il decongelamento dei prodotti a temperatura non superiore a +4° C ; la vendita di tale prodotto deve avvenire in un banco o settore di banco nettamente separato da quello destinato alla vendita di pesce fresco.
5. Sul settore di vendita destinato ai prodotti decongelati dovrà essere collocato un apposito cartello ben visibile a distanza recante la scritta "Pesce scongelato".
6. E' vietato il congelamento di prodotti ittici freschi nonché il ricongelamento dei prodotti ittici decongelati.

Art. 34 Vendita diretta di prodotti ittici con l'esclusione dei molluschi

1. E' consentita la vendita diretta di prodotti ittici (escluso i molluschi) dal produttore al consumatore senza transitare dal mercato all'ingrosso o altro stabilimento riconosciuto esclusivamente per quantitativi massimi di Kg. 100 per barca al giorno
2. Tale vendita deve essere effettuata in locali o banchi appositamente attrezzati e soggetti a regolare vigilanza sanitaria del Servizio Veterinario dell'Azienda USL.

Art. 35 Modalità di conservazione delle confezioni di molluschi nelle collettività

1. L'apertura delle confezioni sigillate nei locali di ristorazione, mense, ecc. dovrà avvenire con l'obbligo della conservazione delle etichette, per 60 giorni in modo da consentire un facile controllo sulla provenienza dei molluschi da parte degli organi di vigilanza; è vietata l'immersione o l'aspersione con acqua.
2. Il prodotto deve essere acquistato unicamente in confezioni originali.

Art. 36 Modalità di vendita dei molluschi negli esercizi al minuto

1. Non è consentita l'esposizione e la vendita al minuto dei molluschi sfusi, gli stessi possono essere commercializzati solo in confezioni originali provviste della relativa etichetta.

Art. 37 Laboratori lavorazione e invasettamento miele

1. ~~In deroga a quanto precedentemente esposto sui requisiti dei laboratori di produzione, il~~ piccoli produttori, ~~ivi compresi i produttori agricoli ai sensi della Legge 59/63~~ che svolgono l'attività apistica a titolo non prevalente e che vendono il miele direttamente al consumatore finale o a dettaglianti in ambito locale ~~e gli apicoltori che vendono il miele esclusivamente all'ingrosso~~ possono essere autorizzati a svolgere la loro attività stagionale in locali aventi i seguenti requisiti:
   1.a) pareti piastrellate o lavabili fino all'altezza di almeno 2 metri;
   1.b) sufficiente aerazione ed illuminazione;
   1.c) pavimento impermeabile, lavabile e disinfettabile;
   1.d) presenza di un lavandino con erogazione d'acqua potabile calda e fredda, dotato di sapone liquido o in polvere e d'asciugamani a perdere;
   1.e) servizio igienico nelle immediate vicinanze (anche quello dell'abitazione).
2. Durante le operazioni di smielatura e confezionamento, nel locale devono essere presenti solo le attrezzature necessarie a svolgere le suddette attività; tali attrezzature devono essere in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti (preferibilmente in acciaio inox).
3. Gli apicoltori che svolgono la loro attività senza limiti numerici di alveari o senza limiti territoriali di vendita, e che effettuano fasi di lavorazione del miele e dei prodotti dell'alveare successive alla produzione primaria, devono possedere:
   3.a un locale laboratorio avente i requisiti igienico sanitari descritti al comma 1;
   3.b un servizio igienico dedicato e contiguo al laboratorio;
   3.c un locale di deposito per imballi e adiacente locale di stoccaggio attrezzature (arnie).

Capitolo 3. Aspetti igienico sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine a uso natatorio

capitolo abrogato interamente

Art. 38 Definizioni

abrogato

~~3. Si definisce **piscina** un complesso attrezzato per la balneazione che comporti la presenza di uno o più bacini artificiali utilizzati per attività ricreative, sportive e formative e terapeutiche esercitate nell'acqua contenuta nelle vasche stesse.~~

~~4. Per "piscina ad uso terapeutico" si intende la piscina nella quale vengono svolte attività di cura e riabilitazione; tali strutture sono disciplinate da norme specifiche e non vengono regolamentate dal presente atto.~~

~~5. Per "piscina termale" si intende la piscina che utilizza acque definite come termali dalla Legge 24 ottobre 2000 n.323 "Riordino del settore termale" e per gli scopi dalla stessa legge consentiti;anche queste strutture non vengono regolamentate dal presente atto.~~

~~6. Per "vasca di piscina" si intende il bacino artificiale, la cui acqua viene utilizzata per più turni di attività, con reintegri e svuotamenti periodici, e viene mantenuta nelle condizioni previste dall'Allegato 1 e Tabella A dell'Accordo Stato-Regioni del 2003 mediante impianti di trattamento proporzionati alle dimensioni e all'utilizzo del bacino stesso.~~

~~7. Per "bacino di balneazione" si intende il bacino artificiale alimentato con acque superficiali marine o dolci già classificate come acque di balneazione in base alla normativa vigente e in quanto tali soggette al rispetto dei requisiti igienico ambientali previsti dalla normativa stessa.~~

~~8. In detti bacini l'acqua viene mantenuta nelle condizioni di idoneità alla balneazione mediante continua immissione di nuova acqua avente le caratteristiche di idoneità alla balneazione, con portata proporzionata alle dimensioni del bacino stesso.~~

~~9. A tali strutture, i parametri di cui all'Allegato 1 si applicano limitatamente ai punti 1.7 (requisiti illuminotecnici) e 1.8 (requisiti acustici). Per l'applicazione dei requisiti strutturali e gestionali previsti dalle disposizioni regionali ogni riferimento agli altri parametri dell'Allegato 1 deve intendersi sostituito con il riferimento ai requisiti stabiliti in base alla vigente normativa sulle acque di balneazione.~~

Art. 39 Classificazione delle piscine

abrogato

~~Ai fini igienico sanitari le piscine sono classificate in:~~

1. in base alla loro destinazione le piscine si distinguono nelle seguenti categorie e relativi gruppi:
   1.1 - CATEGORIA A - Piscine di proprietà pubblica o privata, destinate ad utenza pubblica.
   In base alle caratteristiche gestionali questa categoria è suddivisa nei seguenti gruppi:
   Gruppo a1) - Piscine, di proprietà pubblica o privata, con accesso di pubblico indifferenziato a pagamento
   Gruppo a2) - Piscine ad uso collettivo. Sono quelle inserite in strutture già adibite in via principale ad attività accessibili ai soli ospiti, clienti, soci, quali ad esempio:
   a2.1 - pubblici esercizi;
   a2.2 - attività ricettive turistiche e agrituristiche;
   a2.3 - collettività quali collegi, convitti, scuole, comunità, case di riposo, ecc.;
   a2.4 - palestre, centri estetici e simili;
   a2.5 - circoli, associazioni;
   Gruppo a3) - Impianti finalizzati al gioco acquatico.
   Gruppo a4) - Strutture complesse comprendenti piscine rientranti in più di uno dei precedenti gruppi.
   1.2 - CATEGORIA B - Piscine facenti parte di condomini e destinate esclusivamente all'uso privato da parte degli aventi titolo e loro ospiti.
   In base al numero di unità abitative questa categoria è suddivisa nei seguenti gruppi:
   Gruppo b1) - Piscine facenti parte di condomini, **superiori a quattro unità abitative**.
   Gruppo b2) - Piscine facenti parte di condomini, **fino a quattro unità abitative**
   Si intende per "condominio" un edificio o complesso edilizio la cui proprietà è regolata dal TITOLO SETTIMO, CAPO II del Codice Civile. Sono escluse dall'applicazione della presente disposizione le piscine costituenti pertinenza delle singole abitazione.
2. In base alle caratteristiche strutturali ed ambientali le piscine si distinguono le seguenti tipologie:
   Tipologia 1 Piscine scoperte: costituite da complessi con uno o più bacini artificiali non confinati entro strutture chiuse permanenti;
   Tipologia 2 Piscine coperte: costituite da complessi con uno o più bacini artificiali confinati entro strutture chiuse permanenti;
   Tipologia 3 Piscine di tipo misto: costituite da complessi con uno o più bacini artificiali scoperti e coperti utilizzabili anche contemporaneamente;
   Tipologia 4 Piscine di tipo convertibile: costituite da complessi con uno o più bacini artificiali nei quali gli spazi destinati alle attività possono essere aperti o chiusi in relazione alle condizioni atmosferiche.
3. In base alla loro utilizzazione si individuano i seguenti tipi di vasche**:**
   Tipo a Vasche per nuotatori e di addestramento al nuoto e destinate alle attività agonistiche, aventi requisiti che consentono l'esercizio delle attività natatorie in conformità al genere ed al livello di prestazioni per le quali è destinata la piscina, nel rispetto delle norme della Federazione Italiana Nuoto (FIN) e della Fédération Internazionale de Natation Amateur (FINA);
   Tipo b Vasche per tuffi ed attività subacquee e destinate alle attività agonistiche, aventi requisiti che consentono l'esercizio delle attività in conformità al genere ed al livello di prestazioni per le quali è destinata la piscina, nel rispetto delle norme della Federazione Italiana Nuoto (FIN) e della Fédération Internationale de Natation Amateur (FINA) per quanto concerne i tuffi;
   Tipo c Vasche ricreative, aventi requisiti morfologici e funzionali che le rendono idonee per il gioco e la balneazione;
   Tipo d Vasche per bambini, aventi requisiti morfologici e funzionali, quali la profondità ≤60 cm, che le rendono idonee per la balneazione dei bambini;
   Tipo e Vasche polifunzionali, aventi caratteristiche morfologiche e funzionali che consentono l'uso contemporaneo del bacino per attività differenti o che possiedono requisiti di convertibilità che le rendono idonee ad usi diversi;
   Tipo f Vasche ricreative attrezzate, caratterizzate dalla prevalenza di attrezzature accessorie quali acquascivoli, sistemi di formazione di onde, fondi mobili, ecc.
4. Per le piscine destinate allo svolgimento di manifestazioni e/o attività sportive riconosciute dal CONI e dalle Federazioni Sportive Nazionali si applicano anche le norme di tali Organizzazioni Sportive.

Art. 40 Dotazione del personale

abrogato

1. Ai fini dell'igiene, della sicurezza e della funzionalità delle piscine, si individuano le figure le cui mansioni sotto indicate possono essere espletate dallo stesso soggetto.
   1.1 - Responsabile della piscina;
   il responsabile della piscina è la persona individuata da chi ha la responsabilità giuridica della struttura che risponde del funzionamento della struttura dal punto di vista igienico-sanitario e della sicurezza dei frequentatori e Egli cura l'aspetto igienico sanitario delle vasche e dei servizi a

disposizione della struttura e deve assicurare il rispetto dei requisiti igienico ambientali di cui al punto 9 ;è responsabile della valutazione dei rischi chimici, fisici e microbiologici dell'impianto, dell'individuazione dei punti critici e della determinazione delle azioni correttive, nonché della corretta esecuzione e dell'aggiornamento delle procedure di autocontrollo indicate nel piano di autocontrollo redatto nel rispetto dei criteri indicati al punto 5.1.

1.2 - Responsabile degli impianti tecnologici;

il responsabile degli impianti tecnologici ha il compito di garantire il corretto funzionamento degli impianti (centrale idrica ed impianti di trattamento dell'acqua, centrale termica ed impianti di produzione acqua calda, impianti elettrici ed antincendio, impianti di riscaldamento, di ventilazione e di condizionamento dell'aria, impianti di smaltimento delle acque e di depurazione, impianti di sicurezza e di allarme).

1.3 – L'Assistente bagnanti;

l'Assistente bagnanti è persona abilitata alle operazioni di salvataggio e di primo soccorso ai sensi della normativa vigente in materia. Vigila ai fini della sicurezza sulle attività che si svolgono nelle vasche e negli spazi perimetrali e sul rispetto del regolamento interno. La sua presenza dovrà essere assicurata durante tutto l'orario di apertura della struttura secondo quanto previsto dal DM 18 marzo 1996 – Norme di sicurezza fatta eccezione per quanto dettato dalle disposizioni tecniche relative alla categoria A gruppo A.2.2.

2. Il responsabile degli impianti tecnologici e l'assistente bagnanti non sono obbligatorie nelle piscine di categoria B, ma è compito del responsabile della piscina garantire l'igiene e la sicurezza.
3. Il responsabile della piscina e il responsabile degli impianti tecnologici per la categoria A gruppo A1 devono essere in possesso di requisiti formativi che saranno definiti con successivo provvedimento regionale.
4. Per le piscine di categoria B1, salvo diversa formale designazione, il responsabile della piscina è l'amministratore; in mancanza di amministratore o di responsabile designato rispondono i proprietari nei modi e limiti stabiliti dal Codice Civile e dalle altre leggi che regolano la proprietà negli edifici.

Art. 41 Regolamento interno

abrogato

1. Le piscine devono essere dotate di regolamento interno, redatto a cura del responsabile della piscina, in riferimento agli aspetti igienico sanitari e comportamentali che contribuiscono a mantenere idonee le condizioni nell'impianto natatorio.
2. Il regolamento interno deve essere esposto ben visibile all'ingresso dell'impianto natatorio e deve essere portato a conoscenza di ciascun utente.

Art. 42 Controlli interni

abrogato

1. Ai fini di garantire il rispetto dei requisiti di cui al punto 9 e il mantenimento delle condizioni igienico sanitarie e di sicurezza a tutela degli utenti, ogni piscina deve essere dotata di un piano di autocontrollo, conservato presso l'impianto stesso che, mediante analisi dei processi e dei punti critici e il loro monitoraggio, assicuri il costante rispetto delle condizioni richieste e consenta l'attuazione degli interventi correttivi previsti in modo rapido ed efficace.

   Il piano deve essere redatto secondo i seguenti criteri:

   1.a) analisi dei potenziali pericoli igienico - sanitari per la piscina;
   1.b) individuazione dei punti o delle fasi in cui possono verificarsi tali pericoli e definizione delle relative misure preventive da adottare;
   1.c) individuazione dei punti critici e definizione dei limiti critici degli stessi;
   1.d) definizione del sistema di monitoraggio;
   1.e) individuazione delle azioni correttive;
   1.f) verifiche del piano e riesame periodico, anche in relazione al variare delle condizioni iniziali, delle analisi dei rischi, dei punti critici, e delle procedure in materia di controllo e sorveglianza.
2. Il responsabile della piscina verifica che i controlli interni siano eseguiti secondo il protocollo di gestione e di autocontrollo redatto sulla base della valutazione del rischio, in cui è considerata ogni fase che potrebbe rivelarsi critica nella gestione dell'attività.
3. Il responsabile della piscina deve inoltre garantire la corretta applicazione delle procedure e l'aggiornamento delle stesse, qualora necessario al mantenimento dei requisiti igienico sanitari della piscina.
4. Fermo restando quanto previsto dal Decreto ministeriale del 1996 in materia di sicurezza sulle piscine sportive, nelle piscine della categoria A- gruppo A1 il piano di autocontrollo deve contenere anche il numero massimo ammissibile di bagnanti, di frequentatori e di assistenti bagnanti nel rispetto degli obiettivi di cui ai successivi punti 8.5.1 e 8.5.2.

5. I controlli e le manutenzioni devono essere eseguiti anche nelle piscine della categoria B1, anche se in questo caso non è obbligatorio redarre il piano di autocontrollo così come sopra indicato.
6. I controlli e le registrazioni effettuate dal responsabile devono essere documentati e conservati per un periodo di almeno due anni, in modo da poter fornire all'Azienda Unità sanitaria locale tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza ed i risultati delle analisi effettuate.
7. Qualora, a seguito dell'autocontrollo effettuato, il responsabile riscontri valori dei parametri igienico-sanitari in contrasto con la corretta gestione della piscina, deve provvedere alla soluzione del problema e al ripristino delle condizioni ottimali. Se si ravvisa un potenziale rischio per la salute dei bagnanti, il responsabile deve altresì adottare i provvedimenti necessari (es esclusione di vasche o sospensione dell'attività dell'intera piscina) e darne comunicazione immediata all'organo di controllo competente.

Art. 43 Controlli esterni

abrogato

1. I controlli esterni competono all'Azienda Unità Sanitaria Locale competente per territorio. Questa deve procedere alla valutazione del piano di autocontrollo, all'esecuzione di ispezioni, verifiche documentali, misurazioni strumentali e prelievi di campioni per le analisi, secondo piani di controllo predisposti tenendo conto della potenzialità dell'impianto e dell'esistenza di eventuali fattori particolarmente critici valutati nel piano di autocontrollo.
2. I controlli igienico-sanitari dovranno porre particolare attenzione ai punti critici evidenziati nei protocolli di gestione dell'autocontrollo predisposti dal gestore dell'impianto, alle condizioni igienico sanitarie complessive e più in generale all'adeguatezza del protocollo di gestione stesso e delle misure correttive eventualmente intraprese in caso di criticità.
3. I controlli esterni devono verificare l'efficacia dell'autocontrollo e non devono sostituirlo. Infatti il campione per l'analisi deve essere considerato una delle verifiche e non l'unica da effettuarsi nell'ambito dei controlli stessi.
4. Le piscine della categoria A sono soggette in qualsiasi momento ai controlli esterni finalizzati in modo particolare alla verifica della corretta e puntuale esecuzione dei piani di autocontrollo in tutte le fasi da essi previste.
5. Qualora l'organo di controllo accerti che nella piscina siano venuti meno i requisiti igienico sanitari previsti adotterà adeguati provvedimenti, affinché vengano messe in atto le opportune misure per rimuovere le situazioni di rischio per la salute e la sicurezza dei frequentatori.

Art. 44 Autorizzazioni

abrogato

1. Categoria A

Premesso che, ai fini della concessione edilizia e della successiva agibilità (che rappresenta un pre-requisito per l'esercizio) sono rilasciati i prescritti pareri igienico sanitari ai sensi della normativa vigente in materia edilizia (DPR 380/2001), l'esercizio dell'attività di piscina di Categoria A è soggetto a comunicazione di inizio attività da presentare all'Autorità Sanitaria e all'Azienda Sanitaria Locale. Tale comunicazione è richiesta anche nel caso di piscina del gruppo a2) la cui struttura principale sia già autorizzata ai sensi dell'art.231 T.U.LL.SS. R.D. 27/07/1934 n.1265.

Sono elementi essenziali della comunicazione:

1.a) Ubicazione della struttura e inquadramento urbanistico;
1.b) Categoria, gruppo, tipologia della piscina classificata ai sensi del punto 2;
1.c) Numero e tipo di vasche classificate ai sensi del punto 2;
1.d) Numero massimo di utenti ammissibili;
1.e) Responsabile della gestione della piscina;
1.f) Documentazione tecnica descrittiva dell'intera struttura e degli impianti di trattamento dell'acqua, comprendente almeno una relazione tecnica, planimetria, piante, sezioni quotate e con l'indicazione di ogni destinazione d'uso di locali comprensiva delle superfici di illuminazione e ventilazione; descrizione e progetti degli impianti tecnici di ventilazione, condizionamento, illuminazione, fognatura ecc.; tavola descrittiva del processo di depurazione dell'acqua indicante la loro potenzialità; quadro schematico del sistema di movimentazione dell'acqua (acqua in ingresso, depurazione refluo con indicazione delle direzioni dei flussi e dei punti in cui sono stati ubicati i manometri, ricircolo).

