

REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI LOCALI PER LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE RELATIVAMENTE ALLE ATTIVITA' DI SOLA SOMMINISTRAZIONE, PREPARAZIONI DI GASTRONOMIA, PICCOLA RISTORAZIONE E RISTORAZIONE TRADIZIONALE

TIPOLOGIA DI ATTIVITA'

ALIMENTI SOMMINISTRABILI

Esercizi di sola somministrazione di alimenti e bevande.

In questi esercizi è consentita la somministrazione di alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione ed un eventuale riscaldamento del tipo:

- panini imbottiti, tramezzini, pizzette, toast, sandwich, gnocco, tigelle, erbazzone e simili, (limitatamente alle operazioni di farcitura, riscaldamento e porzionatura);
- prodotti della gastronomia (primi piatti, secondi e contorni) precotti surgelati e non, confezionati in monoporzione che non richiedono alcuna manipolazione diretta da parte degli operatori fatta eccezione per le operazioni di riscaldamento;
- completamento cottura di pasticceria surgelata prelievitata.

Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con preparazioni di gastronomia

In questi esercizi oltre a quanto previsto dalla tipologia precedente, sono consentiti anche :

1. il riscaldamento di prodotti precotti, anche con apparecchiature semiautomatiche, da somministrarsi in porzioni singole in seguito a frazionamento;
2. la preparazione di prodotti ottenuti previo lavaggio e assemblaggio, quali :
 - piatti freddi a base di salumi, formaggi, caprese, prosciutto e melone, bresaola, frutta e verdura;
 - macedonie;
 - insalate a base di verdure preparate sul posto con aggiunta di latticini ed alimenti conservati ;
3. la preparazione di verdure cotte;

REQUISITI SPECIFICI PER SINGOLA TIPOLOGIA

Esercizi di sola somministrazione di alimenti e bevande

In aggiunta ai requisiti generali occorre prevedere in relazione alle attività svolte:

- Una zona di preparazione di bevande estemporanee (banco Bar);
- Una zona dimensionata in rapporto alla potenzialità produttiva, per la preparazione di alimenti composti quali panini, tramezzini, tartine, toast, ed altri prodotti farciti analoghi, completamento di cottura di pasticceria surgelata precotta ed assimilabili;
- una zona lavaggio attrezzata con lavello a comando non manuale e lavastoviglie, nel caso di utilizzo, per la somministrazione, di stoviglie non monouso;
- Attrezzature idonee al riscaldamento degli alimenti precotti;

Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con preparazioni di gastronomia

In aggiunta ai requisiti generali e ai requisiti specifici per la tipologia precedente occorre prevedere:

- Un ambiente separato, utilizzato per le preparazioni previste per la tipologia, con dimensioni idonee in rapporto all'attività;
- Una zona lavaggio attrezzata con lavello dotato di rubinetteria a comando non manuale e lavastoviglie;

PIANTA (SCALA 1:100)

