



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Sede di Direzione - via S. Francesco d'Assisi n. 35 NICHELINO
tel. 0116806837 Fax 0110589878 e-mail: sian@aslto5.piemonte.it
pec protocollo@cert.aslto5.piemonte.it

Sede legale - Piazza Silvio Pellico, 1 - 10023 Chieri (TO) - C.F. e P.I. 06827170017 - www.aslto5.piemonte.it
centralino +39 011 94291 - pec protocollo@cert.aslto5.piemonte.it - e-mail protocollo@aslto5.piemonte.it

Data (*)

Protocollo n. (*)

(*) Segnatura di protocollo riportata nei metadati del protocollo informatico in uso

Classificazione 12.09

Spett.le Sig.ra BRUSSINO Loredana Emma
Tramite Geom. Angelo ZERBONIA
pec: lavoripubblici@pec.comune.none.to.it

Oggetto: Riscontro a parere preventivo rilasciato a BRUSSINO Loredana Emma per i locali destinati all'attività di "**Ristorazione Pubblica Tipologia 2**" - nei locali siti nel Comune di NONE (TO), via Roma 18.

Vista la documentazione pervenuta in data 17 febbraio 2023 Prot. N. 8809 nella quale veniva richiesto Parere Preventivo con sopralluogo per i locali destinati all'attività di "**Bar-Caffetteria**", Visto l'esito del sopralluogo effettuato in data 10/03/2023 in presenza del Geom. Zerbonia Angelo ed esaminato l'elaborato grafico trasmesso in allegato alla richiesta di Parere Preventivo, si esprime **parere preventivo favorevole** condizionato al recepimento delle considerazioni contenute nella relazione allegata che riporta le valutazioni di massima formulabili sulla base degli elementi attualmente disponibili, fatte salve eventuali norme più restrittive in materia urbanistica ed edilizia.

Si rimanda inoltre, per quanto riguarda tutti gli aspetti specifici, a quanto previsto dal Regolamento (CE) N. 852/2004 Allegato II nonché al modello di relazione tecnica SCIAN scaricabile dal sito internet dell'A.S.L. TO5 all'indirizzo <https://prd-www-aslto5.portali.csi.it/it/attivita/modelli-relazioni-tecniche-imprese-alimentari> - modello di relazione tecnica ristorazione pubblica Tip. 1 e 2 (oppure <https://www.aslto5.piemonte.it/it/attivita/modelli-relazioni-tecniche-imprese-alimentari>).

Si ricorda che:

- la vigente normativa rappresenta comunque il punto di riferimento per l'allestimento dei locali ed il presente parere ha solo lo scopo di **riassumere**, per comodità e chiarezza, i requisiti richiesti dalla normativa applicandoli al caso specifico.
- il presente parere deve intendersi formulato ai **solì fini dell'igiene degli alimenti**: devono pertanto ritenersi fatte salve le eventuali norme contemplate in materia ambientale, d'igiene e sicurezza del lavoro, degli impianti, urbanistica, edilizia ed amministrativa;
- il presente parere **non** costituisce atto di registrazione per l'inizio dell'attività, per il quale dovrà essere presentata specifica Istanza di Riconoscimento al SUAP di riferimento.

A disposizione per eventuali chiarimenti, si porgono distinti saluti.

P/Il Direttore
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Sede di Direzione - via S. Francesco d'Assisi n. 35 NICHELINO
tel. 0116806837 Fax 0110589878 e-mail: slan@aslto5.piemonte.it
Data Certificata ASL TO 5: montecello@aslto5.piemonte.it

Sede Legale - Piazza S. Pellico, 1 - 10023 Chieri (To) - tel. 011 94291 - C.F. e P.I. 06827170017

RELAZIONE A SEGUITO DI RICHIESTA DI PARERE PREVENTIVO

pag. 1 di 3

Allegata a Parere preventivo con sopralluogo - Richiedente Brussino Loredana Emma

Oggetto: Parere preventivo Nostro prot. N. 8809 del 17/02/2023 presentato dalla Sig.ra BRUSSINO Loredana Emma per i locali da destinarsi all'attività di:
"BAR- CAFFETTERIA", nei locali siti nel Comune di NONE (TO), via Roma 18.

In data 10 marzo 2023, alle ore 08:55, i sottoscritti hanno effettuato un sopralluogo presso la struttura sita in None Via Roma 18, in presenza del delegato dal richiedente sopracitato Geom. Angelo Zerbonia, rilevando quanto segue:

Il locale oggetto della richiesta di parere preventivo si trova al pian terreno di un edificio di pertinenza comunale sito in Via Roma 18 e risulta essere composto da più vani, comprendenti anche i servizi igienici con antibagno separato per personale e utenza. Precedentemente i locali oggetto di parere preventivo ospitavano un'attività di Ristorazione pubblica riconducibile alla Tipologia 2 come da DPGR Regione Piemonte del 3 marzo 2008 N. 2/R, registrata presso lo scrivente servizio e non più in attività al momento del sopralluogo.