1.1 La variazione di uno o più elementi sopra elencati comporta l'obbligo di nuova comunicazione.

1.2 Le piscine di Categoria A, gruppo a2), possono essere temporaneamente utilizzate per lo svolgimento di manifestazioni locali aperte alla frequenza di utenti estranei all'ambito di normale esercizio, previa specifica comunicazione da inviare all'Azienda Sanitaria Locale.

2. Categoria B

L'esercizio dell'attività di piscina della Categoria B è subordinato a comunicazione all'Azienda Sanitaria Locale della presenza di una piscina e alle seguenti informazioni:
2.a Anno di costruzione
2.b Materiale di costruzione e dimensione delle vasche
2.c Tipologia di depurazione effettuata.

Art. 45 Utenti

abrogato

1. Gli utenti della piscina, si distinguono in "frequentatori" e "bagnanti".
2. Sono "frequentatori" gli utenti presenti all'interno dell'impianto natatorio.
3. Sono "bagnanti" i frequentatori che si trovano all'interno della sezione vasche.
4. Il numero massimo di frequentatori ammissibili è determinato, con l'obiettivo di garantire che la fruizione delle vasche, dei solarium, degli spogliatoi, delle docce e dei servizi igienici possa avvenire in modo regolare e agevole.
5. Il numero massimo di bagnanti ammissibili è determinato, in relazione ai diversi tipi di vasche, con i seguenti obiettivi:
   - **5.1 -** garantire che il carico inquinante dovuto alle attività in acqua, in relazione al volume d'acqua delle vasche, si mantenga entro i limiti della potenzialità degli impianti di trattamento;
   - **5.2 -** garantire che l'attività natatoria, nelle varie forme previste per le diverse categorie e gruppi di piscine e tipi di vasche, possa svolgersi nel rispetto delle esigenze di sicurezza e di sorveglianza degli utenti;
6. Le piscine della Categoria A1 devono garantire il rispetto del numero massimo di frequentatori e di bagnanti individuato nel piano di autocontrollo.

Art. 46 Requisiti igienico - ambientali

abrogato

1. Le piscine di categoria A e B devono rispettare i requisiti igienico ambientali relativi alle caratteristiche delle acque utilizzate, alle sostanze da impiegare per il trattamento dell'acqua, ai punti di prelievo, ai requisiti termoigrometrici, di ventilazione, illuminotecnici e acustici stabiliti dall'Allegato 1 e dalla tabella A dell'"Accordo tra Ministro della Salute, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano sugli aspetti igienico-sanitari, per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine ad uso natatorio", siglato a Roma 16 gennaio 2003.

Art. 47 Requisiti strutturali ed impiantistici

abrogato

1. I requisiti strutturali ed impiantistici devono garantire, in particolare, che:
   a) la potenzialità degli impianti di trattamento dell'acqua sia proporzionata al volume dell'acqua contenuta nelle vasche e al carico inquinante conseguente alla loro utilizzazione;
   b) l'attività natatoria si svolga nel rispetto delle esigenze di sicurezza e di sorveglianza, in relazione alle specifiche forme e modalità di svolgimento previste per ciascuna categoria e gruppo di piscine e tipo di vasca;
   c) la pulizia ordinaria e straordinaria, la fruizione degli spogliatoi, delle docce, dei servizi igienici e di tutte le aree accessorie e di disimpegno avvenga in modo regolare e col minimo rischio per la sicurezza dei frequentatori.

Art. 48 Aspetti igienici di gestione

abrogato

1. In tutti gli ambienti della piscina deve essere praticata quotidianamente la pulizia e la disinfezione, con l'allontanamento di ogni rifiuto, secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo.
2. All'ingresso dell'impianto deve essere presente e ben visibile ai frequentatori il regolamento della piscina nel quale vengono disciplinate le modalità di accesso alle vasche sulla base delle indicazioni fornite dalle disposizioni regionali.
3. Il ricircolo dell'acqua deve avvenire in continuo rispettando i tempi massimi previsti dalle Norme Uni (allegato) e la quantità di acqua di reintegro giornaliera deve rispettare le percentuali previste dalle Norme UNI.

Almeno il 50% della portata di ricircolo deve fluire in modo continuo ed uniforme, attraverso i sistemi di tracimazione.

4. Durante ogni sospensione temporanea di esercizio delle attività di balneazione per un periodo non inferiore a 8 ore, può essere consentito un tempo massimo di ricircolo di 8 ore.

In nessun caso l'acqua di immissione, esclusa la potabile, deve essere introdotta in vasca senza aver prima subito il necessario trattamento. Ogni 12 mesi le vasche devono essere svuotate completamente e comunque in occasione della riapertura dell'impianto. Sulla tubazione di mandata dell'acqua di reintegro in ogni vasca deve essere istallato un contatore totalizzatore.

5. Le acque di ricircolo possono essere trattate in un unico impianto a condizione che ogni vasca possegga il proprio dispositivo di alimentazione dell'acqua e che l'apporto di disinfettante corrisponda ai fabbisogni delle singole vasche. Devono essere previsti dispositivi per il controllo delle portate di ricircolo per ogni singola vasca e per il prelievo dei campioni dell'acqua di approvvigionamento dell'acqua di immissione in vasca.

Art. 49 Disciplina degli scarichi

abrogato

1. L'allontanamento delle acque reflue, comprese quelle derivanti dagli impianti di alimentazione delle vasche, deve avvenire in conformità delle norme nazionali e regionali vigenti in materia di tutela di acque dall'inquinamento.
2. Lo scarico delle acque reflue dovrà essere autorizzato sia che recapiti in pubblica fognatura o in altro recettore e in ogni caso dovrà avvenire in modo tale da non creare inconvenienti di natura igienico sanitaria.

Art. 50 Elementi funzionali del complesso natatorio

abrogato

Nel complesso piscina, si individuano i seguenti possibili elementi funzionali, la cui presenza e le cui caratteristiche sono definite in relazione alle diverse categorie e tipologie di piscine e tipi di vasche:

1.1- sezione vasche (natatorie e di balneazione);
1.2- sezione servizi;
1.3- sezione impianti tecnici;
1.4- sezione pubblico;
1.5- sezione attività accessorie.

Art. 51 Disposizioni finali

abrogato

1. I requisiti strutturali, previsti dalle disposizioni tecniche contenute nella presente delibera, si applicano ai nuovi impianti, intendendo per nuovi impianti quelli per i quali, alla data di adozione del presente provvedimento, non sia ancora stato rilasciato il permesso di costruire da parte del Comune competente.
2. Le piscine normate dalla presente Delibera, già in funzione alla data di adozione della presente Delibera, sono tenute ad adeguarsi a quanto previsto ai punti 4) 5) 6) della presente delibera **entro il 30 aprile 2006**. Fermo restando comunque l'obbligo di garantire la salute e la sicurezza degli utenti e degli addetti, le stesse strutture dovranno adeguarsi ai requisiti strutturali previsti nelle disposizioni tecniche in occasione di ristrutturazioni o ampliamenti limitatamente alle sezioni o parti interessate.
3. La Regione potrà emanare ulteriori documenti tecnici per l'aggiornamento delle norme tecniche o per l'eventuale regolamentazione di ulteriori categorie non comprese nel presente atto.

DISPOSIZIONI TECNICHE CATEGORIA A) GRUPPO A1

1- Caratteristiche igienico sanitarie e strutturali delle varie sezioni

- Ove sia presente una sezione per i pubblico i posti per gli spettatori, gli spazi accessori, i servizi igienici, le aree ed i percorsi destinati al pubblico debbono essere indipendenti e separati da quelli destinati ai frequentatori delle vasche. Per quanto riguarda le caratteristiche dell' area destinata al pubblico vanno rispettate le norme di sicurezza emanate dal Ministero dell'Interno. Nel caso di contiguità tra l'area riservata al pubblico e quella destinata ai frequentatori delle vasche, va previsto un elemento di separazione in grado di evitare passaggi incontrollati attraverso le due zone. È necessario, inoltre, evitare che le acque di lavaggio delle superfici destinate al pubblico possano refluire verso l'area di pertinenza dei frequentatori delle vasche; a questo scopo si devono adottare opportuni sistemi di intercettazione (. canalette di scolo, pavimentazione inclinata ecc.) per il convogliamento e la raccolta delle acque di lavaggio.
- Ove sia prevista una sezione per servizi accessori comprendente aree per attività sportive diverse da quelle natatorie, per il ristoro (bar, tavola calda, ecc.), spazi per attività ricreative e culturali, ambienti per uffici e riunioni, sale stampa ed altre attività complementari, la stessa deve essere strutturata per

uso esclusivo o del pubblico o dei frequentatori delle vasche. Sono ammessi servizi accessori di uso comune solo nel caso che vi sia una netta separazione tra i settori utilizzati dalle due categorie sopra citate senza lacuna interferenza dei relativi percorsi.

Nell'ambito delle zone funzionali relative a: sezione vasche, sezione servizi, sezione pubblico, sezione servizi accessori, deve essere garantita la fruibilità da parte di portatori di handicap, secondo la normativa vigente.

All'ingresso dell'impianto deve essere esposto ben visibile il regolamento relativo al comportamento dei frequentatori che dovrà riportare anche i seguenti elementi di educazione sanitaria, di comportamento e di igiene personale:

a. i frequentatori, prima di accedere alle vasche debbono sottoporsi ad accurata doccia;
b. nei percorsi a piedi nudi è consigliato l'uso degli zoccoli di legno o ciabattine di plastica o gomma; l'uso di scarpette da ginnastica è consentito solo al personale di servizio per uso esclusivo all'interno dei percorsi a piedi nudi;
c. L'uso della cuffia è disciplinato dal regolamento interno della struttura, sulla base delle motivazioni contenute nell' analisi del rischio effettuata dal gestore.

1.1 - SEZIONE VASCHE

Per sezione attività natatoria e balneazione si intende l'insieme delle vasche e degli spazi di pertinenza direttamente interessate alle suddette attività e comprende: le vasche e gli spazi perimetrali intorno ad esse, nonché quelli connessi direttamente alle attività natatorie e di balneazione per consentire la sosta dei frequentatori. Le strutture comprendenti tale sezione devono presentare le seguenti caratteristiche.

1.1.1 - Gli spazi perimetrali, ove previsti, debbono essere accessibili solo a piedi nudi e/o idonei calzari e possedere idonee caratteristiche igienico ambientali tali da assicurare condizioni di pulizia, comfort e sicurezza.

1.1.2 - Le pareti perimetrali, dei locali dove sono ubicate le vasche, dovranno essere di materiale facilmente lavabile, impermeabile antimuffa per un'altezza di 2 mt. Nelle piscine coperte gli spazi per la sosta dei frequentatori debbono essere dimensionati in ragione almeno 0,6 volte la superficie dello specchio d'acqua. Le pareti della vasca debbono essere rivestite di materiale antisdrucciolevole di colore chiaro da usarsi anche per il fondo. Sul bordo della vasca debbono essere apposte marcature indicanti i valori minimi e massimi della profondità; inoltre debbono essere evidenziate, mediante marcatura, le perimetrazioni in corrispondenza delle quali avviene una variazione della pendenza del fondo.

Quando la profondità della vasca supera i 60 cm. è necessario prevedere una o più scalette o gradini incassati in relazione alla conformazione della vasca.

Le scalette debbono essere realizzate con materiali resistenti ai prodotti chimici utilizzati nella piscina, muniti di mancorrenti e rigidamente ancorate alla struttura della vasca.

Lo spazio libero tra gli elementi della scaletta e le pareti verticali della vasca deve essere non inferiore a cm 5 e non superiore a cm 10.

1.1.3 - Nelle piscine all'aperto lo spazio per la sosta dei frequentatori (solarium) dovrà avere una superficie non inferiore a due volte l'area delle vasche e gli spazi perimetrali intorno alla vasca e quelle direttamente connesse alle attività natatorie e di balneazione debbono essere delimitati da una struttura continua (barriera) tale da impedire l'accesso dalle zone limitrofe di altezza di almeno 1.00 mt.

1.1.4 - La conformazione delle vasche deve garantire la sicurezza dei bagnanti, consentire un facile controllo visivo di tutte le parti del bacino da parte del personale addetto alla vigilanza e assicurare una completa e uniforme circolazione dell'acqua in tutte le sue parti.

1.1.5 - Le caratteristiche costruttive delle pareti delle vasche debbono essere tali da non costituire pericolo per i bagnanti. Nelle zone con profondità fino a mt. 1,80, la pendenza del fondo non deve superare il limite dell'8%. n) per le piscine coperte, l'altezza del vano vasca, misurata dal pelo libero dell'acqua, dovrà risultare non inferiore in ogni punto a m. 3,50.

1.1.6 - Gli ancoraggi per i separatori di corsia e comunque qualsiasi altro elemento di fissaggio debbono essere incassati nelle pareti della vasca in modo da non presentare pericolo per i bagnanti.

1.1.7 - Tutte le vasche debbono essere fornite di un idoneo sistema di tracimazione quali canali sfioratori perimetrali, skimmer incassati nelle pareti al livello del pelo d'acqua *(solo per le tipologie previste dalle Norme UNI 10637)*. Nelle vasche per nuotatori, gli skimmer non debbono essere installati nelle pareti di virata.

1.1.8 - La conformazione delle vasche deve, inoltre, assicurare una completa, uniforme e continua circolazione dell'acqua in tutte le parti del bacino.

1.1.9 - Ai fini della sicurezza dei bagnanti la larghezza di eventuali fessure o il diametro di eventuali forature nelle pareti della vasca o nei suoi componenti non devono essere superiori a mm 8.

1.1.10 - La vasca deve essere circondata da ogni lato da una banchina perimetrale costituita da materiale antisdrucciolo di larghezza preferibile a mt. 2.00 e comunque non inferiore a mt. 1.50 con un pendenza per evitare ristagno di acqua non superiore al 3%; detta acqua deve essere convogliata in fognatura. Tutti gli spazi percorribili a piedi nudi debbono avere superfici antisdrucciolo.

I trampolini e le piattaforme potranno essere installati soltanto in vasche che abbiano i requisiti previsti dalle normative FIN, FINA vigenti in materia.

1.1.11 - In caso di utilizzo di acqua dolce (superficiale o sotterranea) o salata (di mare), il suo approvvigionamento deve avvenire in zone idonee alla balneazione e deve essere sospeso in caso di interdizione della stessa.

L'acqua della vasca, durante le operazioni di ricambio e/o svuotamento, dovrà essere inviata allo scarico.

1.2 - SEZIONE SERVIZI

Per sezione servizi si intende l'insieme dei locali adibiti a spogliatoio e deposito abiti, le docce, servizi igienici, il primo soccorso e i locali destinati al personale di servizio.

1.2.1 Servizi per i frequentatori

1.2.1.1 - Gli spogliatoi e i servizi igienici devono avere altezza minima non inferiore a 2,40 mt. con idonea areazione ed illuminazione, il pavimento deve essere costituito da materiali resistenti all'azione dei disinfettanti in uso, impermeabili e antisdrucciolevoli, fornito di griglie di scarico per allontanare rapidamente le acque di lavaggio.

Le pareti degli spogliatoi dovranno essere di materiale facilmente lavabile, impermeabile antimuffa per un'altezza di 2 mt

Gli spogliatoi devono costituire l'elemento di separazione tra il percorso a piedi calzati e il percorso a piedi nudi (o con calzature espressamente previste per l'uso nelle sole aree destinate all'attività di balneazione) . Gli spogliatoi possono essere del tipo a rotazione, singoli o collettivi. Nelle strutture esistenti, nell' impossibilità strutturale di separare i percorsi, possono essere utilizzate modalità organizzative ritenute idonee, introdotte nel regolamento interno.

1.2.1.2 - Il numero dei posti spogliatoio dovrà essere non inferiore ad 1/9 della superficie in mq delle vasche servite. Gli spogliatoi collettivi e quelli singoli devono assicurare una superfici minima di mq 1,6 per persona. Le cabine degli spogliatoi a rotazione si conteggiano pari a 1,5 posti spogliatoio e devono avere le seguenti caratteristiche: devono essere dotate di due porte sui lati opposti l'una si apre sul percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi. Le pareti delle cabine devono avere uno spazio libero fra pavimento e parete di almeno 20 cm e di un ulteriori spazio libero tra parete e soffitto. Le porte devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine chiuse si blocchino dall'interno; devono essere dotate di sedile ribaltabile. Nel caso di complessi attrezzati anche per l'esercizio contestuale di attività diverse da quelle di balneazione (es. palestre o comunque attività al coperto) gli spogliatoi devono essere distinti da quelli delle altre attività o, in alternativa devono essere previsti spogliatoi singoli a rotazione, purché siano rispettate le dotazioni minime per le singole attività, e sia garantita la separazione del percorso sporco-pulito. Il deposito degli abiti può essere effettuato sia con sistemi individuali sia con sistemi collettivi. Nel sistema individuale gli abiti dovranno essere collocati in armadietti chiudibili, dotati di griglie di aerazione, sollevati dal pavimento almeno 20 cm. Nel sistema collettivo gli abiti dovranno essere collocati in appositi contenitori e consegnati al banco consegna e ritiro, accessibili dalle zone a piedi nudi. I contenitori dovranno essere sistemati in modo da garantire la conservazione in condizioni igieniche.

1.2.1.3 - Fermo restando il rispetto delle normative in materia di eliminazione e superamento delle barriere architettoniche, devono essere previsti :

a. non meno di 4 wc per i primi 25 posti spogliatoio, suddivisi in eguale misura tra uomini e donne; i wc devono aumentare in ragione di 1 ogni ulteriori 25 posti spogliatoio; i locali wc devono avere le porte apribili verso l'esterno ed essere dotati di regolamentare spazio di disimpegno comunicante direttamente con spogliatoio;
b. non meno di una doccia ogni 4 posti spogliatoio, suddivise in eguale misura tra uomini e donne; nelle piscine coperte la zona docce deve comunicare con uno spazio riscaldato e provvisto di asciugacapelli in numero pari ai posti doccia,

mentre per quelle scoperte deve essere previsto un numero minimo di 2 asciugacapelli in ogni zona 30% con□spogliatoio. Nelle piscine scoperte è ammesso un numero di docce acqua non riscaldata;

c. lavabi o punti di erogazione di acqua potabile in numero complessivo non inferiore a quello dei wc, con distributori di sapone liquido o in povere e asciugamani monouso. Negli spazi antibagno deve, comunque, essere disponibile almeno un lavabo ogni 2 servizi.

L'accesso dei frequentatori alle aree delle attività balneatorie deve avvenire attraverso un passaggio obbligato lungo il quale va disposta una vaschetta lava piedi con doccia, non eludibile, alimentata in modo continuo con acqua contenente una soluzione disinfettante.

Tale vasca, munita di doccia, deve essere realizzata dimensionalmente e strutturalmente in modo da rendere obbligatoria l'immersione completa dei piedi, compresi i calzari, nella soluzione disinfettante, accessibile anche dai disabili con i relativi ausili. Sono ammessi sistemi alternativi con soluzioni a getto e/o a pressione muniti di fotocellula, in grado di garantire ugualmente una adeguata disinfezione.

