



Decreto 15 marzo 2006 n.69

REPUBBLICA DI SAN MARINO

REGOLAMENTAZIONE AI FINI DELL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE AL PUBBLICO.

**Noi Capitani Reggenti
la Serenissima Repubblica di San Marino**

Visto l'articolo 6 della Legge 22 novembre 2005 n.168 che modifica l'articolo 13 della Legge 25 luglio 2000 n.65;

Vista la delibera del Congresso di Stato in data 15 marzo 2006 n.9;

Valendo Ci delle Nostre Facoltà,

Decretiamo, promulghiamo e mandiamo a pubblicare:

Art.1

(Ambito di applicazione)

1. Le disposizioni di cui al presente Decreto Reggenziale si applicano a tutte le attività che operano nel campo della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande indipendentemente dalla natura della licenza.

Art. 2

(Definizioni)

1. Per la valutazione dei requisiti igienico-sanitari al fine del rilascio dell'Autorizzazione sanitaria di cui alla Legge 29 ottobre 1992 n.85, articolo 10, considerato che la Legge 22 novembre 2005 n.168 prevede due settori merceologici nei quali è consentito l'esercizio del commercio abrogando le diverse tabelle merceologiche previste dalla Legge 25 luglio 2000 n. 65, le attività che operano nel campo della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande al pubblico sono distinte in:

- a) Esercizi di tipologia 1: somministrazione di bevande, caffè e similari, panini, tramezzini e similari, compresi tutti gli alimenti che richiedono o meno manipolazioni minime, ovvero farciture panini e similari con o senza riscaldamento, pasticceria fresca o secca compresa la cottura o il riscaldamento di paste e/o brioches surgelate da effettuarsi in idoneo forno autorizzato, solo riscaldamento di alimenti precotti e surgelati (hamburger, cotolette, ecc.) destinati alla farcitura di panini da effettuarsi in apposito apparecchio riscaldante autorizzato, pizze al taglio, piadine, cassoni, tigelle e similari. Cottura di hot dog con apposita attrezzatura. Cottura di patate fritte con sistema tecnico a norma.
- b) Esercizi di tipologia 2: somministrazione di alimenti di cui alla lettera a) e, in aggiunta, prodotti di gastronomia da intendersi come:
 - alimenti preparati in esercizi autorizzati, conservati con le modalità previste per la specifica tipologia ed eventualmente da sottoporre a riscaldamento: pizze surgelate, pasticceria surgelata precotta e assimilabili;
 - piatti semplici preparati con mero assemblaggio di ingredienti: insalate, piatti a base di salumi e formaggi, macedonie di frutta;
 - cottura di hamburger;
 - crepes.

- c) Esercizi di tipologia 3: attività definita come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce; somministrazione di alimenti di cui alle lettere a), b) ed inoltre:
 - preparazione di primi e contorni;
 - prodotti di cucina etnica tipo tortillas, kebab e prodotti similari;
 - è esclusa la produzione di dolci, gelati, pasta fresca.
- d) Esercizi di tipologia 4: (Pizza al taglio) con o senza sosta:
 - preparazione e vendita di pizza al taglio di vario genere, focacce, bibite.
- e) Esercizi di tipologia 5: Rosticcerie (con o senza sosta), Pizzerie, Ristoranti.

2. Per gli esercizi di tipologia 2 e 3, la somministrazione può avvenire al tavolo o al banco, fino ad un massimo di 20 posti consumazione.

3. Gli esercizi di tipologia 1, 2 e 3, possono produrre gelati artigianali purché siano in possesso di un locale ad uso specifico di superficie non inferiore a mq.10.

Art. 3

(Requisiti igienico sanitari comuni a tutte le tipologie)

1. In linea generale la disposizione dei locali e delle attrezzature deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della marcia 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. I criteri applicativi di seguito definiti rappresentano unicamente requisiti minimi necessari per l'esercizio delle attività.

In particolare:

- La superficie dei locali deve essere adeguata al tipo di attività, alla potenzialità produttiva e al numero degli addetti; tutti i locali devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla richiesta di Autorizzazione sanitaria.
- I pavimenti di tutti i locali, ad esclusione della sala di somministrazione, devono essere realizzati in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile, non assorbente. I pavimenti dei locali di preparazione deposito devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili a fognatura o altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati.
- 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 privi di anfratti e facili da pulire.
- Tutti gli esercizi devono avere uno o più servizi igienici ad uso esclusivo del personale, il rapporto tra numero dei servizi e dipendenti è 1/15. In caso di esercizi con numero di addetti superiori a 15, i servizi devono essere distinti per sesso.
- Per servizio igienico si intende il locale destinato ad accogliere il bagno e l'antibagno dotato di lavabo con comando non manuale, erogatore di sapone, asciugamani a perdere o ad aria. Se l'antibagno si apre direttamente sui locali di lavoro, la porta deve essere dotata di un sistema di chiusura automatica. La superficie minima di tali locali deve essere di mq. 2. I servizi igienici devono essere dotati di idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica.
- Deve essere disponibile un locale destinato a spogliatoio, aerato in modo naturale o con sistemi meccanici, fornito di armadietto individuale a doppio scomparto. È ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno, solo se questo è di dimensioni adeguate.
- Il numero di servizi igienici riservati al pubblico deve essere rapportato al numero di coperti secondo il seguente schema:
 - esercizi tipologia 1, 2, 3: fino a 60 posti a sedere almeno 1 unità igienica (bagno-antibagno), superiore a 60 posti almeno 2 unità divise per sesso;