Si è rilevata la presenza di più accessi, tre dedicati ipoteticamente al pubblico e uno dedicato al ricevimento delle materie prime, accessibile dall'area esterna su Piazza Donatori di sangue Garibaldi, identificata sull'elaborato grafico come "Cantina Bar". Rispetto alla precedente autorizzazione, secondo quanto dichiarato dal presenziante, sono stati messi a disposizione due ulteriori locali ("saletta 3" e "saletta 2"), uno dei quali in comunicazione diretta tramite porta (non indicata chiaramente in planimetria) con la Biblioteca Comunale. Al momento del sopralluogo si sottolinea che i locali risultavano parzialmente arredati e con alcune attrezzature in disuso, che verranno risistemate e messe a disposizione dell'eventuale Operatore del Settore Alimentare che gestirà l'attività. I locali coincidevano sostanzialmente con la pianta planimetrica allegata alla Richiesta di Parere Preventivo. Sulla stessa non erano però indicati né i rapporti aero-illuminanti di tutti i locali, né informazioni relative alle altezze minime dei locali. A tal proposito, inoltre, si è rilevato che i vani indicati in planimetria come "Cantina Bar", che da dichiarazione del presenziante erano utilizzati come deposito alimenti dalla precedente gestione, sono parzialmente al di sotto del piano stradale e l'altezza media dei soffitti sembrava essere inferiore ai 2,70 metri.

Perciò,

tenendo conto dello stato di fatto dei locali visionati al momento del sopralluogo, completamente da ristrutturare e da allestire con le attrezzature necessarie per l'avvio dell'attività, considerando la mancanza di una relazione di progetto e/o di un elaborato grafico definitivo, avendo preso atto della intenzione da parte del richiedente di far avviare una attività di BAR-CAFFETTERIA riconducibile a una Ristorazione pubblica di tipologia 2; non potendo formulare ulteriori considerazioni specifiche in merito, si elencano alcuni requisiti minimi generali di massima applicabili ad una struttura da destinarsi alla tipologia di attività richiesta.



LINEE DI INDIRIZZO PER I REQUISITI STRUTTURALI (rif. Decreto della Presidente della Giunta Regionale 3 marzo 2008 n. 2/R)

Per avviare un'attività di Ristorazione Pubblica Tipologia 2,
che comprende:

la somministrazione di bibite, caffè, panini, tramezzini, brioches surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura, toast, piadine e prodotti simili... e, in aggiunta, prodotti di gastronomia da intendersi come:

- 1) alimenti preparati in esercizi autorizzati, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;
- 2) piatti semplice preparati con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;
- 3) preparazione e somministrazione quantitativamente limitate di alimenti quali kebab, hot dog, patatine fritte, crepes e simili preparazioni, in considerazione del fatto che vengono utilizzate attrezzature precipue.

occorre individuare i seguenti:

- un locale per il **deposito delle materie prime**, di dimensioni adeguate in rapporto all'attività, con accorgimenti idonei ad assicurare adeguata aerazione e protezione dall'umidità e comunque valori microclimatici tali da garantire la corretta conservazione degli alimenti nonché scaffalature aventi superfici lavabili. Nella localizzazione del locale deposito è opportuno rispettare il criterio della "marcia in avanti", evitando una sistemazione, ad esempio, che determini un passaggio delle materie prime attraverso la cucina o gli spogliatoi;
- un locale **spogliatoio** di dimensioni adeguate al numero degli addetti in servizio, aerato in modo naturale o con sistemi meccanici, fornito di armadietto individuale, a doppio scomparto, in materiale facilmente lavabile e disinfettabile. E' ammesso posizionare gli armadietti a doppio scomparto nell'antibagno del servizio igienico solo se questo è ad uso esclusivo del personale che in questo caso è definibile come "locale spogliatoio". Anche in questo caso, per la localizzazione è utile riferirsi al criterio della "marcia in avanti" (occorre evitare che il personale transiti dall'area di preparazione e possibilmente dal deposito per accedere al locale spogliatoio);
- un **servizio igienico per il personale** ed un **servizio igienico per il pubblico** (in attività fino a 60 posti a sedere) composti da wc ed antiwc con un lavabo provvisto di acqua corrente calda e fredda, erogatore di sapone liquido, asciugamani a perdere o sistema elettrico di asciugatura. I comandi di erogazione dell'acqua devono essere non azionabili manualmente (es. pedale, ginocchio o fotocellula), obbligatoriamente nei servizi igienici destinati agli addetti e preferibilmente in quelli destinati al pubblico. E' ammissibile la presenza di antibagno in comune tra clienti ed addetti; in questo caso l'antibagno dovrà avere le caratteristiche di quello per il personale e non potrà essere utilizzato quale "locale spogliatoio".
- un **locale di superficie idonea o una parte di bancone di adeguate dimensioni**, non a diretta esposizione al pubblico e, comunque, opportunamente protetta (in quest'ultimo caso tali produzioni dovranno essere limitate ad una o al massimo due tipologie di alimenti). In particolare:
 - una zona di preparazione estemporanea di bevande (bancone bar) con vasca a comando preferibilmente non manuale (da adibire a lavamani e lavaggio stoviglie);
 - un locale per la preparazione o piano / zona di lavoro dell'area bancone bar e/o retrobancone bar separato dalle altre zone del bar e specificatamente dedicato per la preparazione dei cibi e/o assemblaggio di piatti semplici, per la manipolazione dei prodotti con dimensioni idonee in rapporto all'attività.