1.2.2 - Servizi per il personale

Per il dimensionamento dei locali spogliatoio e servizi igienici si fa riferimento a D.Lgs. 626/94. (art.33, punti 11 e 12)

1.2.3 - Servizi per i giudici di gara

Per i servizi a disposizione dei giudici di gara si fa riferimento alle Norme CONI

4. - Locale di primo soccorso

Ogni piscina deve essere dotata di un locale di primo soccorso, preferibilmente ad uso esclusivo della piscina:esso deve essere costituito da un ambiente di adeguata accessibilità e superficie, convenientemente areato ed illuminato, dotato di lavabo con rubinetti a comando non manuale, con acqua potabile. Il locale deve essere chiaramente segnalato e agevolmente accessibile dalla vasca e deve consentire la rapida e facile comunicazione con l'esterno, attraverso percorsi agibili anche con l'impiego di lettighe. Il locale di primo soccorso deve essere dotato di collegamento telefonico con l'esterno e di un servizio igienico ad uso esclusivo.

Nel caso in cui la piscina sia collocata all'interno di una struttura in cui sono presenti anche altre attività, il locale di primo soccorso può anche essere a servizio di dette attività, purché sia garantito un rapido e agevole accesso.

Il locale dovrà disporre di idonei materiali e attrezzature di primo soccorso utilizzabili dall'assistente bagnante in attesa dell'intervento del personale dei servizi pubblici di emergenza.

1.3- SEZIONE IMPIANTI TECNICI

La sezione degli impianti tecnici comprende: centrale idrica ed impianti per il trattamento dell'acqua , centrale termica, impianti per la produzione di acqua calda, attrezzature e materiali per la pulizia e la disinfezione, impianti elettrici e telefonici, impianti antincendio, impianti di riscaldamento, di ventilazione e condizionamento dell'aria, impianti di comunicazione interne, impianti di smaltimento delle acque, di depurazione ed impianti di sicurezza e di allarme.

Tutti gli impianti ed i relativi accessori debbono essere facilmente identificabili attraverso apposita segnaletica che ne indichino la funzione.

Per quanto possibile debbono adottarsi sistemi automatici di controllo e di manovra degli impianti tecnologici.

I locali destinati alle apparecchiature per il trattamento dell'acqua devono strutturalmente e funzionalmente essere divisi in due locali: uno destinato alle apparecchiature di trattamento dell'acqua e l'altro destinato al deposito dei contenitori e delle relative apparecchiature di dosaggio delle sostanze disinfettanti, dei flocculanti e degli additivi.

Detti locali devono essere dotati di idonea ventilazione e separati dalla centrale termica.

Tutti gli impianti tecnologici dovranno essere conformi alle normative di settore vigenti, in particolare, per quanto riguarda gli impianti di trattamento dell'acqua di piscina si rinvia alle specifiche Norme UNI (allegate).

1.4 - SEZIONE PUBBLICO

Per sezione pubblico si intende l'insieme degli spazi adibiti ad atrio, posti per spettatori, spazi accessori, servizi igienici. I percorsi destinati al pubblico debbono essere diversi e separati da quelli destinati ai bagnanti. Le zone destinate al pubblico debbono rispondere alle norme vigenti proporzionate in base alla massima presenza consentita di frequentatori (D.M. 18/03/96).

1.5 - SEZIONE ATTIVITÀ ACCESSORIE:

Per sezione attività *accessorie* si intendono le aree per attività sportive diverse da quelle natatorie, per il ristoro quali bar, tavola calda, ecc., spazi per attività ricreative, culturali, ambienti per uffici e riunioni ed altre attività complementari che devono essere strutturate per uso esclusivo o del pubblico o dei bagnanti.

Tali attività e locali devono rispondere alle rispettive norme di riferimento.

DISPOSIZIONI TECNICHE CATEGORIA A) GRUPPO A.2.2

Le piscine al servizio di attività ricettive turistiche e agrituristiche sono quelle inserite in alberghi, camping villaggi turistici, agriturismi e similari.

- Regolamento interno

Il regolamento interno relativo al comportamento al comportamento dei frequentatori che dovrà riportare anche elementi di educazione sanitaria, deve essere esposto in posizione visibile e in modo tale da assicurarne la conoscenza da parte degli utenti. Deve contenere almeno i seguenti punti:

a. indicazione della profondità e di eventuali punti della vasca a profondità ridotta
b. divieto di fare tuffi in assenza di strutture adeguate;
c. raccomandazione di non bagnarsi a meno di tre ore dal consumo di un pasto;
d. obbligo di doccia e pediluvio prima di bagnarsi;
e. ubicazione dei più vicini servizi igienici;
f. orari di accesso in piscina;
g. vietato l'ingresso ai minori di anni 12 non accompagnati.

L'accesso in piscina sarà consentito soltanto negli orari prestabiliti.

- Numero di bagnanti

Nelle vasche per bambini (profondità massima cm 60) il numero massimo di bagnanti contemporaneamente presenti non potrà essere superiore a 1 ogni mq 1,5 di specchio d' acqua .

In tutte le altre vasche, il numero massimo di bagnanti contemporaneamente presenti, non potrà essere superiore a 1 ogni mq 2 di specchio d' acqua.

In generale comunque il numero dei bagnanti dovrà essere tale da garantire che il carico inquinante dovuto alle attività in acqua, in relazione al volume d'acqua delle vasche si mantenga entro i limiti della potenzialità dell'impianto e che l'attività natatoria possa svolgersi nel rispetto delle esigenze di sicurezza e di sorveglianza.

- Dotazione di personale

Il Titolare della attività ricettiva può assumere personalmente l'incarico di responsabile della piscina, addetto agli impianti tecnologici e assistente bagnanti.

La presenza dell'assistente bagnante può non essere obbligatoria nelle strutture ricettive ad uso esclusivo degli ospiti e dei clienti della struttura stessa, purché in presenza delle seguenti condizioni:

- piscina con vasca inferiore a 100 mq e profondità non superiore a 140cm;
- almeno due lati del bordo vasca libero da ostacoli;
- vigilanza adeguata anche con idonei sistemi di controllo e/o di allarme da postazione presidiata; nel caso in cui la vigilanza non sia continuativa i frequentatori devono essere informati;
- presenza di personale addetto ad interventi di pronto soccorso, debitamente formato secondo quanto prevede la normativa vigente, prontamente disponibile durante le ore di apertura della piscina.

Nelle piscine rientranti nelle condizioni sopra riportate e che non hanno l'assistente bagnanti, le modalità organizzative della vigilanza e le procedure di intervento devono essere indicate nel piano di autocontrollo.

- Sezioni vasche

Per sezione attività natatoria e balneazione si intende l'insieme delle vasche e degli spazi di pertinenza direttamente interessate alle suddette attività e comprende: le vasche e gli spazi perimetrali intorno ad esse, nonché quelli connessi direttamente alle attività natatorie e di balneazione per consentire la sosta dei frequentatori. Le strutture comprendenti tale sezione devono presentare le seguenti caratteristiche:

- la conformazione planimetrica delle vasche deve garantire la sicurezza dei bagnanti e consentire un facile controllo visivo di tutte le parti del bacino al personale di vigilanza. Le pareti delle vasche devono garantire la sicurezza dei bagnanti ,le prese di fondo dovranno essere dotate di griglie fisse non amovibili conformi alle norme UNI vigenti;
- sia il fondo che le pareti della vasca debbono essere di colore chiaro , rifiniti con materiale impermeabile e resistente all' azione dei comuni disinfettanti. Tutti gli spazi percorribili a piedi

nudi debbono avere superfici antisdrucciolo .I materiali in metallo devono resistere alla corrosione. L' altezza del vano vasca negli impianti coperti , misurata dal pelo libero dell' acqua , dovrà risultare non inferiore in ogni punto a m 3,5 e comunque deve essere in ogni punto non inferiore all'altezza minima per l'agibilità;

- debbono essere apposte marcature sul bordo della vasca indicanti i valori massimi e minimi della profondità; inoltre debbono essere evidenziate a mezzo di marcature le perimetrazioni in corrispondenza della quali avviene una variazione della pendenza del fondo;
- a bordo vasca devono essere collocati almeno due galleggianti salvagente regolamentari dotati di fune di recupero;
- gli spazi perimetrali e ove previsti, gli spazi relativi ad attività accessorie praticabili dai frequentatori, devono essere accessibili solo a piedi nudi e/o con idonee calzature e possedere caratteristiche igienico-ambientali tali da assicurare condizioni di pulizia, confort e sicurezza. Le banchine perimetrali debbono avere un idonea pendenza verso l'esterno per l'allontanamento delle acque;che devono essere convogliate direttamente in fogna senza possibilità di immissione in vasca;
- gli spazi perimetrali intorno alla vasca e quelli direttamente connessi alle attività natatorie e balneazione debbono essere delimitate da un elemento di separazione invalicabile dalle zone limitrofe . Tale separazione, che deve comunque rispondere ad esigenze sia di igiene che sicurezza, può essere realizzata anche con elementi mobili (es. fioriere). Nei percorsi a piedi nudi è vietato l'uso di stuoie o tappeti; nella zona solarium deve essere collocato un numero adeguato di contenitori per rifiuti;
- si intende per acqua di tracimazione quella raccolta con sfioro non dipendente dalle variazioni di livello per la presenza dei bagnanti, ma dovuta alla portata di ricircolo, al reintegro ed ai fattori naturali accidentali (pioggia, vento, etc.).Tutte le vasche debbono essere fornite di un sistema di tracimazione delle acque costituito da canali sfioratori perimetrali e/o da skimmer incassati nelle pareti al livello del polo dell'acqua del bacino (per le tipologie previste dalle norme UNI vigenti);
- per piscine con superficie superiore a mq 100 e deve essere disposto almeno sui due lati più lunghi per piscine rettangolari. Per piscine di forme diverse lo sfioro deve interessare almeno il 75% del perimetro della vasca;
- per piscine con superficie di vasca inferiore a mq 100 possono essere utilizzati skimmer, nel rapporto di uno ogni mq 25 di superficie di vasca, escludendo per motivi di sicurezza le pareti di virata;
- i canali sfioratori ed eventuali vasche di compenso-recupero devono essere rivestiti con materiali impermeabili e conformati in modo da consentire una facile pulizia. Le acque di lavaggio del bordo vasca non devono defluire nel canale sfioratore;.
- i canali sfioratori dovranno essere comunque conformi alle norme UNI vigenti;
- i trampolini potranno essere installati solo nei casi in cui le vasche abbiano requisiti previsti dalla normativa Fin Fina. Eventuali acquascivoli di altezza maggiore od uguale a 2 metri devono essere conformi alle UNI EN 1069-1 e 2 .

- Sezione servizi

La sezione che comprende solitamente l'insieme dei locali adibiti a spogliatoio e deposito abiti, le docce servizi igienici, il primo soccorso e i locali destinati al personale di servizio. Per le strutture turistico ricettive si dettano le seguenti disposizioni:

- è obbligatorio disporre nei pressi dell'area balneatoria una vaschetta lava piedi che consenta l'immersione completa dei piedi con doccia, , alimentata in modo continuo da acqua contenente una soluzione disinfettante e anche almeno una doccia;
- nelle strutture alberghiere , nei camping e nelle strutture agrituristiche nelle quali l'accesso alle piscine è riservato ad uso esclusivo degli ospiti, non sono obbligatori spogliatoi, né servizi igienici all'interno della sezione vasche. Nelle strutture ricettive dove l'accesso alla piscina sia esteso anche a clienti presenti occasionalmente ad per fruire di un servizio di ristorazione, è invece necessario predisporre un adeguato numero di spogliatoi e servizi igienici;
- deve essere installato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti;
- le prestazioni di primo soccorso devono essere assicurate durante tutto l'orario di funzionamento della piscina da personale adeguatamente formato. La struttura deve essere dotata di presidi di primo impiego e materiali di medicazione, disponibili ed utilizzabili. Dovrà essere consentito un agevole avvicinamento di un'ambulanza.. Ove necessario devono essere previsti mezzi alternativi al pubblico soccorso.

~~**- Sezione impianti tecnici**~~

~~- Tutti gli impianti tecnici e relativi accessi debbono essere facilmente identificabili attraverso segnaletica che ne indichi la funzione; devono essere confinati in appositi locali chiusi facilmente ventilabili, ed inoltre dotati di estrattore dell'aria al di sopra dei contenitori per i prodotti chimici.~~
~~- I contenitori dei prodotti chimici, all' interno del locale impianti tecnici, dovranno avere impresso il nome del principio attivo contenuto ed il relativo titolo; il gestore dovrà conservare le schede tecniche dei prodotti chimici utilizzati a disposizione delle autorità competenti.~~
~~- Nei locali per impianti tecnici ove sono presenti i contenitori dei prodotti chimici in fase liquida devono essere previsti dei bacini di contenimento; inoltre nello stesso ambiente dove vengono ubicati gli impianti tecnici non possono essere installati degli impianti termici.~~
~~- Gli impianti tecnici (pompe ,filtri,sistema di disinfezione, apparecchiature di misura, vasche di compenso), i ricircoli, i reintegri dell'acqua in vasca dovranno essere conformi e previsti secondo quanto stabilito dalla norma UNI vigente.~~
~~- I materiali per la pulizia , per la disinfezione degli ambienti ed i prodotti chimici impiegati per il trattamento del acqua devono essere conservati in appositi locali asciutti ed aerati . I prodotti chimici impiegati per i trattamento dell' acqua devono essere conservati nelle loro confezioni originali. I materiali di consumo debbono risultare approvvigionati in quantità tale da assicurare in qualsiasi momento una scorta sufficiente a coprire le esigenze di impiego.~~

~~- - - - -~~

Capitolo 3. REQUISITI FUNZIONALI PER SPECIFICHE ATTIVITA'

Art. 52 Ristorazione collettiva: scolastica, ospedaliera, aziendale, commerciale

1. Nel caso in cui, nell'ambito della ristorazione collettiva, venga effettuata esclusivamente la somministrazione di alimenti preparati altrove, con esclusione di qualsiasi attività di preparazione, dovranno essere presenti:
   1.a uno o più locali refettorio destinati alla somministrazione dei pasti, di dimensioni proporzionate al numero degli utenti (di norma 1 mq/persona, preferibilmente per un max di 200 persone in contemporanea), ben areati ed illuminati e dotati di arredi facilmente lavabili e sanificabili; la disposizione dei tavoli e delle sedie deve essere tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi e al personale una agevole attuazione del servizio (*); quando, in ambito scolastico e nei servizi educativi per la prima infanzia, per mancanza di locali idonei, il porzionamento degli alimenti avvenga direttamente nelle aule di lezione/sezioni, non è necessaria la dotazione di reticelle alle finestre ma dovranno essere adottati accorgimenti operativi adeguati ad evitare la presenza di insetti;
   1.b uno spazio/locale di servizio avente una superficie minima di 9,00 mq attrezzato con:
      - zona lavaggio, con lavello e lavastoviglie, dotata di armadio chiuso per le stoviglie pulite;
      - zona porzionamento, con piani di lavoro facilmente lavabili e attrezzature destinate alla conservazione a caldo o a freddo degli alimenti (dotata di frigorifero nel caso di conservazione di alimenti deperibili) e per il deposito del materiale d'uso (tovaglie, tovagliolini, piatti e bicchieri) necessario per la somministrazione dei pasti;
      - eventuali vetrinette espositive del tipo coperte, dotate di adeguati sistemi di refrigerazione per gli alimenti deperibili, o di mantenimento per gli alimenti da consumarsi caldi, non esposte comunque direttamente alla luce solare e posizionate lontano da fonti di calore;

   c) almeno un servizio igienico per gli avventori situato in prossimità del refettorio;
   d) un locale spogliatoio del personale, avente le caratteristiche indicate all'art. 15, comma 1, lett. 1.d);
   e) almeno un servizio igienico per il personale addetto, avente le caratteristiche indicate all'art. 15, comma 1, lett. 1.e);
   qualora nelle scuole/servizi educativi il dirigente scolastico/responsabile del servizio attesti per iscritto l'impossibilità di riservare un servizio igienico agli operatori addetti all'attività di porzionamento degli alimenti, potrà essere consentito l'utilizzo, da parte di detto personale di un servizio igienico destinato al personale scolastico, a condizione che detto servizio:
      - sia attrezzato come previsto per i servizi igienici destinati al personale addetto alla manipolazione di alimenti;
      - giornalmente, prima dell'inizio dell'attività di porzionamento, sia sottoposto ad adeguata pulizia/sanificazione;

- sia riservato, durante lo svolgimento dell'attività di porzionamento, al personale addetto a tale servizio;

(*) *Per la refezione scolastica si rammentano le seguenti ulteriori raccomandazioni inerenti i locali e gli arredi, anche se non strettamente attinenti all'igiene alimentare:*
- i locali destinati alla somministrazione pasti dovrebbero ricreare un'atmosfera di tipo familiare, piacevole, favorire la socializzazione e l'integrazione e stimolare l'autonomia e le possibilità di scelta del bambino;
- si consiglia di mettere in atto dispositivi per ridurre la rumorosità ambientale e per rendere confortevole l'ambiente;
- per quanto possibile dovrebbero essere previsti tavoli da 4÷6 posti, stoviglie non monouso, tovaglie colorate e in generale arredi colorati e gradevoli.

2. Qualora la somministrazione avvenga con prodotti preparati altrove in monoporzione, le dotazioni previste per la zona lavaggio di cui sopra potranno essere omesse.
3. Nella sala refettorio possono essere collocati vetrinette e banchi espositori, dotati di adeguate protezioni atte a evitare l'inquinamento accidentale dei cibi e, nel caso vi siano detenuti alimenti deperibili, in grado di assicurarne il rispetto delle temperature di conservazione. E' vietato il servizio diretto da parte del cliente, fatta eccezione per gli esercizi autorizzati come ristoranti self-service alle condizioni indicate al successivo comma 4. Nei banchi espositori sono evitati il sovraccarico e la promiscuità di piatti pronti e materie prime (es. frutta): qualora il banco detenga ambedue i generi alimentari deve essere provvisto di apposito divisorio. Infine, se nel banco espositore sono conservati piatti da porzionare da parte del personale di servizio, è assicurata la dotazione di posateria specifica.
4. I banchi self-service refrigerati assicurano i requisiti previsti all'art. 16, comma 1, lett. 1.c). Sono dotati di adeguate protezioni dalla parte dell'utente (fatta eccezione per quelli in cui è ammesso il libero servizio), riforniti immediatamente prima dell'inizio del servizio, accuratamente puliti e lavati al termine dello stesso. Inoltre, al termine del servizio, gli eventuali residui dei prodotti mantenuti nei banchi a temperatura di riscaldamento vanno eliminati.
5. Di norma, al porzionamento e servizio provvede specifico personale addetto; è ammesso il libero servizio da parte dell'utente, sotto la sorveglianza del personale, limitatamente a stoviglieria, bevande, pane, grissini e simili purché confezionati o incartati o dotati di apposite pinze, preparazioni varie in monoporzione; qualora si tratti di alimenti deperibili (es.: formaggio, affettati) questi vanno conservati in banco o vetrina refrigerata.
6. Il libero servizio di insalate di verdure è ammesso anche da vassoi multiporzione, purché ogni vassoio sia dotato di propria posata specifica, e il servizio avvenga sotto la sorveglianza del personale che provvede all'immediata sostituzione di vassoi o posate accidentalmente imbrattati durante il servizio.

