

LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI TIPOLOGIA “BRASSERIE”

Tutti gli Esercizi Pubblici devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico.

Per tipologia “BRASSERIE” si intende: porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure, preparazione e somministrazione di panini caldi farciti, insalate, piatti a base di salumi e formaggi, rinvenimento o cottura di prodotti gastronomici e di pasticceria già preparati anche surgelati, cottura di paste e riso da condire con sughi preconfezionati.

Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, gnocco fritto, piadine, etc.) siano elaborati direttamente nell'esercizio, i locali dove i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati debbono essere progettati e dimensionati in modo da assicurare spazi di lavoro sufficienti ad impedire la contaminazione fra le varie fasi di lavorazione e tali da consentire lo svolgimento agevole di tutte le operazioni di pulizia, di manutenzione e di disinfezione (cfr scheda 1)..

Nei centri storici, in edifici di particolare interesse artistico o storico, nelle botteghe storiche, per piccole realtà di ristorazione, le sale di somministrazione e le cucine, possono avere un'altezza non inferiore a mt. 2,70. Le sale di somministrazione possono essere realizzate in locali interrati o seminterrati purché raggiungano un'altezza media di almeno m 3 riducibile a m 2,70 in edifici di particolare interesse artistico o storico e nelle botteghe storiche. In tali locali dovrà essere garantita una sufficiente areazione ed una giusta condizione microclimatica mediante impianto di condizionamento, inoltre dovranno essere realizzate agevoli vie di fuga proporzionate alla capienza dei locali.

Di massima si prevedono i seguenti requisiti:

- sala di somministrazione attrezzata di banco di servizio con acqua corrente potabile calda e fredda, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco per l'esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e/o raffreddati elettricamente in modo da garantire la idonea temperatura di conservazione degli alimenti esposti, muniti di termometro per la verifica della temperatura interna;
- deposito bevande e materie prime;
- laboratorio con superficie indicativamente di **metri quadri 9** aumentabili in base all'attività produttiva, dotato di idoneo ricambio d'aria e attrezzatura: frigorifero, piano di lavoro, almeno 1 lavello, lavastoviglie, attrezzature per il riscaldamento (qualora siano installati impianti che lo prevedano dovrà essere prevista idonea finestratura, i fumi e i vapori dovranno essere cacciati mediante cappa aspirante con emissione oltre il tetto), altre attrezzature necessarie all'attività;
- almeno 2 servizi igienici di cui uno riservato al personale e uno per il pubblico. I servizi igienici dovranno essere in numero maggiore e differenziati per sesso qualora si determinino le condizioni d'uso della clientela analoghe a quelle definite per le attività di ristorazione classica (cfr scheda 2/C). I servizi igienici a disposizione del pubblico devono essere usufruibili direttamente dall'interno, facilmente individuabili con apposite indicazioni, rispondenti ai requisiti comuni (cfr scheda 1). Negli esercizi di nuova attivazione o già esistenti sottoposti a rilevanti modifiche e ristrutturazioni, deve essere realizzato almeno un servizio igienico accessibile ai disabili e opportunamente attrezzato.

I requisiti sopra descritti potranno essere modificati in base a particolari tipologie di attività purché il titolare del pubblico esercizio dimostri di poter garantire l'igienicità dell'attività.