Il locale o zona di preparazione deve essere dotato di almeno una propria e distinta vasca per lavaggio frutta e/o verdura e degli altri alimenti previsti, dotata di rubinetteria a comando preferibilmente non manuale. La dotazione minima è di due punti acqua/vasche: una al banco bar ed una nel locale o zona di preparazione; una di queste vasche deve essere adibita anche a lavamani e deve avere rubinetteria a comando non manuale (a pedale o a fotocellula o a ginocchio).



Devono inoltre essere collocati una lavastoviglie nella zona lavaggio e idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti deperibili munite di termometro a lettura esterna, facilmente leggibile.

I prodotti di gastronomia somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione devono essere preparati in esercizi autorizzati; di tali prodotti deve essere disponibile un documento attestante il laboratorio di preparazione, la quantità di prodotto acquistato e la data di preparazione.

In linea generale la disposizione dei locali e delle attrezzature deve consentire il rispetto del principio della marcia in avanti a partire dalla zona (o punto) di ricezione merci fino al punto di somministrazione, evitando il più possibile incroci tra percorsi e operazioni sporche e pulite.

In particolare:

- la superficie dei locali deve essere adeguata al tipo di attività ed alla potenzialità produttiva;
- i pavimenti di tutti i locali, ad esclusione della sala di somministrazione devono essere realizzati in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile, non assorbente e non tossico;
- le pareti di tutti i locali, ad esclusione della sala di somministrazione devono essere rivestite di materiale lavabile e disinfettabile fino ad almeno 2 metri;
- i soffitti devono essere facili da pulire, costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa e la caduta di particelle;
- le porte devono avere superficie lisce e facilmente pulibili e disinfettabili;
- i piani di lavoro e le scaffalature di deposito devono essere in materiale lavabile e disinfettabile, opportunamente separate per le varie lavorazioni.

Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico;

Tutti i punti che determinano emissioni di vapori o fumi, prodotti della combustione derivanti da operazioni di cottura e/o riscaldamento (compresa la frittura), devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione fumi e vapori canalizzati in canne fumarie con sbocco a tetto, costruite conformemente alle regole di buona tecnica e alla normativa vigente. Le piccole lavorazioni, tostiere, brasieri, macchine per il caffè e similari non necessitano di cappe.

Si ricorda che tutti i locali devono possedere aerilluminazione naturale pari a 1/8 della superficie del pavimento e le finestre e le altre aperture che danno verso l'esterno devono essere protette con barriere antinsetti facilmente rimovibili per la pulizia e/o altri sistemi che impediscano l'accesso di animali infestanti.

Si prende atto che il locale dispone di diverse superfici finestrate apribili, ma si ricorda che se non dovesse essere rispettato tale requisito, sarà necessario utilizzare sistemi di ventilazione meccanica forzata che dovranno essere conformi alle normative tecniche di riferimento e dimensionati rispetto alle attività effettivamente condotte all'interno dei singoli vani (con riferimento ai parametri della Norma UNI 10339 del 1995).

In ogni caso dovranno essere presenti e disponibili le specifiche tecniche e le dichiarazioni di conformità alle norme vigenti rilasciate da un tecnico abilitato per i tutti i sistemi di aerazione installati. Si ricorda che è sufficiente un sistema di ventilazione in grado di garantire almeno 5 ricambi/ora limitatamente ai locali accessori ad uso spogliatoio, servizio igienico, deposito.

Si rimanda, per tutti gli aspetti specifici, alla consultazione del REGOLAMENTO (CE) n. 852/2004 ALLEGATO II e della relazione tecnica scaricabile dal sito internet <https://prd-www-aslto5.portali.csi.it/it/attivita/modelli-relazioni-tecniche-imprese-alimentari-modello-di-relazione-tecnica-tip.1-e-2>.

Si fa inoltre presente, in particolare riguardo ai locali della zona "Cantina Bar", che nella descrizione dei requisiti non sono esplicitamente elencati tutti gli adempimenti previsti da leggi e regolamenti igienico-edilizi, d'igiene e sicurezza del lavoro, di prevenzione incendi, di sicurezza degli impianti, che sono da intendersi preventivamente acquisiti.

I Verbalizzanti

REGIONE PIEMONTE - ASL TO 5