Art. 53 Preparazione e somministrazione di cibi e bevande in occasione di manifestazioni temporanee

1. L'attività di preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di manifestazioni a carattere temporaneo e di durata limitata, quali feste popolari, fiere, sagre, esposizioni, raduni e simili aperti al pubblico, è soggetta al rispetto di requisiti igienici degli impianti e delle attrezzature installati al fine di evitare rischi per la salute degli avventori (**).

(**) *Si rammenta che le norme comunitarie si applicano solo alle imprese, concetto che implica una certa continuità dell'attività ed un certo grado di organizzazione: chi svolge un'attività occasionalmente o su scala ridotta (fiera, festa, sagra…) non può essere considerato un'impresa alimentare e pertanto non è soggetto a notifica sanitaria ma, nei casi previsti, a presentazione di SCIA che il Comune trasmetterà all'Azienda USL competente.*

2. Nel caso venga effettuata attività di somministrazione e/o vendita:
   - il banco di distribuzione ed i tavoli per la somministrazione devono essere facilmente lavabili e disinfettabili;
   - laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;
   - deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile;
   - i prodotti alimentari devono essere conservati alle giuste temperature con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
   - i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
   - sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;

- le acque usate devono essere smaltite possibilmente in fognatura o, in assenza, smaltite in maniera ritenuta idonea;
- deve essere garantita la disponibilità di servizi, possibilmente differenziati per sesso, ad uso esclusivo del pubblico e di altri ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari. Il numero di servizi sarà di volta in volta proporzionato all'entità della manifestazione; è altresì ammesso il soddisfacimento delle dotazioni necessarie per gli avventori attraverso il convenzionamento con i pubblici esercizi posti in prossimità della manifestazione;
- deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalle vigenti norme in materia di abbattimento delle barriere architettoniche.

3. Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto un locale o spazio idoneo, delimitato e coperto, esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza, nel quale prevedere spazi distinti per la mondatura, la pezzatura, la cottura cibi, la preparazione delle carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.; per detto locale o spazio è raccomandato l'approntamento di:
   - lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;
   - pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;
   - idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazione derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;
   - idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie e in maniera separata delle materie prime e/o dei prodotti finiti;
   - idoneo contenitore per i rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile;
   - un settore per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari.

Art. 54 Campeggi temporanei ed occasionali (***)

(***) Ai sensi dell'art. 41, comma 2, della L.R. 16/2004, si intendono tali gli insediamenti organizzati da enti ed associazioni operanti per scopi sociali, culturali, religiosi e sportivi ed esercitati in tende o di altri mezzi mobili di pernottamento, per un arco temporale non superiore a 15 giorni consecutivi.

1. Fermo restando il rispetto degli adempimenti procedurali previsti dalla legislazione regionale (****) e dei requisiti generali a tutela della pubblica incolumità e dell'ambiente, nell'allestimento dell'area da adibire a campeggio temporaneo dovranno esseri rispettati i seguenti requisiti igienico-sanitari:

(****) Oltre agli artt. 6 e 41 della L.R. 16/2204, si vedano la delibera di G.R. n. 417/2018 (modificativa delle D.G.R. n. 2150/2004 e 803/2007) e le Determinazioni n. 14549/2010 e n. 4917/2018.

   a) un idoneo approvvigionamento idrico mediante cisterne e/o rami di acquedotto a supporto di: fontanelle, lavabi, lavelli per stoviglie, lavatoi panni, docce nonché per eventuali "punti di ristoro"; è consentito l'uso di acqua minerale o resa potabile mediante idoneo trattamento purché sia distinta l'acqua potabile per l'eventuale servizio di ristoro e per l'igiene personale da quella da utilizzare nei servizi igienici; in linea di massima, deve essere assicurato un approvvigionamento idrico pro capite di 40/50 litri al giorno (acqua potabile più acqua di servizio) e una riserva di acqua per un giorno; l'eventuale erogazione di acqua non potabile deve essere adeguatamentesegnalata;
   b) una fontanella ogni 300 ospiti;
   c) presenza di un lavello per stoviglie ogni 50 ospiti ed un lavatoio panni ogni 150 ospiti, separati dagli altri servizi idrosanitari; vicino ad essi devono essere collocati contenitori per rifiuti solidi;
   d) un numero adeguato di servizi igienici così dotati:
      - un WC chimico di idonea capacità ogni 25 ospiti; i WC dovranno essere distanti dal punto di ristoro e dalle tende dormitorio od altri mezzi mobili di pernottamento da un minimo di 30 metri ad un massimo di 150 metri ed essere rimossi al termine del soggiorno; qualora esistano in prossimità altre strutture organizzate potranno essere utilizzati i servizi igienici esistenti;
      - una doccia ogni 50 ospiti;
      - un lavello per l'igiene delle mani in prossimità dei WC.
   e) un'agevole pulizia e smaltimento dei rifiuti solidi: in assenza di specifiche disposizioni, i rifiuti solidi devono essere raccolti mediante recipienti lavabili, muniti di coperchio a tenuta, nei quali siano inseriti sacchi di plastica a perdere, di capacità complessiva non inferiore a 100 lt ogni 10 persone e non distanti più di 100 metri dalle piazzole di pernottamento; per la loro raccolta

possono essere utilizzati idonei cassonetti collocati fuori dall'area del campeggio da svuotarsi periodicamente; qualora l'asporto dei rifiuti non sia effettuato dal servizio pubblico di nettezza urbana, l'organizzazione dovrà provvedere giornalmente al trasporto nel più vicino luogo di raccolta;

f) un idoneo smaltimento dei reflui "neri" e "saponosi": le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari.

2. In presenza di "punti di ristoro" dedicati alla preparazione, somministrazione e/o vendita di alimenti e bevande, devono essere osservate le disposizioni fornite all'art. 52, per quanto compatibili.
3. In presenza di personale preposto alla produzione di alimenti per l'intera comunità, lo stesso deve essere in possesso di attestato di frequenza al corso HACCP o documento sanitario in corso di validità. In tal caso la struttura deve essere in possesso di piano di autocontrollo (da esibire a richiesta).
4. L'introduzione di animali domestici, ove consentita dall'organizzatore, è subordinata alla presentazione del relativo libretto sanitario. Deve, inoltre, essere chiaramente stabilito con appositi cartelli che gli animali vanno custoditi in modo da non arrecare danni e molestie agli avventori.

Art. 55 Bar esercitanti la "piccola ristorazione"

1. Per attività di "piccola ristorazione" si intende la somministrazione e vendita, in via meramente esemplificativa e non tassativa di: bevande, dolciumi, compresi i generi di pasticceria e gelateria, panini imbottiti di qualunque genere, tramezzini, pizzette, piadine anche farcite, insalate (prodotti tutti consumati allo stato naturale oppure riscaldati), "cibi precotti" surgelati (cotti cioè in precedenza in altro laboratorio surgelati e posti in confezione monodose da riscaldare al momento della somministrazione), primi piatti con paste confezionate e sughi già pronti e confezionati, patate fritte, hamburger, wurstel, hot dog, pizze in confezione da cuocere e farcire, piade in confezione da cuocere e farcire, crêpes, brioches senza farcitura compresa la fase di lievitazione, altri alimenti in accordo con le indicazioni eventualmente impartite dal competente servizio dell'Azienda USL.
2. L'esercizio dell'attività di "piccola ristorazione" è subordinato, oltre al possesso dei requisiti propri degli esercizi di somministrazione alimenti e bevande (definiti comunemente bar) così come specificati nelle schede allegate, al possesso di:

- Retro

  Locale avente superficie non inferiore ad 8 mq ed altezza non inferiore a 2,70 mt, R.I. minimo 1/8, R.A. minimo 1/16.

  Per gli esercizi esistenti, legittimamente autorizzati/registrati alla data di entrata in vigore del presente documento, l'altezza minima del retro sarà quella dei locali precedentemente autorizzati con pari destinazione, esclusi i vani ripostigli (vano bottigliame).

  Per gli esercizi di somministrazione di bevande e alimenti posti sull'arenile, in attesa della prevista attuazione del relativo Piano Particolareggiato, l'altezza minima prevista del locale retro, dove avvengono le lavorazioni, non potrà essere inferiore a m. 2,40, se già legittimamente autorizzata.

  La superficie degli spazi di cui sopra potrà essere ridotta, a seconda delle tipologie di preparazioni effettuate, sentito eventualmente il competente servizio dell'Azienda USL. Le pareti dovranno essere piastrellate fino all'altezza mt. 2,00.

- Servizi igienici

  Negli esercizi nuovi o in quelli assoggettati a rilevanti ristrutturazioni, il numero di servizi igienici per i clienti, dovrà essere di uno ogni 60 mq.; qualora vi siano almeno due wc, uno dovrà essere idoneo per persone disabili. Dovrà inoltre essere presente un servizio per il personale con relativo antibagno, separato da quello dei clienti.

- Dispensa

  La dispensa può essere comune al locale bottigliame, deve avere dimensioni sufficienti in relazione al tipo di attività svolta, comunque non inferiori a mq. 4, con areazione ed illuminazione naturale o forzata e altezza minima di mt. 2,40.

  La dispensa può essere annessa al retro ad esclusione del deposito di bottiglie in cassette e cartoni, a condizione che il retro presenti una superficie minima di mq. 10,00; per superfici inferiori, si suggerisce di sottoporre la congruità degli spazi e la collocazione degli alimenti al competente Servizio A.U.S.L., che la potrà valutare ponendo particolare attenzione alle modalità di approvvigionamento e stoccaggio.

- Sistema di aspirazione

  Dovrà essere rispettato quanto previsto all'art. 14 punto 1.f).

Art. 56 Requisiti dei distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande

1. I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono corrispondere ai seguenti requisiti:
   a) essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
   b) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari, di materiale idoneo e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
   c) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
   d) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione:
      - delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a +4 °C;
      - delle sostanze alimentari surgelate ad una temperatura non superiore a -18 °C;
      - delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di +65 °C, o comunque non inferiore a + 60 °C, ed avere inoltre un congegno automatico che blocchi la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti;
   e) essere collocati in maniera tale da non essere situati in vicinanza di sorgenti di calore;
   f) avere la bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti od altre contaminazioni.
2. Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti o di portarifiuti che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.
3. Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici o semiautomatici debbono:
   - essere prodotte in stabilimenti o laboratori registrati/riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 852/2004;
   - corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.
4. Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

5. Sui distributori automatici o semiautomatici debbono essere riportate in lingua italiana, in modo ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni previste dalla legge (denominazione dell'impresa o stabilimento di produzione, ingredienti usati, ecc.), nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti, secondo le vigenti disposizioni.

TABELLA I

Legenda

inf. = inferiore
l = litri
m = metri lineari
mc = metri cubi
min. = minimo
mq = metri quadrati
p.l. = posto letto/posti letto
p.p.s. = pasti per servizio
p.t. = posto tavola/posti tavola
R.A. = rapporto areante
R.I. rapporto illuminante
WC = il locale servizio igienico (non comprende l'antibagno)
x = per
> = maggiore di
< = minore di

TABELLA REQUISITI IGIENICO-SANITARI DEI LOCALI PER ATTIVITA' ED ESERCIZI D'IMPRESA

TABELLA REQUISITI IGIENICO-SANITARI DEI LOCALI PER ATTIVITA' ED ESERCIZI D'IMPRESA

LEGENDA			DEFINIZIONI
l = litri mt. = metri lineari mc. = metri cubi mq. = metri quadrati	p.l. = posto letto/posti letto p.p.s. = pasti per servizio p.t. = posto tavola/posti tavola R.A. = rapporto aerante R.I. = rapporto illuminante	inf. = inferiore min. = minimo ≥ maggiore o uguale di ≤ minore o uguale di	Bagno = locale servizio igienico (non comprende l'antibagno)

PRESCRIZIONI COMUNI A TUTTE LE ATTIVITA'

PRESCRIZIONI COMUNI A TUTTE LE ATTIVITA' **Per quanto non espressamente indicato si applicano le prescrizioni previste nel D.lgs. 81/2008 e s.m.i.**	
Oggetto	**Prescrizione/indicazione/nota**
Spogliatoio del personale	Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso obbligo spogliatoi separati per sesso.
Anti bagno personale	L'anti bagno clienti può essere comune a più Bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq. 0,80 per ciascun Bagno oltre il primo;
Bagno del personale	Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso obbligo bagni separati per sesso. Ogni n. 10 addetti obbligo n. 1 bagno
Bagno per le camere di esercizi alberghieri	in base alle DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013, LR 16/2004 s.m.i. I bagni di nuova costruzione a servizio degli alloggi devono essere dotati di: lavabo, vaso, bidet e vasca o doccia. Possono essere divisi anche in più locali, in ogni caso vaso e bidet devono essere nello stesso locale.
Anti bagno camere di esercizi alberghieri	Negli alloggi delle strutture alberghiere non è necessaria la presenza dell'antibagno.
Anti bagno clienti di pubblici esercizi (ristoranti, bar)	L'anti bagno clienti può essere comune a più Bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq. 0,80 per ciascun Bagno oltre il primo; l'antibagno del Bagno per disabili può mancare se il Bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone.
Bagno clienti di pubblici esercizi (ristoranti, bar)	Le dotazioni di sanitari del locale Bagno per il personale delle attività non residenziali sono: lavabo; W.C.; bidet; Le dotazioni di sanitari per il locale bagno per clienti di pubblici esercizi (ristoranti, bar) sono: lavabo, W.C.
R.A. = rapporto aerante	La superficie considerabile è limitata a quella apribile delle porte esterne
R.I. = rapporto illuminante	La superficie considerabile è limitata a quella vetrata delle porte esterne, escludendo nel caso di porte-finestre, la superficie compresa tra il pavimento e un'altezza dal piano di questo di 60 cm.

ALBERGO

ALBERGO			
D.G.R. 916/2007 – D.G.R. 1017/2009 – D.G.R. 1301/09 – D.G.R. 1565/2013 – L.R. 16/2004 s.m.i.			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Cucina	Altezza media minima	~~M~~mt.~~3~~ 2,70	mt. 2,40 in corrispondenza delle parti sovrastanti le attrezzature della cucina (piano cottura, frigoriero, lavello, ecc.)
	Altezza minima	mt. 2,00	
	Superficie minima	mq. 20 fino a 50 p.t.	
	Superficie minima	+ mq. 0,30 x p.t. da 50 a 100 p.t.	
	Superficie minima	+ mq. 0,25 x ogni p.t. oltre 100	
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Zona lavaggio	Altezza media minima	mt. ~~3~~ 2,70	~~La zona lavaggio può essere ricompresa nel locale cucina purchè funzionalmente separata~~ mt. 2,40 in corrispondenza degli arredi
	Superficie minima	adeguata all'uso	La zona lavaggio può essere ricompresa nel locale cucina purché funzionalmente separata
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Dispensa	Altezza media minima	mt. 2,40	
	Superficie minima	25% superficie cucina e ~~>~~ minimo mq. 8	Il rifornimento della dispensa deve avvenire senza attraversamento del locale cucina, secondo un percorso approvato da competente servizio dell'AUSL
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Spogliatoio personale	Altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	Per superficie della sala da pranzo ~~>~~maggiore di mq. 200 ~~=>~~ gli spogliatoi devono essere separati per sesso In presenza di cucina obbligo di spazio doccia di 1,00 mq.
	Superficie minima	mq. 1,20 con 1'armadietto/persona	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Anti bagno personale	Altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	
	Superficie minima	mq. 1,20 (lato inf.~~> m 0,90~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf.~~>~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Sala da pranzo	altezza media minima	~~M~~ mt.~~3.00~~ 2,70	~~Sono fatte salve eventuali deroghe derivanti da norme regolamentari~~
	Altezza minima	mt. 2,00	
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 1,20 x p.t.	
	R.I. minimo	1/8	~~E' ammessa~~ Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria

	R.A. minimo	1/8	integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
Bar (senza licenza per la vendita a clienti esterni) Hall, Soggiorno/Sale comuni	altezza media minima	~~M~~ mt.~~3.00~~ 2,70	~~Sono fatte salve eventuali deroghe derivanti da norme regolamentari~~
	superficie minima	~~Adeguata all'uso~~ adeguata alla classificazione	superficie classificazione DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013, LR 16/2004 s.m.i.
	R.I. minimo	1/8	~~E' ammessa~~ Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
	R.A. minimo	1/8	
Anti bagno clienti	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	~~L'anti bagno clienti può essere comune a più WC, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun WC oltre il primo; l'antibagno del WC per disabili può mancare se il WC non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone~~ cfr parametri del D.M. 236/89
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf.~~> m 0,90~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
~~WC~~ Bagno clienti	altezza media minima	mt. 2,40	~~I WC a servizio della sala devono essere almeno 2, separati per sesso; oltre 100 p.t. un ulteriore WC ogni 60 o frazione di 60 p.t. (almeno 1 wc deve essere idoneo per persone disabili)~~ cfr parametri del D.M. 236/89
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 1,20 (lato inf. ~~>~~ ≥ mt. 1)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Camere	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,70	
	altezza minima	~~M~~mt. ~~1,80~~2,00	
	superficie minima	adeguata alla classificazione ~~Mq 8 (e mc 24) x 1 p.l. Mq 14 (e mc 42) x 2 p.l. Mq 20 (e mc 60) x 3 p.l. x ogni altro p.l. mq 6 e mc 18~~	~~Per strutture alberghiere esistenti al Giugno '95 è consentita una riduzione della superficie pari al 25% se classificate ad 1-2-3 stelle, del 20% se classificate a 4 stelle, 5 stelle e 5 stelle lusso.~~ superficie classificazione DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013, LR 16/2004 s.m.i.
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
~~WC~~ Bagno camere	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	
	superficie minima	~~Mq 3 (lato inf.> m 1,20)~~adeguata alla classificazione	~~Dotazione minima del WC: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)~~ superficie classificazione DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013, LR 16/2004 s.m.i.
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
~~WC~~ Bagno di piano	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	Il Bagno~~WC~~ di piano deve essere presente qualora vi siano ~~più di una~~ camere~~a~~ non dotate~~a~~ di Bagno~~WC~~
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 3,00 (lato inf.~~>~~ ≥ mt. 1,20)	Dotazione minima del ~~WC~~ Bagno: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che

	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento
Per locali di attività di somministrazione al pubblico: vedi requisiti del Ristorante			