- esercizi di tipologia 4, 5: fino a 60 posti a sedere almeno 2 unità divise per sesso; sopra i 60, 4 unità divise per sesso;
- per gli esercizi di tipologia 4 (Pizza al taglio) e 5 (limitatamente alle rosticcerie), qualora non sia previsto il consumo sul posto, non è necessario alcun servizio igienico per il pubblico.
- Deve essere previsto uno o più locali di deposito per materie prime e/o alimenti e bevande, di dimensioni adeguate in rapporto all'attività, aventi pavimenti, pareti e soffitti con le caratteristiche indicate ai punti precedenti.
- Il materiale di pulizia deve essere conservato in locali o armadi appositi per evitare la contaminazione degli alimenti.
- Le aperture verso l'esterno devono essere dotate di sistemi che impediscano l'ingresso di insetti e animali indesiderati.
- I piani di lavoro devono essere in materiale lavabile e disinfettabile, opportunamente separati per le varie lavorazioni.
- Utensili e stoviglie in materiale idoneo; taglieri preferibilmente in teflon o comunque sempre ben levigati in modo da non presentare scalfitture ed incisioni da taglio.
- Le attrezzature devono essere:
 - in materiale resistente facilmente lavabile e disinfettabile,
 - idonee e sufficienti in relazione all'attività svolta,
 - installate in modo da consentire un'adeguata pulizia dell'area circostante.
- La pedana del retrobanco deve essere di superficie facilmente lavabile, disinfettabile e tale da permettere un'agevole pulizia e sanificazione del pavimento sottostante.
- Tutti i punti di cottura che determinano emissione di fumi o vapori devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione dei fumi canalizzati in canne fumarie con sbocco a tetto.
- La zona di lavaggio di stoviglie e attrezzature deve essere attrezzata con lavelli e lavastoviglie in numero adeguato alla potenzialità produttiva; tale zona deve essere distinta dalla zona lavaggio/preparazione alimenti. Sono inoltre consigliabili lavamani separati dai lavelli utilizzati per la preparazione degli alimenti
- Tutti gli alimenti esposti e non confezionati (pasticceria, dolciumi, panini, tramezzini, ecc.) devono essere protetti dal contatto con il pubblico, conservati a seconda del tipo di alimento in contenitori o vetrine refrigerate o riscaldate, con termometro a lettura esterna o facilmente leggibile dall'esterno. L'esposizione di stuzzichini per aperitivi è consentita per tempi di esposizione e quantità limitati.

Art. 4

(Requisiti specifici per gli esercizi di tipologia 1)

1. Il locale dispensa / magazzino deve possedere i seguenti requisiti:
 - Ubicazione possibile anche in seminterrato o interrato purché salubre e con altezza sufficiente, è possibile anche una ubicazione in locali esterni al fabbricato.
 - Pareti, pavimenti, come indicato nelle condizioni generali.
 - Scaffalature con pareti e ripiani lisci, lavabili e disinfettabili.
 - Per prodotti imbottigliati è utilizzabile un locale tipo cantina con pavimento facilmente pulibile (almeno in cemento battuto) e pareti in buone condizioni di manutenzione.
2. Il locale bar deve possedere i seguenti requisiti:
 - Idonee protezioni degli alimenti con vetrine condizionate (caldo/freddo) per la conservazione degli alimenti e bevande, se trattasi di vetrine queste devono essere apribili solo da parte degli addetti, devono essere munite di termometro a lettura esterna.
 - La pasticceria, dolciumi, panini, tramezzini, toast ed assimilabili, nonché ogni prodotto venduto senza originaria confezione, devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati in contenitori o vetrine refrigerate, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco distribuzione.

- Un locale od una zona del banco bar dimensionata alla potenzialità produttiva, specificamente utilizzata per la preparazione dei panini e similari.
- Una zona lavaggio attrezzata con lavello preferibilmente non manuale, lavabicchieri e/o lavastoviglie.
- Attrezzature idonee: forni a microonde, frigoriferi e congelatori di sufficienti dimensioni. Sono da escludere fonti di calore a fiamma libera.
- Una lavastoviglie se non vengono utilizzati piatti e posate a perdere.

