

### **LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI TIPOLOGIA “RISTORAZIONE CLASSICA”**

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

Nei centri storici, in edifici di particolare interesse artistico o storico, 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 **mt 3** riducibile a **mt 2,70** in edifici di particolare interesse artistico o storico. 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.

Tutti gli esercizi devono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico fruibili direttamente dall'interno, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati per numero alla capacità ricettiva dell'esercizio, così come indicato dal seguente schema:

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| a) <b>fino a 50 posti:</b>  | 2 servizi igienici differenziati per sesso con rispettiva antilatrina con lavabo                                     |
| b) <b>da 51 a 150 posti</b> | 2 unità igieniche differenziate per sesso costituite ognuna da antilatrina con lavabo e 2 servizi igienici.          |
| c) <b>oltre 150 posti</b>   | 2 unità igieniche differenziate per sesso costituite ognuna da antilatrina con almeno 2 lavabi e 3 servizi igienici. |

Per tutti i casi sopra elencati almeno uno dei servizi igienici dovrà essere privo di barriere architettoniche ed adeguatamente attrezzato per portatori di handicap.

Di massima il RISTORANTE o TRATTORIA deve poter usufruire dei seguenti locali:

- 1) un vano cantina per il deposito di vini e bevande in genere;
- 2) un vano dispensa per la conservazione degli alimenti, dotato di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura o per quella degli altri alimenti deperibili;
- 3) una cucina dotata dei reparti specifici per le differenti preparazioni: preparazione verdure, preparazione carni, preparazione alimenti e cottura collocati in locali distinti e tra loro raccordati ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio.

Di massima per un ristorante con sala di somministrazione fino a **50** posti a sedere si prevede una cucina dotata di tutti i settori necessari per la preparazione di almeno mq. **20** ampliabile nei locali con posti a sedere superiori ai **50** di un parametro pari a mq **0,25** per ogni posto eccedente. Tale parametro potrà essere adeguato in base alle caratteristiche del locale, purché il titolare dell'esercizio dimostri di poter garantire l'igienicità dell'attività. Il settore o locale lavaggio non è da considerarsi per il calcolo della superficie della cucina.

La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione opportunamente dimensionata e collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio;

- 4) nelle realtà a produzione rilevante, un vano o un settore di raccordo tra la/le sale da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;
- 5) un locale o un settore opportunamente delimitato per il lavaggio delle stoviglie attiguo alla cucina, posizionato in modo da garantire l'organizzazione corretta dei percorsi dei materiali sporchi e di quelli puliti;
- 6) una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi e al personale un' agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq. **1,20** per ciascun posto a tavola; almeno un settore della sala dovrà essere fruibile da parte di persone con ridotte o impedite capacità motorie.

Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione dei cibi al riparo da agenti inquinanti, munito di posate in modo che le pietanze siano nel contempo debitamente conservate alla giusta temperatura e facilmente prelevabili; detti esercizi debbono avere i reparti di dispensa e di cucina debitamente dimensionati in rapporto alla maggiore quantità e diverso modo di preparazione e somministrazione delle pietanze.

Eventuali strutture anche in materiale leggero chiudibili e riscaldabili potranno essere utilizzate per la somministrazione soltanto dopo presentazione di specifica notifica sanitaria.