ALBERGO GARNÌ

ALBERGO GARNÌ			
D.G.R. 916/2007 – D.G.R. 1017/2009 – D.G.R. 1301/09 – D.G.R. 1565/2013 – L.R. 16/2004 s.m.i.			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Preparazione colazioni	altezza media minima ~~(*)~~	~~M~~mt. ~~3~~ 2,70	mt. 2,40 in corrispondenza delle parti sovrastanti le attrezzature della cucina (piano cottura, frigoriero, lavello, ecc.)
	Altezza minima	mt. 2,00	
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 12,00	La preparazione delle colazioni può avvenire nella sala colazioni aumentandone in proporzione la superficie
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Zona lavaggio	altezza media minima ~~(*)~~	~~M~~mt. ~~3~~ 2,70	mt. 2,40 in corrispondenza degli arredi
	superficie minima	Adeguata all'uso	La zona lavaggio può essere annessa al locale preparazione colazioni purché funzionalmente separata
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Dispensa	altezza media minima ~~(*)~~	~~M~~ mt. 2,40	
	superficie minima	Adeguata all'uso	Il rifornimento della dispensa deve avvenire senza attraversamento del locale ~~cucina~~ preparazione colazioni, secondo un percorso approvato dal competente servizio dell'Azienda USL
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Spogliatoio personale	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	Per superficie della sala da pranzo ~~>~~ maggiore di mq. 200 ~~=>~~ gli spogliatoi devono essere separati per sesso. In presenza di cucina obbligo di spazio doccia di 1,00 mq.
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 1,20 con 1 armadietto/persona	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Anti bagno personale	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 1,20 (lato inf. ~~> m 0,90~~ ≥ mt.1,00)	
	R.I. minimo	1/8	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8	
~~WC~~ Bagno personale	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	
	superficie minima	~~Mq~~ mq.1,20 (lato inf. ~~>~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Bar (senza licenza per la vendita a clienti esterni), Hall, Soggiorno/Sale	altezza media minima	~~M~~mt. ~~3.00~~ 2,70	~~Sono fatte salve eventuali deroghe derivanti da norme regolamentari~~
	superficie minima	~~Adeguata all'uso~~ adeguata alla classificazione	superficie classificazione D.G.R. 916/2007 – D.G.R. 1017/2009 – D.G.R. 1301/09 - D.G.R. 1565/2013 s.m.i.

comuni	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	~~E' ammessa~~ Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
Sala colazioni	altezza media minima	mt. 2,70	
	superficie minima	mq. 1,20 x p.t.	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
Anti bagno clienti	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	~~L'anti bagno clienti può essere comune a più WC, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun WC oltre il primo; l'antibagno del WC per disabili può mancare se il WC non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone.~~ D.M. 236/1989
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 1,20 (lato inf.~~> m 0,90~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno clienti	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 1,20 (lato inf. ~~>~~ ≥ mt. 1,00)	D.M. 236/1989
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Camere	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,70	
	altezza minima	mt. 2,00	
	superficie minima	adeguata alla classificazione ~~Mq 8 (e mc 24) x 1 p.l. Mq 14 (e mc 42) x 2 p.l. Mq 20 (e mc 60) x 3 p.l. x ogni altro p.l. mq 6 e mc 18~~	~~Per strutture alberghiere esistenti al Giugno '95 è consentita una riduzione della superficie pari al 25% se classificate ad 1-2-3 stelle, del 20% se classificate a 4 stelle, 5 stelle e 5 stelle lusso~~ superficie classificazione DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013, LR 16/2004 s.m.i.
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
~~WC~~ Bagno camere	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	
	superficie minima	~~Mq 3 (lato inf.> m 1,20)~~ adeguata alla classificazione	superficie classificazione DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013, LR 16/2004 s.m.i. ~~Dotazione minima del WC: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)~~
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno di piano	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	Il ~~WC~~ Bagno di piano deve essere presente qualora vi siano camere non dotate di ~~WC~~Bagno
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 3,00 (lato inf.~~>~~ ≥ mt. 1,20)	Dotazione minima del ~~WC~~Bagno: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che

	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)

ALBERGO MEUBLÉ

ALBERGO MEUBLÉ			
D.G.R. 916/2007 – D.G.R. 1017/2009 – D.G.R. 1301/09 – D.G.R. 1565/2013 – L.R. 16/2004 s.m.i.			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Spogliatoio personale	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	Possibile collocare armadietti a doppio scomparto nell'anti bagno del personale se di superficie adeguata
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 1,20 con 1 armadietto/persona	Per superficie della sala comune ~~>~~ maggiore di mq 200 ~~=>~~ obbligo di spogliatoi separati per sesso In presenza di cucina obbligo di spazio doccia di 1,00 mq
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Anti bagno personale	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	
	superficie minima	~~M~~ mq. 1,20 (lato inf. ~~>~~ ≥ mt. ~~0,90~~ 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	
	superficie minima	~~M~~ mq 1,20 (lato inf. ~~>~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Bar (senza licenza per la vendita a clienti esterni) Hall, Soggiorno/Sale~~a~~ comuni~~e~~	altezza media minima	~~M~~ mt. ~~3,00~~2,70	~~Salvo deroghe previste da norme regolamentari~~
	superficie minima	~~Mq 1 x p.l.~~ adeguata alla classificazione	superficie classificazione DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013, LR 16/2004 s.m.i.
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	~~E' ammessa~~ Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc./ora persona
Anti bagno clienti	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	~~L'anti bagno clienti può essere comune a più WC, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun WC oltre il primo; l'antibagno del WC per disabili puo' mancare se il WC non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone~~
	superficie minima	~~M~~ mq. 1,20 (lato inf. ~~>~~ ≥ mt. ~~0,90~~ 1,00)	D.M. 236/1989
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno clienti	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,50 (lato inf. ≥ mt. 1,00)	D.M. 236/1989
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Camere	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,70	

	altezza minima	mt. 2,00	
	superficie minima	adeguata alla classificazione ~~Mq 8 (o mc 24) x 1 p.l.~~ ~~Mq 14 (o mc 42) x 2 p.l.~~ ~~Mq 20 (o mc 60) x 3 p.l.~~ ~~x ogni altro p.l. mq 6 o mc 18~~	~~Per strutture alberghiere esistenti al Giugno '95 è consentita una riduzione della superficie pari al 25% se classificate ad 1-2-3 stelle, del 20% se classificate a 4 stelle, 5 stelle e 5 stelle lusso~~ superficie classificazione DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013, LR 16/2004 s.m.i.
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale con di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
~~WC~~ Bagno camere	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	
	superficie minima	~~Mq 3 (lato inf.> m 1,20)~~ adeguata alla classificazione	~~Dotazione minima del WC: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)~~ superficie classificazione DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013, LR 16/2004 s.m.i.
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno di piano	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	Il ~~WC~~ Bagno di piano deve essere presente qualora vi siano ~~stanze~~ camere non dotate di ~~WC~~Bagno
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 3 (lato inf.~~>~~ ≥ mt. 1,20)	Dotazione minima del ~~WC~~Bagno: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	

AFFITTACAMERE

AFFITTACAMERE			
D.G.R. 2186/2005 – D.G.R. 802/2007 – L.R. 16/2004 s.m.i.			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Camere	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,70	
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 9 x 1 p.l.	Il numero massimo di camere per i clienti non può essere superiore a sei, ubicate in non più di due appartamenti ammobiliati in uno stesso stabile; ciascun esercizio di affittacamere deve avere accesso indipendente e non può essere comunicante con altri esercizi di ospitalità.
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 14 x 2 p.l.	
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 20 x 3 p.l.	
	superficie minima	~~x~~ per ogni altro p.l. mq 6 ~~e mc 18~~	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale con di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
~~Anti servizi comuni~~Antibagno clienti	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	~~L'anti bagno clienti può essere comune a più WC, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun WC oltre il primo; l'antibagno del WC per disabili può mancare se il WC non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone~~
	~~superficie~~ dimensione minima	~~M~~ mq. 1,20 (lato inf. ~~>~~ ≥ mt. ~~0,90~~ 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC servizi comuni~~ Bagno clienti	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	
	~~superficie~~ dimensione minima	~~M~~ mq. 1,50 (lato inf. ~~>~~ ≥ mt. 1,00)	in assenza del "Bagno camere" dotazione minima del Bagno comune: lavandino, bidet, tazza e doccia (o vasca da bagno)
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno camere	altezza media minima	~~M~~ mt. 2,40	
	~~superficie~~ dimensione minima	~~Mq~~mq. 3,00 (lato inf. ~~>~~ ≥ mt. 1,20)	Dotazione minima del ~~WC~~ Bagno: lavandino, ~~bidè~~bidet, tazza e doccia (o vasca da bagno)
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	

RESIDENZA TURISTICO ALBERGHIERA (RTA)

RESIDENZA TURISTICO ALBERGHIERA (RTA)			
D.G.R. 916/2007 – D.G.R. 1017/2009 – D.G.R. 1301/09 - D.G.R. 1565/2013 s.m.i. – L.R. 16/2004 s.m.i.			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Cucina (se presente)	Altezza media minima	mt. 2,70	mt. 2,40 in corrispondenza delle parti sovrastanti le attrezzature della cucina (piano cottura, frigoriero, lavello, ecc.)
	Altezza minima	mt. 2,00	
	Superficie minima	mq. 20 fino a 50 p.t.	
	Superficie minima	+ mq. 0,30 x p.t. da 50 a 100 p.t.	
	Superficie minima	+ mq. 0,25 x ogni p.t. oltre 100	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	
Zona lavaggio (se presente cucina)	Altezza media minima	mt. 2,70	mt. 2,40 in corrispondenza degli arredi
	Superficie minima	adeguata all'uso	La zona lavaggio può essere ricompresa nel locale cucina purché funzionalmente separata
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	
Dispensa (se presente cucina)	Altezza media minima	mt. 2,40	
	Superficie minima	25% superficie cucina e minimo mq. 8	Il rifornimento della dispensa deve avvenire senza attraversamento del locale cucina, secondo un percorso approvato da competente servizio dell'AUSL
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Spogliatoio personale	Altezza media minima	mt. 2,40	Per superficie della sala da pranzo maggiore di mq. 200 gli spogliatoi devono essere separati per sesso In presenza di cucina obbligo di spazio doccia di 1,00 mq.
	Superficie minima	mq. 1,20 con 1'armadietto/persona	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Anti bagno personale	Altezza media minima	mt. 2,40	
	Superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Bagno personale	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Sala da pranzo (se presente)	altezza media minima	mt. 2,70	
	superficie minima	mq. 1,20 x p.t.	
	R.I. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
	R.A. minimo	1/8	
Bar (senza licenza per la	altezza media minima	~~M 3,00~~mt. 2,70	~~Salvo deroghe ammesse da norme regolamentari~~

vendita a clienti esterni) Hall/Soggiorno/Sale comuni ~~(parte in comune)~~	superficie minima	~~Mq4 per le prime 10 camere + 1 mq. dalla 11 alla 20, 0,5 mq. per le successive camere~~ adeguata alla classificazione	superficie classificazione DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013, LR 16/2004 s.m.i.
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale con ~~E' ammessa~~ impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona.
~~Reception~~	~~altezza media minima~~	~~M 2,70~~	~~Reception (può' essere costituita anche da un angolo del soggiorno e deve avere gli stessi requisiti)~~
~~Locale guardaroba~~	~~altezza media minima~~	~~M 2,40~~	
	~~superficie~~	~~Adatta a contenere il materiale per la grandezza dell'attività~~	
~~Servizi igienici in comune~~			~~I servizi igienici devono essere previsti in numero minimo di 2 se vi è servizio di bar e/o cucina~~
Anti bagno clienti	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf.~~>~~ ≥ m ~~0,90~~ 1,00)	cfr parametri del D.M. 236/89
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno clienti	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf.~~>~~ ≥ mt. 1,00)	cfr parametri del D.M. 236/89
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
	~~superficie minima~~	~~mq 1,20 x p.t.~~	
Unità abitative (~~M~~monolocale o con più locali)	altezza media minima	mt. 2,70	
	altezza minima	mt. 2,00	
	superficie minima ~~superficie minima~~ ~~superficie minima~~	adeguata alla classificazione ~~Mq 22 (compresi i servizi) x 1 p.l.~~ ~~mq 28 (compresi i servizi) x 2 p.l.~~ ~~mq 34 (compresi i servizi) x 3 p.l.~~	~~Non è consentita la realizzazione di monolocali con più di 3 p.l.~~ superficie classificazione DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013, LR 16/2004 s.m.i.
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
~~WC~~ Bagno camere	altezza media minima	mt. 2,40	Il Bagno~~WC~~ deve essere disimpegnato dal monolocale
	superficie minima	adeguata alla classificazione ~~mq 3 (lato inf.> m 1,20)~~	~~Dotazione minima del WC: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)~~ superficie classificazione DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013, LR 16/2004 s.m.i.
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che

	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
Soggiorno e/o sala da pranzo(all'interno di ciascuna unità abitativa)	altezza media minima	m 2,70	
	superficie minima	mq 9 x 1 o 2 p.l.	Nel soggiorno può essere ricompreso il locale preparazione pasti => angolo cottura
	superficie minima	mq 11,5 x 3 p.l. (+ mq 2.5 x ogni altro p.l.)	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	
Camere	Altezza media minima	m 2,70	
	superficie minima	mq 8 (e mc. 24) x 1 p.l.	
	superficie minima	mq 14 (e mc 42) x 2 p.l.	
	supeficie minima	mq 20 (e mc 60) x 3 p.l.	
	superficie minima	x ogni altro p.l. mq.6 e mc.18	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	
Spogliatoio personale	altezza media	m 2,40	
	Superficie	mq. 1,20	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Per locali di attività di somministrazione al pubblico: vedi requisiti del Ristorante			

CASA PER FERIE

CASA PER FERIE			
D.G.R. 2186/2005 – D.G.R. 802/2007 – L.R. 16/2004 s.m.i.			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Cucina (se esistente)	altezza media minima	mt. ~~3~~ 2,70	mt. 2,40 in corrispondenza delle parti sovrastanti le attrezzature della cucina (piano cottura, frigoriero, lavello, ecc.)
	Altezza minima	mt. 2,00	
	superficie minima	mq 20 fino a 50 p.t.	Requisito non obbligatorio per le case religiose di ospitalità
	superficie minima	+ mq 0,3 x p.t. da 50 a 100 p.t.	
	superficie minima	+ mq 0,25 x ogni p.t. oltre 100	
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Zona lavaggio (se è esistente ~~in~~ la cucina o il bar)	altezza media minima	mt. ~~3~~ 2,70	mt. 2,40 in corrispondenza degli arredi
	superficie minima	adeguata all'uso	La zona lavaggio può essere annessa al locale cucina o bar purché funzionalmente separata
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	
Dispensa (se sono esistenti cucina e/o bar)	altezza media minima	mt. 2,40	Il rifornimento della dispensa deve avvenire senza attraversamento del locale cucina, secondo un percorso apposito
	superficie minima	25% superficie cucina e ~~>~~ ≥ mq. 8	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 3 ricambi/ora in aspirazione continua o 6 in aspirazione intermittente con almeno una attivazione per ora della durata di almeno 3 ricambi)
Spogliatoio personale ~~(se sono esistenti cucina o bar)~~	altezza media minima	mt. 2,40	In presenza di cucina obbligo di spazio doccia di 1,00 mq
	superficie minima	mq. 1,20 con 1 armadietto/persona	Per superficie della sala da pranzo ~~>~~maggiore di mq. 200 ~~=>~~ gli spogliatoi devono essere separati per sesso
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Anti bagno personale ~~(se sono esistenti cucina o bar)~~	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ~~> m 0,90~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale ~~(se sono esistenti cucina o bar)~~	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ~~>~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Sala da pranzo (se esiste cucina o sono servite le prime colazioni)	altezza media minima	mt. 2,70	
	Altezza minima	mt. 2,00	
	superficie minima	mq. 1,20 x p.t.	

	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	~~E' ammessa~~ Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
Aree comuni	altezza media minima	mt. ~~3.00~~ 2,70	~~Salvo deroghe previste da norme regolamentari~~
	altezza minima	mt. 2,40	
	superficie minima	~~mq 1 x p.l~~ 20 mq. fino a 10 p.l.	
	superficie minima	+ 0,5 mq. ogni p.l. oltre il 10°	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	~~E' ammessa~~ Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
Bar (senza licenza per la vendita a clienti esterni)	altezza media minima	mt. ~~3.00~~ 2,70	~~Salvo deroghe previste da norme regolamentari~~
	Altezza minima	mt. 2,00	
	superficie minima	Adeguata all'uso	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	~~E' ammessa~~ Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
Anti bagno clienti	altezza media minima	mt. 2,40	~~L'anti bagno clienti può essere comune a più WC, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun WC oltre il primo; l'antibagno del WC per disabili può mancare se il WC non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone~~
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ~~> m 0,90~~ ≥mt. 1,00)	cfr parametri del D.M. 236/89
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
~~WC~~ Bagno clienti	altezza media minima	mt. 2,40	I Bagno~~WC~~ a servizio della sala devono essere almeno 2, separati per sesso; qualora venga effettuato servizio di ristorazione cfr parametri del D.M. 236/89
	superficie minima	mq. 1,50 (lato inf. ~~></~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Camere	altezza media minima	mt. 2,70	
	altezza minima	mt. 2,00	
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 8 ~~(e mc 24)~~ x 1 p.l.	in caso di utilizzo di letti a castello per camere/barra camerate dai 4 letti in su, ove l'altezza dei locali sia superiore a mt. 3,20 il parametro superficie/posto letto può essere ridotto a mq. 5/p.l. ~~Per strutture alberghiere esistenti al Giugno '95 è consentita una riduzione della superficie pari al 25%~~ ~~Per strutture alberghiere esistenti al Giugno '95 è consentita una riduzione della superficie pari al 25%~~
	superficie minima ~~(*)~~	mq. ~~14~~12 ~~(e mc 42)~~ x 2 p.l.	
	~~superficie minima (*)~~	~~mq 20 (e mc 60) x 3 p.l.~~	
	superficie minima ~~(*)~~	~~x~~ per ogni altro p.l. oltre il 2° mq. ~~6~~5,00 ~~e mc 18~~	

			~~Per strutture alberghiere esistenti al Giugno '95 è consentita una riduzione della superficie pari al 25%~~ ~~Per strutture alberghiere esistenti al Giugno '95 è consentita una riduzione della superficie pari al 25%~~
	R.I. minimo ~~(*)~~	1/8	
	R.A. minimo ~~(*)~~	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
~~WC~~ Bagno camere	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima ~~(*)~~	~~Mq~~ mq. 3 (lato inf.~~> m~~ ≥ mt. 1,20)	Dotazione minima del ~~WC~~Bagno: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno) .
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno di piano	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	~~Il WC di piano deve essere presente qualora vi siano stanze non dotate di WC~~
	superficie minima ~~(*)~~	~~Mq 3 (lato inf.> m 1,20)~~adeguata alle dotazioni igienico-sanitarie necessarie	Per le camere senza bagno esclusivo, è prevista l'installazione di dotazioni igienico-sanitarie comuni, nella misura di 1 lavabo ogni 5 posti letto o frazione nonché 1 vano w.c. e un vano doccia ogni 8 posti letto o frazione, con un minimo di un servizio ogni piano. ~~Dotazione minima del WC: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)~~
	R.I. minimo ~~(*)~~	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo ~~(*)~~	1/8 (min. mq 0,5)	