Art. 5

(Requisiti specifici per gli esercizi di tipologia 2)

1. In aggiunta ai requisiti generali e ai requisiti specifici per la tipologia 1, gli esercizi di tipologia 2 devono avere i seguenti requisiti:

- Un locale (o piano/zona di lavoro) separato dalle altre zone del bar, utilizzato solo per la preparazione dei cibi preconfezionati e/o l'assemblaggio dei piatti semplici.
- Un locale o zona di idonee dimensioni da destinare a deposito.
- Attrezzature idonee: forni a microonde, frigoriferi e congelatori di sufficienti dimensioni. Sono da escludere fonti di calore a fiamma libera.
- Una lavastoviglie se non vengono utilizzati piatti e posate a perdere.
- Il lavaggio di frutta e verdura da utilizzare per la preparazione di panini e/o piatti deve essere eseguito in apposito lavello convenientemente dimensionato, diverso da quello utilizzato nella zona bar.
- Una zona lavaggio attrezzata con lavello e lavastoviglie.

Art. 6

(Requisiti specifici per gli esercizi di tipologia 3)

1. Tali esercizi non possono avere le caratteristiche specifiche della ristorazione tradizionale con menù completi e differenziati, ma un menù unico con la possibilità di preparare primi piatti e contorni.

2. In aggiunta ai requisiti generali e ai requisiti specifici per le tipologie 1 e 2, per gli esercizi di tipologia 3 occorre prevedere:

- Un locale ad uso cucina, con i requisiti previsti nella parte generale, con superficie di almeno mq. 10, dotato di zone distinte per:
 - Preparazione,
 - Lavaggio,
 - Cottura.

Tali zone possono essere collocate in locali distinti e tra loro raccordati ovvero in settori o zone distinte separate di uno stesso locale.

Art. 7

(Requisiti specifici per gli esercizi di tipologia 4)

1. Per gli esercizi di tipologia 4, oltre ai requisiti generali occorre prevedere:

- Un locale esclusivamente destinato alla preparazione avente superficie non inferiore a mq.10.
- Almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti dotato di:
 - Idonei scaffali con ripiani lavabili,
 - Armadi o celle frigorifere dotati di termometri a lettura esterna.

- Un vano spogliatoio per il personale,
- L'esposizione degli alimenti al pubblico deve essere protetta mediante l'utilizzo di vetrine.
- Uno o più servizi igienici per gli utenti, se prevista la sosta ai tavoli.

Art. 8

(Requisiti specifici per gli esercizi di tipologia 5)

1. In relazione alle strutture adibite ad attività di tipologia 5 devono essere previsti tutti i requisiti elencati nel paragrafo relativo ai requisiti comuni a tutte le tipologie e ove pertinenti i requisiti previsti per le altre tipologie, inoltre:

- Almeno un locale dispensa per la conservazione degli alimenti e bevande con caratteristiche precedentemente indicate.
- Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:
 - Preparazione verdure,
 - Preparazione carni,
 - Preparazione pasta fresca,
 - Preparazione dolci,
 - Preparazione altri alimenti,
 - Cottura,
 - Lavaggio, con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate

I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in settori e zone ben distinte e separate di uno stesso locale.

- Per assicurare adeguate condizioni dal punto di vista igienico-sanitario la superficie del locale cucina (intendendo l'insieme di quanto previsto al punto precedente) deve essere correlata alla potenzialità produttiva e nello specifico al numero di posti a sedere, nel rispetto dei seguenti parametri:
 - Fino a 30 posti tavola mq.15,
 - Oltre 30 posti tavola la superficie sarà incrementata di mq. 0,20 per ogni posto.
- Dotazione di frigoriferi di capienza proporzionata alle dimensioni dell'attività con separazione tra salumi e formaggi / frutta e verdura / carni / pesce / piatti pronti;
- In esercizi con preparazione di pizza è ammesso che la zona preparazione e cottura pizze possa essere collocata a vista dei consumatori, purché ben delimitata e opportunamente attrezzata. I contenitori dei prodotti utilizzati per la farcitura devono essere adeguatamente protetti. Il deposito della legna, generalmente situato nella parte sottostante il forno, deve essere ad ante chiuse.
- L'esposizione in sala ristorazione di alimenti a libero servizio deve avvenire in vetrine condizionate (caldo / freddo) in modo da rispettare la temperatura di conservazione.
- Per le attività di rosticceria, la conservazione degli alimenti esposti al pubblico per l'asporto dovrà avvenire in apposite vetrine o refrigerate o riscaldate dotate di termometro a vista.

Art. 9

(Disposizioni in materia di igiene degli alimenti e bevande, dell'igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro, della sicurezza degli impianti)

1. Tutti gli adempimenti previsti da Leggi e/o Decreti nel campo dell'igiene degli alimenti e bevande, dell'igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro, della sicurezza degli impianti sono da intendersi come preventivamente acquisiti.

Dato dalla Nostra Residenza, addì 15 marzo 2006/1705 d.F.R.

I CAPITANI REGGENTI
Claudio Muccioli – Antonello Bacciocchi

IL SEGRETARIO DI STATO
PER GLI AFFARI INTERNI
Rosa Zafferani