

Requisiti strutturali minimi per la installazione di arredi per la somministrazione di alimenti e bevande sia all'esterno che all'interno di esercizi pubblici (edizione 1.5.2015)

Si premettono le seguenti **definizioni** :

somministrazione di alimenti e bevande

la vendita dei prodotti alimentari effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti e attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che consentono la consumazione sul posto dei prodotti.

(O.M. 3 aprile 2002 : **Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.**)

commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari

l'attività di vendita dei prodotti alimentari al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche, comprese quelle del demanio marittimo o sulle aree private delle quali il comune abbia la disponibilità

(O.M. 3 aprile 2002 : **Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.**)

Gli esercizi pubblici che possono installare attrezzature (tavoli, sedie, ecc.), sia all'interno che all'esterno dei confini del locale sede principale, con lo scopo di consentire la consumazione di prodotti alimentari sul posto, sono quelli provvisti di servizi igienici per gli avventori distinti da quelli per gli addetti.

Non devono esservi antibagni in comune fra servizi per addetti e per avventori.

Requisiti tecnico – sanitari dehors

- Superficie calpestabile** : deve essere facilmente pulibile, lavabile, disinfettabile, idrorepellente. Essa può essere ricoperta, per tutta l'estensione, da un tappetino, pedana o pavimento purché con superficie tendenzialmente liscia, lievemente rugosa o irregolare onde non causare cadute per scivolamento (non sono ammessi tappetini in panno o di erba sintetica).
- Spazio in alto** : deve essere racchiuso, per tutta l'estensione, con adatta copertura (vedere ciò che consente il Regolamento Comunale) in grado di proteggere dalla caduta di materiali provenienti dall'alto.
- Barriere frangivento** devono perimetrare l'area. E' ammessa l'assenza di barriere solo ove l'area per la somministrazione all'esterno sia naturalmente protetta (cortili, spazi con altri tipi di barriere, luoghi privi di traffico stradale, condizioni similari). Le caratteristiche delle barriere sono :
 - altezza pari a metri 1,60 dal piano di calpestio del dehors (per ciò che attiene ai pertinenti aspetti tecnici, attenersi al vigente Regolamento Comunale);
 - parte rivolta verso l'interno liscia, lavabile, disinfettabile, idrorepellente;
 - trasparenza per tutta la superficie (da sopra a sotto);
 - nei periodi caldi, le barriere possono essere opportunamente posizionate in maniera da garantire adatto confort attraverso una migliore ventilazione nel dehors, ma senza che questo modifichi la loro funzione di protezione.

Capacità ricettiva pubblici esercizi con spazi esterni per la somministrazione

	Posti a sedere interni	N° max posti a sedere esterno + interno
con dehors aperto	Indice affollamento ^(*) (n _s) 0,6 / 0,8	40 / W.C. clienti

^(*) Ristoranti = 0,6 ^(*) Bar = 0,8

Altri aspetti relativi a dehors

- Ogni arredo, ove il Comune lo imponga, deve essere mobile;
- Per gli *impianti installati* deve essere disponibile il certificato di conformità alla normativa vigente (D.M. 37/2008).
- Devono essere verificati eventuali obblighi relativi alla sicurezza antincendio (arredi ignifughi, vie di fuga, ecc.).
- Ai fini del superamento e della eliminazione delle barriere architettoniche, devono essere osservate le prescrizioni tecniche per garantire l'*accessibilità* e la *visibilità* fissate dal D.M. 236/14.6.1989.
- Devono essere valutati gli aspetti sulla sicurezza dei lavoratori di cui al Decreto 81/2008.
- Deve essere presentata notifica aggiornata (Reg. CE 852/2004) per l'ampliamento della attività.
- Il *piano di autocontrollo* (H.A.C.C.P.), implementato per quanto previsto dall'art. 5 del Reg. CE 852/2004, deve affrontare i problemi relativi al trasporto in sicurezza di alimenti all'esterno.

Luogo _____

Data _____

firma _____

progettista

firma _____

titolare attività