OSTELLO PER LA GIOVENTÙ

OSTELLO PER LA GIOVENTÙ			
D.G.R. 2186/2005 – D.G.R. 802/2007 – L.R. 16/2004 s.m.i.			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Cucina (se esistente)	altezza media minima	mt. ~~3~~ 2,70	mt. 2,40 in corrispondenza delle parti sovrastanti le attrezzature della cucina (piano cottura, frigoriero, lavello, ecc.)
	Altezza minima	mt. 2,00	
	superficie minima	mq. 20 fino a 40 p.t.	minimo per singolo vano
	superficie minima	+ mq. 0,30 x p.t. da 40 a 100 p.t.	
	superficie minima	+ mq 0,25 x ogni p.t. oltre 100	
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Zona lavaggio (se è ~~esitente~~esistente la cucina o il bar)	altezza media minima	mt. ~~3~~ 2,70	m. 2,40 in corrispondenza degli arredi ~~La zona lavaggio può essere annessa al locale cucina purchè funzionalmente separata~~
	superficie minima	adeguata all'uso	La zona lavaggio può essere annessa al locale cucina purchè funzionalmente separata
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	
Dispensa (se sono esistenti la cucina o il bar	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	25% superficie cucina e ~~></~~ ≥ mq 8	Il rifornimento della dispensa deve avvenire senza attraversamento del locale cucina, secondo un percorso apposito
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento).
	R.A. minimo	1/16	
Spogliatoio personale (~~se sono esistenti cucina o bar~~)	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,20 e un armadietto x persona	In presenza di cucina obbligo di spazio doccia di 1,00 mq Per superficie della sala da pranzo ~~></~~maggiore di mq. 200 ~~=></~~ gli spogliatoi devono essere separati per sesso
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento).
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Anti bagno personale ~~(se sono esistenti cucina o bar)~~	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf.~~> m 0,90~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale ~~(se sono esistenti cucina o bar)~~	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ~~></~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Sala da pranzo (se~~-~~ esiste la cucina o se sono	altezza media minima	mt. ~~3.00~~ 2,70	~~Salvo deroghe previste da norme regolamentari~~
	Altezza minima	mt. 2,00	

servite le prime colazioni)	superficie minima	mq. 1 x p.t.	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	~~E' ammessa~~ Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
Aree comuni	altezza media minima	mt. ~~3.00~~ 2,70	~~Salvo deroghe previste da norme regolamentari~~
	Altezza minima	mt. 2,00	
	superficie minima	~~Mq~~ mq. ~~1~~ 0,80 x p.l.	superficie aumentata a mq. 1,00 per p.l. qualora le sale comuni coincidano con la sala destinata alla consumazione dei pasti e comunque non inferiore a mq. 20
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	~~E' ammessa~~ Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
Bar (senza licenza per la vendita a clienti esterni)	altezza media minima	mt. ~~3.00~~ 2,70	~~Salvo deroghe previste da norme regolamentari~~
	Altezza minima	mt. 2,00	
	superficie minima	Adeguata all'uso	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	~~E' ammessa~~ Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
Anti bagno clienti	altezza media minima	mt. 2,40	~~L'anti bagno clienti può essere comune a più WC, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun WC oltre il primo; l'antibagno del WC per disabili puo' mancare se il WC non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone~~
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf.~~> m 0,90~~ ≥ 1,00)	cfr parametri del D.M. 236/89
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno clienti	altezza media minima	mt. 2,40	I ~~WC~~ Bagni a servizio della sala devono essere almeno 2, separati per sesso; oltre 100 p.t. un ulteriore ~~WC~~ Bagno ogni 100 p.t. o porzione di 100 (almeno 1 ~~WC~~ Bagno deve essere idoneo per persone disabili)
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ~~></~~ ≥ mt. 1,00)	cfr parametri del D.M. 236/89
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Camere	altezza media minima	mt. 2,70	
	superficie minima	~~mq 5 x p.l.~~ mq. 8,00 per camera singola mq. 10 per camera doppia mq. 4 per ogni ulteriore posto letto	~~I letti possono essere collocati anche "a castello"~~ in caso di utilizzo di letti a castello per camere/barra camerate dai 4 letti in su, ove l'altezza dei locali sia superiore a mt. 3,20 il parametro superficie/posto letto può essere ridotto a mq. 4/p.l.
	R.I. minimo	1/8	

	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
~~WC~~ Bagno camere	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	mq. ~~2~~ 3 (lato inf.~~> m~~ ≥ mt. 1,20)	Dotazione minima del ~~WC~~Bagno: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Servizi igienici comuni	altezza media minima	mt. 2,40	Il Bagno di piano deve essere presente qualora vi siano camere non dotate di Bagno. I servizi igienici comuni debbono essere sempre dotati di antibagno di superficie almeno pari a mq 1,20 (cfr "Anti Bagno Clienti")
	superficie minima	~~mq. 1,80 (lato inf. > m 1)~~ adeguata alle dotazioni igienico-sanitarie necessarie	~~Dotazione minima del Bagno: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)~~ Per le camere senza bagno esclusivo, è prevista l'installazione di dotazioni igienico-sanitarie comuni, nella misura di 1 lavabo ogni 5 posti letto o frazione nonché 1 vano w.c. e un vano doccia ogni 8 posti letto o frazione, con un minimo di un servizio ogni piano.
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	

LABORATORIO DI PRODUZIONE PASTI ANNESSO A COLLETTIVITÀ

LABORATORIO DI PRODUZIONE PASTI ANNESSO A COLLETTIVITÀ			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Cucina	altezza media minima	mt. ~~3~~2,70	
	superficie minima	mq 20 fino a 40 p.p.s.	Calcolati con riferimento al servizio (pranzo o cena) con il numero più alto di pasti preparati
	superficie minima	+ mq 0,30 x p.p.s. da 40 a 100 p.p.s.	
	superficie minima	+ mq 0,25 x ogni p.p.s. oltre 100 p.p.s.	
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Zona lavaggio	altezza media minima	mt. ~~3~~2,70	m. 2,40 in corrispondenza degli arredi ~~La zona lavaggio deve essere separata dal locale cucina~~
	superficie minima	adeguata all'uso	La zona lavaggio deve essere separata dal locale cucina
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Dispensa	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	25% superficie cucina (min. = mq 9)	Il rifornimento della dispensa deve avvenire senza attraversamento del locale cucina, secondo un percorso approvato dal competente servizio dell'Azienda USL
	R.I. minimo	1/8	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Spogliatoio personale	altezza media minima	mt. 2,40	obbligatorio spazio doccia di 1,00 mq
	superficie minima	mq. 1,20 e un armadietto x persona	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Anti bagno personale	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ~~> m 0,90~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ~~> m~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Sala da pranzo	altezza media minima	mt. ~~3.00~~ 2,70	~~Salvo deroghe ammesse da norme regolamentari~~
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 1,20 x p.t.	non necessaria in alcuni casi (es. case di cura o ospedali) o se non prevista somministrazione.
	R.I. minimo	1/8	

	R.A. minimo	1/8	~~E' ammessa~~ Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
Anti bagno clienti	altezza media minima	mt. 2,40	~~L'anti bagno clienti può essere comune a più WC, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun WC oltre il primo; l'antibagno del WC per disabili può mancare se il WC non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone~~
	altezza minima	mt. 2,10	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf.~~> m 0,90~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
~~WC~~ Bagno clienti	altezza media minima	mt. 2,40	I Bagno~~WC~~ a servizio della sala devono essere almeno 2, separati per sesso; oltre 100 p.t. un ulteriore Bagno~~WC~~ ogni 60 o frazione di 60 p.t. (almeno 1 Bagno~~WC~~ deve essere idoneo per persone disabili) ~~ogni~~
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf.~~> m~~ ≥ mt. 1)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	

RISTORANTE

RISTORANTE			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Cucina	altezza media minima	mt. ~~3~~ 2,70	
	superficie minima	mq. 20 fino a 50 p.t.	
	superficie minima	+ mq. 0,3 x p.t. da 50 a 100 p.t.	
	superficie minima	+ mq. 0,25 x ogni p.t. oltre 100 p.t.	
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Zona lavaggio	altezza media minima	mt. ~~3~~2,70	m. 2,40 in corrispondenza degli arredi ~~La zona lavaggio può essere annessa al locale cucina purchè funzionalmente separata~~
	superficie minima	Adeguata all'uso	La zona lavaggio può essere annessa al locale cucina purchè funzionalmente separata
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	
Dispensa	altezza media minima	mt. 2,40	Il rifornimento della dispensa deve avvenire senza attraversamento del locale cucina, secondo un percorso ap-provato dal competente servizio dell'Azienda USL.
	superficie minima	25% superficie cucina e ~~>~~ ≥ mq. 8	
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Spogliatoio personale	altezza media minima	mt. 2,40	Obbligatorio spazio doccia di 1,00 mq Per superficie sala > mq 200 => spogliatoi separati per sesso
	superficie minima	mq. 1,20 e un armadietto x persona	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Anti bagno personale	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 1,20	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 1,20 (lato inf. ~~> m~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Sala da pranzo	altezza media minima	mt. ~~3,00~~2,70	~~Salvo deroghe ammesse da norme regolamentari~~
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 1,20 x p.t.	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	~~E' ammessa~~ Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria

			integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
Anti bagno clienti	altezza media minima	mt. 2,40	~~L'anti bagno clienti può essere comune a più WC, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun WC oltre il primo; l'antibagno del WC per disabili può mancare se il WC non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone~~ Può mancare se il bango non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone.
	altezza minima	mt. 2,10	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf.~~> m 0,90~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno clienti	altezza media minima	mt. 2,40	I Bagno~~WC~~ a servizio della sala devono essere almeno 2, separati per sesso; oltre 100 p.t. un ulteriore Bagno~~WC~~ ogni 60, o frazione di 60 p.t. (almeno 1 Bagno~~WC~~ deve essere idoneo per persone disabili)
	superficie minima	~~Mq~~ mq 1,20 (lato inf.~~> m~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	

BAR

BAR			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
~~Locale~~ Zona banco bar	altezza media minima	mt. ~~3~~2,70	
	superficie minima	adeguata	
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Locale retro bar	altezza media minima	mt. 2,70	~~m 3,00 se utilizzato come locale di lavoro continuativo~~
	superficie minima	adeguata	Il locale "retro bar" può mancare se vi è una zona preparazione adeguata per collocazione e dimensioni
	R.I. minimo	1/8	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Zona lavaggio	altezza media minima	mt. 2,70	mt. 2,40 in corrispondenza degli arredi
	superficie minima	adeguata	La zona lavaggio può essere annessa al banco bar o retro bar purché funzionalmente separata
	R.I. minimo	1/8	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Dispensa (e deposito ~~bottigliato~~ bottigliame)	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 4	Il deposito bottigliame può essere esterno all'unità immobiliare La dispensa può essere comune al deposito bottigliame (minimo totale 6,00 mq).
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Spogliatoio personale ~~(solo se sala > 150 mq)~~	altezza media minima	mt. 2,40	Ammesso utilizzo di locale antibagno purchè attrezzato con armadietti a doppio scomparto e di dimensioni pari ad almeno mq 1,20 + (mq 1,20 x personale di cucina) In presenza di cucina obbligo di spazio doccia di 1,00 mq
	superficie minima	~~Mq~~ mq.1,20 con 1 armadietto/persona	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Anti bagno personale	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf.~~> m 0,90~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ~~> m~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Sala clienti	altezza media minima	mt. ~~3,00~~2,70	~~Salvo deroghe previste da norme regolamentari~~
	superficie minima	Adeguata	Escluso zona banco bar
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~

	R.A. minimo	1/8	~~E' ammessa~~ Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
Anti bagno clienti	altezza media minima	mt. 2,40	~~L'anti bagno clienti può essere comune a più WC, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun WC oltre il primo; l'antibagno del WC per disabili può mancare se il WC non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone~~
	altezza minima	mt. 2,10	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf.~~> m 0,90~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
~~WC~~ Bagno clienti	altezza media minima	mt. 2,40	Il numero dei ~~WC~~ Bagni dovrà essere pari ad 1 ogni 60 mq di sala clienti (o frazione di 60 mq); nel caso i ~~WC~~ Bagni fossero in numero superiore a 1 si devono prevedere ~~WC~~ Bagno per uomini e donne; l'anti può essere comune (almeno 1 Bagno deve essere idoneo per persone disabili)
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ~~> m~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	

BAR con attività di piccola ristorazione

BAR con attività di piccola ristorazione			
Per "attività di piccola ristorazione" si intende la somministrazione e vendita di bevande, di dolciumi compresi i generi di pasticceria e gelateria, panini imbottiti di qualunque genere, tramezzini, pizzette, piadine anche farcite, insalate varie, prodotti tutti consumati allo stato naturale, oppure riscaldati, i cosiddetti "cibi precotti" surgelati, cotti cioè in precedenza in altro laboratorio autorizzato e riscaldati in confezione monodose, primi piatti con paste confezionate e sughi già pronti e confezionati, patate fritte, hamburger, wurstel, hot dog, pizze in confezione da cuocere e farcire, piade in confezione da cuocere e farcire, crepes utilizzando uova pastorizzate, brioches senza farcitura compresa la fase di lievitazione.			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Zona banco bar	altezza media minima	mt. 2,70	
	superficie minima	adeguata	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	
Locale retro bar	altezza media minima	mt. 2,70	
	superficie minima	mq. 8,00	
	R.I. minimo	1/8	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
	L'esercizio dell'attività è subordinato al possesso di un retro unico. Gli spazi potranno essere diminuiti rispetto alla dimensione indicata (min. 8 mq), a seconda delle tipologie di preparazioni effettuate, previo parere favorevole, obbligatorio e non vincolante, del competente Servizio Igiene Pubblica, che si avvarrà nella valutazione di quanto indicato nel piano di autocontrollo dell'attività, fatti salvi, comunque, i volumi, le superfici minime e le uscite d'emergenza rispetto ai lavoratori presenti. Le pareti dovranno essere piastrellate fino all'altezza mt. 2,00 L'attrezzatura minima, oltre alle apparecchiature per la cottura come sopra indicate, dovrà essere costituita da un piano di lavoro lavabile, preferibilmente in acciaio, una lavastoviglie, un lavandino con rubinetteria non manuale, e dotazione di apparecchiature frigorifere in numero sufficiente. Il locale retro ove avvengono le preparazioni con potenzialità termica fino a 30.000 Kcal/h deve essere dotato di una via d'emergenza che immette in un luogo sicuro con un'altezza minima di mt. 2,00, larghezza mai inferiore a mt. 0,80; la larghezza della via d'emergenza non può mai essere inferiore a mt. 0,90 nel caso che la potenzialità termica vada da 30.000 a 100.000 Kcal/h, come indicato nelle norme di sicurezza degli ambienti di lavoro; tali parametri essendo parametri di sicurezza sono adeguati alle normative di riferimento nazionali, regionali e locali ed ai piani di adeguamento in esse previsti. Gli esercizi devono possedere un sistema di aspirazione ed eliminazione all'esterno di fumi, vapori ed odori prodotti da combustioni e cotture, che comprenda una cappa di aspirazione, di dimensioni adeguate a circondare con la propria proiezione verticale le apparecchiature dalle quali fumi, vapori ed odori originano e canna fumaria o di esalazione di acciaio o materiale equivalente, purché a tenuta, avente sbocco sul tetto con relativo comignolo a norme UNI (nel caso di impianti a gas), o a parete con semplice impianto di trattamento aria e odori (nel caso di impianti elettrici). Il sistema di aspirazione dovrà sempre essere funzionante durante lo svolgimento dell'attività produttiva e garantire una condizione di costante depressione in maniera da evitare la diffusione di fumi, vapori e odori al di fuori del locale dove sono generati. Le attività che siano causa di inconvenienti igienici o molestia per gli abitanti della zona circostante accertati dal personale tecnico dell'A.U.S.L. dovranno dotarsi di idoneo sistema di abbattimento dei fumi ed odori, che per tali attività non è requisito cogente per ottenere l'autorizzazione, ma costituirà un obbligo per continuare a svolgere l'attività in presenza di un parere in tal senso del competente Servizio della A.U.S.L..		
Zona lavaggio	altezza media minima	mt. 2,70	mt.. 2,40 in corrispondenza degli arredi
	superficie minima	adeguata	La zona lavaggio può essere annessa al banco bar o retro bar purché funzionalmente separata
	R.I. minimo	1/8	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Dispensa	altezza media minima	mt. 2,40	

	superficie minima	mq. 2	La dispensa può essere comune al deposito bottigliame (minimo totale 6,00 mq).
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Deposito bottigliame	altezza media minima	mt. 2,40	Il deposito bottigliame può essere esterno all'unità immobiliare
	superficie minima	mq. 4,00	
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Spogliatoio personale ~~(solo se sala > 150 mq)~~	altezza media minima	mt. 2,40	Ammesso utilizzo di locale antibagno purchè attrezzato con armadietti a doppio scomparto e di dimensioni pari ad almeno mq 1,20 + (mq 1,20 x personale di cucina) Obbligatorio spazio doccia di 1,00 mq.
	superficie minima	mq. 1,20 con 1 armadietto/persona	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Anti bagno personale	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf.> m 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Bagno personale	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Sala clienti	altezza media minima	mt. 2,70	
	superficie minima	Adeguata	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale con impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
Anti bagno clienti	altezza media minima	mt. 2,40	L'anti bagno clienti può essere comune a più Bagno, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun Bagno oltre il primo; l'antibagno del Bagno per disabili può mancare se il Bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone
	altezza minima	mt. 2,10	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Bagno clienti	altezza media minima	mt. 2,40	Il numero dei Bagni dovrà essere pari ad 1 ogni 60 mq di sala clienti (o frazione di 60 mq); nel caso i Bagni fossero in numero superiore a 1 si devono prevedere Bagno per uomini e donne; l'anti può essere comune
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	

STRUTTURE AGRITURISTICHE E STRUTTURE PER IL TURISMO RURALE

STRUTTURE AGRITURISTICHE E STRUTTURE PER IL TURISMO RURALE ~~AZIENDA AGRITURISTICA~~			
L.R. 4/2009 – L.R. 16/2004 - DGR 987/2011 s.m.i.			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Cucina	altezza media minima	mt. 2,70	~~Salvo deroghe previste da norme regolamentari~~
	superficie minima	mq. 15 fino a 6000 pasti/anno	
	superficie minima	mq. 20 oltre 6000 pasti/anno	Oltre 6000 pasti/anno la zona lavaggio dovrà essere in locale separato
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata apribile~~
Zona lavaggio	altezza media minima	mt. 2,70	m. 2,40 in corrispondenza degli arredi ~~Salvo deroghe previste da norme regolamentari~~
	superficie minima	Adeguata all'uso	~~Oltre 6000 pasti/anno un locale o area separata dovrà essere sempre presente~~ fino a 6000 pasti/anno la zona lavaggio può essere ricompresa nel locale cucina purché funzionalmente separata
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	
Dispensa	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 8 fino a 6000 pasti/anno	Il rifornimento della dispensa deve avvenire senza attraversamento del locale cucina, secondo un percorso approvato dal competente servizio dell'Azienda USL
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 12 oltre 6000 pasti/anno	
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento)
	R.A. minimo	1/16	
Spogliatoio personale	altezza media minima	mt. 2,40	Ammesso utilizzo di locale antibagno purché attrezzato con armadietti a doppio scomparto e di dimensioni pari ad almeno mq 1,20 + (mq 1,20 x personale di cucina) In presenza di cucina obbligo di spazio doccia di 1,00 mq
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 1,20 con 1 armadietto/persona	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Anti bagno personale	altezza media minima	mt. 2,40	L'antibagno personale può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo.
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ~~> m 0,90~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,50 (lato inf. ~~> m~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Sala da pranzo	altezza media minima	mt. 2,70	~~Fatte salve deroghe previste da norme regolamentari~~
	superficie minima	mq. 1,20 x p.t. (comunque ~~></~~ ≥ 30 mq)	

	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale con ~~E' ammessa~~ impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
Anti bagno clienti	altezza media minima	mt. 2,40	~~L'anti bagno clienti può essere comune a più WC, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq 0,80 per ciascun WC oltre il orino; l'antibagno del WC per disabili può mancare se il WC non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone~~
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf.~~> m 0,90~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
~~WC~~ Bagno clienti	altezza media minima	mt. 2,40	Fino a 6000 pasti/anno un ~~WC~~ Bagno - oltre 6000 pasti/anno due Bagno~~WC~~, distinti per sesso
	superficie minima	mq. 1,50 (lato inf.~~> m 1~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Camere	altezza media minima	mt. 2,70	~~Massimo = 8 camere (15 per zone di prevalente interesse agrituristico)~~ ~~Fatte salve deroghe previste da norme regolamentari~~
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 8 ~~x~~ per 1 p.l.	~~Per strutture esistenti al Giugno '95 è consentita una riduzione della superficie pari al 25%~~ Massimo = 8 camere (15 per zone di prevalente interesse agrituristico) L.R. 4/2009 – L.R. 16/2004 - DGR 987/2011 s.m.i
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 14 ~~x~~ per 2 p.l.	
	superficie minima	mq. 20 ~~x~~ per 3 p.l.	
	superficie minima	mq. 6 ~~x~~ per ogni altro p.l. oltre i 3 ~~mq 6~~	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	
Bagno~~WC~~ camere	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	~~Mq~~ mq. 3 (lato inf.~~> m~~ ≥ mt. 1,20)	Dotazione minima del Bagno~~WC~~: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Piazzole	superficie minima	~~Mq~~ mq. 60	
	Dotazione	impianto di prevenzione incendi e illuminazione	
	Dotazione	predisposizione allacciamento ENEL	
	Dotazione	raccolta rifiuti	
Servizi igienici	Dotazione	3 ogni 5 (o frazione di 5) piazzole	Collocati all'interno delle strutture edilizie dell'azienda agricola in aggiunta agli altri servizi Con le caratteristiche del precedente punto "Bagno clienti"
Docce	Dotazione	2 ogni 5 (o frazione di 5) piazzole	Collocati all'interno delle strutture edilizie dell'azienda agricola in aggiunta agli altri servizi
Lavabi	Dotazione	3 ogni 5 (o frazione di 5) piazzole	Collocati all'interno delle strutture edilizie dell'azienda agricola in aggiunta agli altri servizi

Lavabi per panni	Dotazione	2 ogni 5 (o frazione di 5) piazzole	

STRUTTURE RICETTIVE ALL'ARIA APERTA (campeggi e villaggi turistici)

Tipologia A - CANTINE VINICOLE Quantità di uva trattata < 500 q.li

Tipologia A - CANTINE VINICOLE in locali esistenti di azienda agricola già in attività alla data del 31.12.1998 - Quantità di uva trattata < 500 q.li - Gestione familiare, senza dipendenti			
L.R. 16/2004 – DGR 2150/20024, 803/2007, 417/2018 s.m.i.			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Pigia-diraspatura (può essere esterno:l'area dovrà essere coperta e pavimentata)-	altezza media minima	mt. 2,70	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con vernice lavabile
	superficie minima	mq. 20 ~~mq~~ (comunque adeguata all'uso)	Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile
	R.I. minimo	1/8	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento)
	R.A.minimo	1/16	
Fermentazione (può essere esterno, semi-interrato o interrato ~~purchè~~purché approvato dal Servizio di Igiene Pubblica)	altezza media minima	mt. 2,70	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con colore chiaro (a)
	superficie minima	comunque adeguata	Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile
	R.I. minimo	1/20	Possibili illuminazione artificiale (purché adeguata) ed areazione artificiale (garantendo l'aspirazione di almeno 20 mc/h di aria per ettolitro di vino contemporaneamente in fermentazione)
	R.A.minimo	1/20	
Deposito (può essere seminterrato o interrato	altezza media minima	mt. 2.00	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con colore chiaro (a)
	superficie minima	adeguata alle esigenze produttive	Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile
	R.I. minimo	adeguata alle esigenze produttive	Possibile illuminazione artificiale purché adeguata
	R.A.minimo	adeguata alle esigenze produttive	
Imbottigliamento, etichettatura, travasi (b)	altezza media minima	mt. 2,70	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con vernice lavabile a m 2
	superficie minima	mq. 15	Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile Qualora il servizio igienico non sia immediatamente raggiungibile dotare il locale di lavabo con comando a pedale o fotocellula
	R.I. minimo	1/8	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento)
	R.A.minimo	1/16	
Antibagno personale (può mancare se c'è disponibile servizio igienico in abitazione) (d)	altezza media minima	mt. 2,40	Le pareti dovranno essere lavabili e disinfettabili fino a m 2.00 di altezza Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile
	superficie minima	mq. 1,20	Dotazione minima: lavabo a comando non manuale, sapone liquido ed asciugamani a perdere
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A.minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale (può essere in abitazione purchè questa sia a non più di 50 mt. dai locali di lavorazione)	altezza media minima	mt. 2,40	Le pareti dovranno essere lavabili e disinfettabili (piastrellate) fino a mt. 2.00 di altezza. Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile
	superficie minima	mq. 1,20 (2,40 se in abitazione)	Dotazione minima: bidè e tazza (se in abitazione e privo di anti: lavabo, sapone liquido, asciugamani a perdere)
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A.minimo	1/8 (min. mq 0,5)	

Approvvigionam. Idrico		acquedotto pubblico	Pozzo privato utilizzabile solo in zone non servite da acquedotto pubblico
Eliminazione acque nere		autorizzazione allo scarico	

Tipologia B - CANTINE VINICOLE – Quantità di uva trattata > 500 q.li

Tipologia B - CANTINE VINICOLE in locali esistenti di azienda agricola già in attività alla data del 31.12.1998 – Quantità di uva trattata > 500 q.li - Gestione familiare, senza dipendenti			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Pigia-diraspatura	altezza media minima	mt. 2,70	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con vernice lavabile (può essere esterno: l'area dovrà essere coperta e pavimentata)
	superficie minima	20 mq. (comunque adeguata all'uso)	Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile
	R.I. minimo	1/8	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento)
	R.A.minimo	1/16	
Fermentazione	altezza media minima	mt. 2,70	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con colore chiaro (a) (può essere esterno, semi-interrato o interrato purchè approvato dal Servizio di Igiene Pubblica)
	superficie minima	comunque adeguata	Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile
	R.I. minimo	1/20	Possibili illuminazione artificiale (purchè adeguata) ed areazione artificiale (garantendo l'aspirazione di almeno 20 mc/h di aria per ettolitro di vino contemporaneamente in fermentazione)
	R.A.minimo	1/20	
Deposito (può essere seminterrato o interrato)	altezza media minima	mt. 2.00	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con colore chiaro (a)
	superficie minima	adeguata alle esigenze produttive	Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile
	R.I. minimo	adeguata alle esigenze produttive	Possibile illuminazione artificiale purchè adeguata
	R.A.minimo	adeguata alle esigenze produttive	
Imbottigliamento, etichettatura, travasi (b)	altezza media minima	mt. 2,70	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con vernice lavabile a mt. 2
	superficie minima	mq. 20	Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile Qualora il servizio igienico non sia immediatamente raggiungibile dotare il locale di lavabo con comando a pedale o fotocellula
	R.I. minimo	1/8	~~Qualora il servizio igienico non sia immediatamente raggiungibile dotare il locale di lavabo con comando a pedale o fotocellula~~
	R.A.minimo	1/16	
Antibagno personale (può mancare se c'è disponibile servizio igienico in abitazione) (d)	altezza media minima	mt. 2,40	Le pareti dovranno essere lavabili e disinfettabili fino a m 2.00 di altezza
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ≥ mt. 1,00)	Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile Dotazione minima: lavabo a comando non manuale, sapone liquido ed asciugamani a perdere
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A.minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale (può essere in abitazione purchè questa sia a non più di 50 mt. dai locali di lavorazione)	altezza media minima	mt. 2,40	Le pareti dovranno essere lavabili e disinfettabili (piastrellate) fino a mt. 2.00 di altezza
	superficie minima	mq. 1,20 (2,40 se in abitazione) (lato inf. ≥ mt. 1,00)	Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile Dotazione minima: bidè e tazza (se in abitazione e privo di anti: lavabo, sapone liquido, asciugamani a perdere)
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A.minimo	1/8 (min. mq 0,5)	

Approvvigionam. Idrico		acquedotto pubblico	Pozzo privato utilizzabile solo in zone non servite da acquedotto pubblico
Eliminazione acque nere		autorizzazione allo scarico	

Tipologia C - CANTINE VINICOLE nuove e cantine vitivinicole con presenza di dipendenti

Tipologia C - CANTINE VINICOLE nuove e cantine vitivinicole con presenza di dipendenti			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Pigia-diraspatura (può essere esterno: l'area dovrà essere coperta e pavimentata)	altezza media minima ~~(*)~~	mt. ~~3,00~~ 2,70	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con vernice lavabile Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile
	superficie minima ~~(*)~~	20 mq (adeguata all'uso)	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A.minimo	1/16	
Fermentazione	altezza media minima ~~(*)~~	mt. ~~3,00~~ 2,70	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con colore chiaro (a) (può essere esterno, semi- interrato o interrato purchè approvato dal Servizio di Igiene Pubblica) Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile
	superficie minima	comunque adeguata	
	R.I. minimo	1/8	Possibili illuminazione artificiale (purchè adeguata) ed areazione artificiale (garantendo l'aspirazione di almeno 20 mc/h di aria per ettolitro di vino contemporaneamente in fermentazione)
	R.A. minimo	1/16	
Deposito (può essere semi~~i~~nterrato o interrato)	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con colore chiaro (a) Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile ~~Possibile illuminazione artificiale purchè adeguata~~
	altezza minima	adeguata alle esigenze produttive	
	superficie minima	adeguata alle esigenze produttive	
	R.I. minimo	adeguata alle esigenze produttive	Possibile illuminazione artificiale purchè adeguata
	R.A.minimo	adeguata alle esigenze produttive	
Imbottigliamento, etichettatura, travasi (c)	altezza media minima ~~(*)~~	mt. ~~3,00~~ 2,70	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con vernice lavabile a mt. 2 Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile Nel locale imbottigliamento dovrà essere collocato almeno un lavabo con comando non manuale
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 20,00	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A.minimo	1/16	
Spogliatoio personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate. Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile Dotazione: 1 armadio a doppio scomparto/persona ~~Per superficie sala > mq 200 => spogliatoi separati per sesso~~
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 e un armadietto x persona	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A.minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	Le pareti dovranno essere lavabili e disinfettabili (piastrellate) fino a m 2.00 di altezza Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile Dotazione minima: bidè e tazza
	superficie minima ~~(*)~~	mq 1,80 ~~(lato minore di almeno m 1)~~ (lato inf. ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A.minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Approvvigionam. Idrico	requisiti	acquedotto pubblico	Pozzo privato utilizzabile solo in zone non servite da acquedotto pubblico
Eliminazione acque nere	requisiti	autorizzazione allo scarico	

NOTE

NOTE			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
(a) Prescrizioni pareti	requisiti		Ammesso l'utilizzo di mattoni a vista, eventualmente trattati secondo le prescrizioni del competente Servizio dell'Azienda U.S.L.
(b) Locale vendita e degustazione (qualora esistente)	altezza media minima ~~(*)~~	m 2,70	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con vernice lavabile (*) Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile ~~Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento)~~
	superficie minima	adeguata all'uso	
	R.I. minimo	1/8	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento)
	R.A.minimo	1/16	
(c) Locale vendita e degustazione (qualora esistente)	altezza media minima~~ (*)~~	mt.~~ 3,00~~ 2,70	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile
	altezza minima~~ (*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima	adeguata all'uso	~~Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento)~~
	R.I. minimo	1/8	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento)
	R.A.minimo	1/16	
(d) Locale spogliatoio (necessario solamente per tipologia C - potrà fungere anche da antibagno)	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile Dotazione: 1 armadio a doppio scomparto/persona
	Superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 x persona (min. mq. 6,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A.minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Ulteriori ~~N~~note:			
1) Il Sindaco, per comprovate esigenze di carattere tecnologico, può rilasciare autorizzazioni sanitarie in deroga ai requisiti stabiliti per l'esercizio dell'attività di cantina vinicola a condizione che ciò non comporti, sentito il parere del competente servizio della Azienda USL, un pericolo per la salubrità e la sicurezza igienica del vino.			

CAMPEGGIO

CAMPEGGIO			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Per gli standards strutturali e requisiti di classificazione delle strutture ricettive all'aria aperta, dei campeggi e dei villaggi turistici consultare: D.G.R. 2150/2004 – D.G.R. 803/2007 - D.G.R. 4917/2018 - LR 16/2004 s.m.i.			
~~Piazzole~~	~~superficie minima~~	~~mq 60~~	~~La recettività del campeggio è determinata moltiplicando per 4 il numero di piazzole ed allestimenti fissi~~
~~Allestimenti fissi~~	~~superficie minima~~	~~mq 75~~	~~La recettività del campeggio è determinata moltiplicando per 4 il numero di piazzole ed allestimenti fissi~~
~~Servizi~~	~~dotazione~~	~~individuazione percorsi viabilità interna~~	
~~Servizi~~	~~dotazione~~	~~impianto di illuminazione~~	
~~Servizi~~	~~dotazione~~	~~predisposizione allacciamento ENEL~~	
~~Servizi~~	~~dotazione~~	~~raccolta rifiuti~~	
~~WC~~	~~dotazione~~	~~1 x ogni 25 ospiti~~	~~Situati al coperto (almeno 1 WC dovrà essere idoneo per persone disabili)~~
~~Lavabi~~	~~dotazione~~	~~1 x ogni 25 ospiti~~	~~Situati al coperto~~
~~Docce~~	~~dotazione~~	~~1 x ogni 50 ospiti~~	~~Situate al coperto~~
~~Lavapiedi~~	~~dotazione~~	~~1 x ogni 100 ospiti~~	~~Almeno il 50% al coperto~~
~~Lavabi per stoviglie~~	~~dotazione~~	~~1 x ogni 50 ospiti~~	~~Almeno il 50% al coperto~~
~~Lavabi per panni~~	~~dotazione~~	~~1 x ogni 80 ospiti~~	~~Almeno il 50% al coperto~~
~~Vuotatoi chimici~~	~~dotazione~~	~~1 x ogni 250 ospiti~~	~~Almeno il 50% al coperto~~

LABORATORIO ARTIGIANALE PRODUZIONE GENERI DI GASTRONOMIA ANNESSO A LOCALE DI VENDITA AL DETTAGLIO

LABORATORIO ARTIGIANALE ~~DI~~ PRODUZIONE ~~DI~~ GENERI DI GASTRONOMIA ANNESSO A LOCALE DI VENDITA AL DETTAGLIO			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Cucina	altezza media minima ~~(*)~~	mt.~~3~~ 2,70	
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 20	Superficie ridotta a mq. 15 per laboratorio produzione piada, cassoni o pizza, gelati, con locale di vendita ≤ 25,00 mq.; 18,00 mq. se il locale di vendita è > 25,00 mq.
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Zona lavaggio	altezza media minima ~~(*)~~	mt.~~3~~ 2,70	mt. 2,40 in corrispondenza degli arredi ~~La zona lavaggio può essere annessa al locale cucina purchè funzionalmente separata~~
	superficie minima	adeguata all'uso	La zona lavaggio può essere annessa al locale cucina purchè funzionalmente separata
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Dispensa	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	Il percorso di approvvigionamento della dispensa deve essere verificato ~~dal lato~~ sotto il profilo igienico
	superficie minima	25% superficie cucina e > mq 6	
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Spogliatoio personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	~~In esercizi di superficie complessiva < 50 mq possibile collocare armadietti a doppio scomparto nell'anti bagno del personale che, in questo caso dovrà avere superficie di almeno 2,50 mq)~~
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 con 1 armadietto/persona	Ammesso utilizzo del locale antibagno purché attrezzato con armadietti di dimensioni pari ad almeno ulteriori mq 1,20 per ogni addetto.
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Anti bagno personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 (lato inf.> mt.~~ 0,90~~ 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso obbligo bagni separati per sesso. Ogni n. 10 addetti obbligo n. 1 bagno.
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 (lato inf. > m 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Vendita	altezza media minima ~~(*)~~	mt.~~3~~ 2,70	~~Salvo deroghe previste da norme regolamentari~~
	superficie minima	adeguata	Il locale vendita dovrà essere suddiviso, a mezzo di bancone, in almeno due zone: una riservata al personale addetto alla vendita, l'altra accessibile ai clienti
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~

LABORATORIO ARTIGIANALE DI PRODUZIONE DI GENERI DI GELATERIA ANNESSO A LOCALE DI VENDITA AL DETTAGLIO

Laboratorio artigianale di produzione di generi di gelateria annesso a locale di vendita al dettaglio			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Laboratorio produzione	altezza media minima ~~(*)~~	mt. ~~3~~ 2,70	
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 20	
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Dispensa	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 4,00 ~~mq~~	Il percorso di approvvigionamento della dispensa deve essere verificato dal lato igienico
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Spogliatoio personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	In esercizi di sup. complessiva <50 mq possibile collocare armadietti a doppio scomparto nell'anti bagno del personale che, in questo caso dovrà avere superficie di almeno 2,50 mq
	superficie minima ~~(*)~~	~~Mq~~ mq 1,20 con 1 armadietto/persona	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Anti bagno personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 (lato inf. ~~> m 0,90~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Bagno ~~WC~~ personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 (lato inf. ~~>~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Vendita	altezza media minima ~~(*)~~	mt. ~~3~~ 2,70	~~Salvo deroghe previste da norme regolamentari~~
	superficie minima	adeguata	Il locale vendita dovrà essere suddiviso, a mezzo di bancone, in almeno due zone: una riservata al personale addetto alla vendita, l'altra accessibile ai clienti
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~

LABORATORIO ARTIGIANALE PRODUZIONE GENERI DI PASTICCERIA ANNESSO A LOCALE DI VENDITA AL DETTAGLIO

LABORATORIO ARTIGIANALE ~~DI~~ PRODUZIONE ~~DI~~ GENERI DI PASTICCERIA ANNESSO A LOCALE DI VENDITA AL DETTAGLIO			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Laboratorio produzione	altezza media minima ~~(*)~~	mt.~~3~~ 2,70	
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 20	
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Dispensa	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	Il ~~persorso~~percorso di approvvigionamento della dispensa deve essere verificato dal sotto il profilo ~~lato~~ igienico
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 4,00 ~~mq~~	
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Spogliatoio personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	In esercizi di sup. complessiva <50 mq possibile collocare armadietti a doppio scomparto nell'anti bagno del personale che, in questo caso dovrà avere superficie di almeno 2,50 mq)
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 con 1 armadietto/persona	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Anti bagno personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima ~~(*)~~	mq 1,20 (lato inf.~~> m 0,90~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale	Altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	Superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 (lato inf. > mt. 1)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Vendita	Altezza media minima ~~(*)~~	mt.~~3~~ 2,70	~~Salvo deroghe previste da norme regolamentari~~
	Superficie minima	adeguata	Il locale vendita dovrà essere suddiviso, a mezzo di bancone, in almeno due zone: una riservata al personale addetto alla vendita, l'altra accessibile ai clienti
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~

LABORATORIO ARTIGIANALE PRODUZIONE DI PANE E PRODOTTI DA FORNO ANNESSO A LOCALE DI VENDITA AL DETTAGLIO

LABORATORIO ARTIGIANALE ~~DI~~ PRODUZIONE DI PANE E PRODOTTI DA FORNO ANNESSO A LOCALE DI VENDITA AL DETTAGLIO			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Laboratorio produzione	Altezza media minima ~~(*)~~	mt.~~3~~ 2,70	
	Superficie minima ~~(*)~~	mq. 20	
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Dispensa	Altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	Il percorso di approvvigionamento della dispensa deve essere verificato dal sotto il profilo ~~lato~~ igienico. Lo stoccaggio delle farine è ammesso anche con silos esterni purché garantiscano una loro corretta conservazione.
	Superficie minima ~~(*)~~	mq. 8 ~~mq~~	
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Spogliatoio personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	In esercizi di sup. complessiva <50 mq possibile collocare armadietti a doppio scomparto nell'anti bagno del personale che, in questo caso dovrà avere superficie di almeno 2,50 mq)
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 con 1 armadietto/persona	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Anti bagno personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	Superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 (lato inf. ~~> m 0,90~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	Superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 (lato inf. ~~> m ~~≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Vendita	altezza media minima ~~(*)~~	mt. ~~3~~ 2,70	~~Il locale vendita dovrà essere suddiviso, a mezzo di bancone, in almeno due zone: una riservata al personale addetto alla vendita, l'altra accessibile ai clienti~~ ~~Salvo deroghe previste da norme regolamentari~~
	Superficie minima	Adeguata	Il locale vendita dovrà essere suddiviso, a mezzo di bancone, in almeno due zone: una riservata al personale addetto alla vendita, l'altra accessibile ai clienti
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~

LABORATORIO ARTIGIANALE PRODUZIONE PIADA E CASSONI ANNESSO A LOCALE DI VENDITA AL DETTAGLIO

LABORATORIO ARTIGIANALE ~~DI~~ PRODUZIONE ~~DI~~ PIADA E CASSONI ANNESSO A LOCALE DI VENDITA AL DETTAGLIO			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Laboratorio produzione	altezza media minima ~~(*)~~	mt.~~3~~ 2,70	
	superficie minima (*)	mq. 15 (20 se locale vendita > 25 mq)	
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata apribile~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Dispensa	altezza media minima~~(*)~~	mt. 2,40	Il percorso di approvvigionamento della dispensa deve essere verificato sotto il profilo ~~dal lato~~ igienico
	superficie minima~~(*)~~	mq. 4 ~~mq~~	
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Spogliatoio personale	altezza media minima~~(*)~~	mt. 2,40	In esercizi di superficie complessiva < 50 mq possibile collocare armadietti a doppio scomparto nell'anti bagno del personale che, in questo caso dovrà avere superficie di almeno 2,50 mq)
	superficie minima~~(*)~~	~~Mq~~ mq. 1,20 con 1 armadietto/persona	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Anti bagno personale	altezza media minima~~(*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima~~(*)~~	mq. 1,20 (lato inf.~~> m 0,90~~ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale	altezza media minima~~(*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima~~(*)~~	mq. 1,20 (lato inf.~~> m~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Vendita	altezza media minima~~(*)~~	mt.~~3~~ 2,70	~~Il locale vendita dovrà essere suddiviso, a mezzo di bancone, in almeno due zone: una riservata al personale addetto alla vendita, l'altra accessibile ai clienti~~ ~~Salvo deroghe previste da norme regolamentari~~
	superficie minima	Adeguata	Il locale vendita dovrà essere suddiviso, a mezzo di bancone, in almeno due zone: una riservata al personale addetto alla vendita, l'altra accessibile ai clienti
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata apribile~~
Note			
1) E' ammessa la sola cottura della piada e dei cassoni nel locale vendita, purchè effettuata nella zona riservata al personale di vendita; in tal caso la superficie minima del locale "laboratorio produzione" può essere ridotta a mq 12 2) La farcitura della piada con prodotti di gastronomia che necessitano di manipolazione e/o cottura, esclusa la sola operazione di taglio, può essere consentita se le dimensioni del locale "laboratorio produzione" sono incrementate di mq.3. In tal caso la superficie del vano dispensa è incrementata di mq.3.			

LABORATORIO ARTIGIANALE PRODUZIONE PIZZA ANNESSO A LOCALE DI VENDITA AL DETTAGLIO (PER ASPORTO)

LABORATORIO ARTIGIANALE ~~DI~~ PRODUZIONE ~~DI~~ PIZZA ANNESSO A LOCALE DI VENDITA AL DETTAGLIO (PER ASPORTO)			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Preparazione impasto	altezza media minima ~~(*)~~	mt. ~~3~~ 2,70	
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 15 (18 se locale vendita > 25mq)	
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Dispensa	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	Il percorso di approvvigionamento della dispensa deve essere verificato sotto il profilo ~~dal lato~~ igienico
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 4 ~~mq~~	
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Spogliatoio personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	In esercizi di superficie complessiva < 50 mq possibile collocare armadietti a doppio scomparto nell'anti bagno del personale che, in questo caso dovrà avere superficie di almeno 3 mq)
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 con 1 armadietto/persona	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Anti bagno personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 (lato inf. ~~> m 0,90~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 (lato inf. ~~> m.~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Vendita	altezza media minima ~~(*)~~	mt. ~~3~~ 2,70	~~Il locale vendita dovrà essere suddiviso, a mezzo di bancone, in almeno due zone: una riservata al personale addetto alla vendita, l'altra accessibile ai clienti~~ ~~Salvo deroghe previste da norme regolamentari~~
	superficie minima ~~(*)~~	adeguata	Il locale vendita dovrà essere suddiviso, a mezzo di bancone, in almeno due zone: una riservata al personale addetto alla vendita, l'altra accessibile ai clienti
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Note 1) E' ammessa la collocazione del forno di cottura nel locale vendita purchè nella zona riservata al personale di vendita ferma restando la dimensione minima del locale "preparazione impasto"			

LABORATORIO ARTIGIANALE PRODUZIONE PIZZA ANNESSO A LOCALE DI SOMMINISTRAZIONE

LABORATORIO ARTIGIANALE ~~DI~~ PRODUZIONE ~~DI~~ PIZZA ANNESSO A LOCALE DI ~~-~~SOMMINISTRAZIONE			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Preparazione impasto	altezza media minima ~~(*)~~	mt.~~3~~ 2,70	
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 15 (18 se locale somministrazione > 60 mq.)	Il locale preparazione impasto dovrà essere separato dal locale vendita
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata apribile~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Dispensa	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	La dispensa può essere ~~annesssa~~ annessa al locale cucina qualora questo abbia superficie > 25 mq
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 4 ~~mq~~	Il percorso di approvvigionamento della dispensa deve essere verificato sotto il profilo ~~dal lato~~ igienico
	R.I. minimo	1/16	
	R.A. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
Spogliatoio personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima ~~(*)~~	~~Mq~~ mq. 1,20 con 1 armadietto/persona	In esercizi di superficie complessiva < 50 mq possibile collocare armadietti a doppio scomparto nell'anti bagno del personale che, in questo caso dovrà avere superficie di almeno 2,50 mq.
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Anti bagno personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima ~~(*)~~	mq 1,20 (lato inf.> m ~~0,90~~ 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima ~~(*)~~	mq 1,20 (lato inf.~~> m~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
locale somministrazione ~~Sala da pranzo~~	altezza media minima ~~(*)~~	mt.~~3~~ 2,70	Nel locale somministrazione potrà essere ricavata un'area, separata e non accessibile ai clienti, destinata alle operazioni di formatura e cottura dell'impasto già pronto
	superficie minima	Adeguata	
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/8	E' ammessa impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona
Anti bagno clienti	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	L'anti bagno clienti può essere comune a più Bagno~~WC~~, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie, dell'anti dovrà essere aumentata di mq 0,80 per ciascun Bagno~~WC~~ oltre il primo; l'antibagno del Bagno~~WC~~ per disabili puo' mancare se il Bagno~~WC~~ non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 (lato inf.~~> m 0,90~~ ≥ mt.1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che

	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
~~WC~~ Bagno clienti	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	I Bagno ~~WC~~ a servizio della sala debbono essere almeno 2, separati per sesso; oltre i 100 p.t. il numero di Bagno ~~WC~~ deve essere aumentato di 1 per ogni 60, o frazione di 60 p.t. (almeno 1 Bagno ~~WC~~ dovrà essere idoneo per persone disabili)
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 (lato inf. ~~> m~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Note 1) E' ammessa la collocazione della zona di formatura, farcitura e cottura della pizza nel "locale somministrazione" purchè l'area ad essa destinata sia adeguatamente separata dal resto del "locale somministrazione"; in tal caso la superficie del locale "preparazione impasto" può essere ridotta a mq 10 2) Qualora l'attività di preparazione della pizza coesista con un'attività di preparazione di altri alimenti, il dimensionamento dei locali adibiti alla preparazione e cottura della pizza deve essere valutato dal competente Servizio dell'Azienda USL			

CHIOSCO PER LA PREPARAZIONE, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI PIADA E CASSONI / O DI GELATERIA

CHIOSCO PER LA PREPARAZIONE, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI PIADA E CASSONI / O DI GELATERIA			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Dispensa	altezza media minima	mt. 2,40 (a)	Il locale dispensa deve avere caratteristiche strutturali idonee a proteggere gli alimenti dagli insetti e dagli altri infestanti, dai roditori, dal calore del sole e dagli agenti atmosferici; in ogni caso gli alimenti debbono essere tenuti sollevati da terra Qualora l'approvvigionamento venga dimostrato con il piano di autocontrollo, avvenga con piccoli quantitativi e lo stoccaggio per periodi molto brevi ed in quantitativi molto limitati è consentito utilizzare a dispensa degli armadietti chiusi e in materiale lavabile, ubicati nel laboratorio di produzione.
	superficie minima	adeguata	
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Zona preparazione	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,70 (a)	
	superficie minima	mq. 9,00	
	R.I. minimo	1/8	~~Vedi cucina albergo~~
	R.A. minimo	1/16	~~Vedi cucina albergo~~
Zona vendita	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,70	
	superficie minima	adeguata	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	
Zona somministrazione (ove esistente)	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2.70 (a)	La posateria deve essere del tipo a perdere, salvo che il chiosco non disponga di lavastoviglie
	superficie minima	mq. 9,00	
	R.I. minimo	1/8	~~E' ammessa impianto di condizionamento/trattamento dell'aria integrativo della superficie vetrata apribile che assicuri nel complesso un ricambio di 30 mc/ora persona~~
	R.A. minimo	1/8	
I laboratori ove si producono gelati devono possedere inoltre tutte le caratteristiche previste dall'art.28 D.P.R. 327/1980			
Note			
1) per il personale addetto alla vendita, così come per i clienti, deve essere disponibile un punto di erogazione di acqua potabile (anche a mezzo di serbatoio, purchè di capacità di almeno l 200) munito di lavabo adeguatamente corredato con sapone liquido ed asciugamani a perdere; 2) nelle ore di chiusura ed in caso di maltempo tutti gli alimenti, interi o già affettati, debbono essere riposti in un locale chiuso idoneo a ~~proteggeli~~proteggerli da contaminazioni esterne; 3) in prossimità della zona di somministrazione debbono ~~essee~~ essere collocati idonei raccoglitori di rifiuti. (a) ~~deroghe~~ possono essere concesse deroghe, su parere del competente servizio dell'Azienda USL, per strutture esistenti~~-~~.			

CHIOSCO PER LA VENDITA DI PIADA E CASSONI E GENERI ALIMENTARI

CHIOSCO PER LA VENDITA DI PIADA E CASSONI E GENERI ALIMENTARI			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Dispensa ~~(qualora l'approvvigionamento venga dimostrato con il piano di autocontrollo, …..~~	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40 (a)	Il locale dispensa deve avere caratteristiche strutturali idonee a proteggere gli alimenti dagli insetti e dagli altri infestanti, dai roditori, dal calore del sole e dagli agenti atmosferici; in ogni caso gli alimenti debbono essere tenuti sollevati da terra Qualora l'approvvigionamento venga dimostrato con il piano di autocontrollo, avvenga con piccoli quantitativi e lo stoccaggio per periodi molto brevi ed in quantitativi molto limitati è consentito utilizzare a dispensa degli armadietti chiusi e in materiale lavabile, ubicati nel laboratorio di produzione
	superficie minima	adeguata	
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Zona vendita	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,70 (a)	La zona vendita, una parte della quale deve essere accessibile al solo personale addetto alla vendita, può essere collocata direttamente all'esterno purché adeguatamente protetta da tettoia di altezza almeno pari a mt. 2,70
	superficie minima	mq. 9,00	I prodotti ortofrutticoli devono essere tagliati su di un piano lavabile e disinfettabile, idoneo al contatto con alimenti; I prodotti già tagliati debbono essere conservati refrigerati in apparecchiature idonee a proteggerli da insetti ed altri piccoli animali
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	
Zona somministrazione (ove esistente)	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,70 (a)	La zona di somministrazione può essere collocata all'esterno; i tavoli devono avere superficie lavabile e disinfettabile così come eventuali copritavola o tovaglie; La posateria deve essere del tipo a perdere, salvo che il ~~chisco~~ chiosco non disponga di lavastoviglie
	superficie minima	mq. 9,00	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	

Note
1) per il personale addetto alla vendita, così come per i clienti, deve essere disponibile un punto di erogazione di acqua potabile (anche a mezzo di serbatoio, purché di capacità di almeno l 200) munito di lavabo adeguatamente corredato con sapone liquido ed asciugamani a perdere;
2) nelle ore di chiusura ed in caso di maltempo tutti gli alimenti, interi o già affettati, debbono essere riposti in un locale chiuso idoneo a ~~proteggeli~~proteggerli da contaminazioni esterne;
3) in prossimità della zona di somministrazione debbono ~~essee~~essere collocati idonei raccoglitori di rifiuti;

(a) ~~deroghe~~ possono essere concesse deroghe, su parere del competente servizio dell'Azienda USL, per strutture esistenti.

RIVENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI

RIVENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Dispensa	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima	adeguata	
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Spogliatoio personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	In esercizi di superficie complessiva < 50 mq possibile collocare armadietti a doppio scomparto nell'anti-bagno del personale che, in questo caso dovrà avere superficie di almeno 2,50 mq
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 e un armadietto x persona	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Anti bagno personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 (lato inf. ~~> m 0,90~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 (lato inf. ~~> m~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
Vendita	altezza media minima ~~(*)~~	mt. ~~3~~ 2,70	~~Salvo deroghe previste da norme regolamentari~~
	superficie minima	Adeguata	Il locale vendita dovrà essere suddiviso, a mezzo di bancone, in almeno due zone: una riservata al personale addetto alla vendita, l'altra accessibile ai clienti
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Note: 1)- Qualora si effettui il porzionamento e/o la manipolazione di alimenti da banco ~~dev'essere~~ deve essere previsto uno spazio per il lavaggio degli utensili, contenitori attrezzato con lavello, e arredi che consentano il deposito degli stessi al riparo da polvere ed insetti.			

RIVENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI – PESCHERIE E MACELLERIERIA

RIVENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI – PESCHERIE E MACELLERIERIA			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Deposito	altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima	Adeguata	
	R.I. minimo	1/16	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/16	
Spogliatoio personale	Altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	In esercizi di superficie complessiva < 50 mq possibile collocare armadietti a doppio scomparto nell'anti bagno del personale che, in questo caso dovrà avere superficie di almeno 2,50 mq
	Superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 e un armadietto x persona	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Anti bagno personale	Altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	Superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 (lato inf. > m ~~0,90~~ 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale	Altezza media minima ~~(*)~~	mt. 2,40	
	Superficie minima ~~(*)~~	mq. 1,20 (lato inf. ~~> m~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Vendita	Altezza media minima ~~(*)~~	mt. ~~3~~ 2,70	Il locale vendita dovrà essere suddiviso, a mezzo di bancone, in almeno due zone: una riservata al personale addetto alla vendita, l'altra accessibile ai clienti ~~Salvo deroghe previste da norme regolamentari~~
	Superficie minima	Adeguata	
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Retro	Altezza media minima ~~(*)~~	mt. ~~3~~ 2,70	
	superficie minima	Adeguata	
	R.I. minimo	1\8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1\16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~

DEPOSITO DI ALIMENTI /BEVANDE / FRUTTA E VERDURA ALL'INGROSSO

DEPOSITO DI ALIMENTI /BEVANDE / FRUTTA E VERDURA ALL'INGROSSO			
Locale	**Parametro**	**Requisito**	**Note**
Deposito	altezza media minima ~~(*)~~	mt.~~ 3,0~~ 2,70	~~Salvo deroghe previste da norme regolamentari~~
	superficie minima	Adeguata	
	R.I. minimo	1/8	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata~~
	R.A. minimo	1/16	~~Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile~~
Spogliatoio personale	altezza media minima~~ (*)~~	mt. 2,40	In esercizi di superficie complessiva < 50 mq possibile collocare armadietti a doppio scomparto nell'anti bagno del personale che, in questo caso dovrà avere superficie di almeno 2,50 mq
	superficie minima~~ (*)~~	~~Mq~~ mq. 1,20 e un armadietto x persona	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq 0,5)	
Anti bagno personale	altezza media minima	mt. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~WC~~ Bagno personale	altezza media minima~~ (*)~~	mt. 2,40	
	superficie minima~~ (*)~~	mq. 1,50 (lato inf.~~ > m~~ ≥ mt. 1,00)	
	R.I. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)
	R.A. minimo	1/8 (min. mq. 0,5)	
~~Anti bagno personale~~	~~altezza media minima (*)~~	~~m 2,40~~	
	~~superficie minima (*)~~	~~m 1,20 (lato inf. > m 0,90)~~	
	~~R.I. minimo~~	~~1/8 (min. mq 0,5)~~	~~Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento dopo lo spegnimento)~~
	~~R.A. minimo~~	~~1/8 (min. mq 0,5)~~	
Locale ufficio	altezza media minima~~ (*)~~	mt. 2,70	
	superficie minima	~~Mq~~mq. 9,00	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	

REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI LOCALI INTERESSATI DA “CONDONO EDILIZIO” L. 47/85 E S.M.I., L. 724/94 E S.M.I., L. 326/2003 E S.M.I..

Abitazioni

- I requisiti relativi ai dimensionamenti dei vani e l’altezza minima dei locali di abitazione definiti dal D.M. 05/07/1975 non si considerano riferiti agli immobili legittimi che siano stati realizzati prima della data di entrata in vigore del medesimo Decreto (02/08/1975).
- gli immobili legittimati a seguito di rilascio di concessione in sanatoria ai sensi delle L. 47/85 e s.m.i., L. 724/94 e s.m.i., L. 326/2003 e s.m.i., che non rispettano i requisiti dimensionali di cui al D.M. 05/07/1975 possono ottenere il Certificato di Conformità edilizia di cui alla L.R. 15/2013 art. _23 ma non possono essere dichiarati abitabili. La loro abitabilità è subordinata all’adeguamento dei requisiti dimensionali del suddetto D.M.