



REPUBBLICA DI SAN MARINO

DECRETO DELEGATO 27 luglio 2012 n.97

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

Visto l'articolo 5 della Legge 29 ottobre 1992 n.85;

Vista la deliberazione del Congresso di Stato n.17 adottata nella seduta 17 luglio 2012;

Visti l'articolo 5, comma 3, della Legge Costituzionale n. 185/2005 e gli articoli 8 e 10, comma 2, della Legge Qualificata n.186/2005;

Promulghiamo e mandiamo a pubblicare il seguente decreto delegato:

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

Art.1

(Ambito di applicazione)

1. Le disposizioni di cui al presente decreto delegato 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 all'articolo 10 della Legge 29 ottobre 1992 n.85, considerato che l'articolo 1 dell'allegato "A" alla Legge 26 luglio 2010 n. 130 prevede due settori merceologici senza specifiche tabelle, le attività che operano nel campo della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande al pubblico sono distinte in:

A. BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA:

A1 Somministrazione di:

- bevande, caffè e similari;
- pasticceria fresca o secca;
- paste e/o brioches surgelate previa cottura o riscaldamento da effettuarsi in idoneo forno a norma;
- panini, tramezzini, toast e altri prodotti di panetteria e relativa farcitura con o senza riscaldamento degli stessi;

- alimenti precotti e surgelati (hamburger, cotolette, wurstel, etc.) destinati esclusivamente alla farcitura di panini previo riscaldamento da effettuarsi in apposito apparecchio riscaldante a norma;
 - pizze al taglio, piadine, cassoni, tigelle e altri prodotti di panetteria previo riscaldamento e rigenerazione;
 - patate fritte previa cottura con sistema tecnico a norma.
- A2 Somministrazione di prodotti di gastronomia, in aggiunta a quelli di cui al punto A1, quali:
- riscaldamento di pizze surgelate precotte;
 - preparazione di piatti semplici attraverso mero assemblaggio di ingredienti freschi o in scatola: insalate, piatti a base di salumi e formaggi, macedonie di frutta;
 - cottura di hamburger e hot dog destinati alla sola farcitura di panini;
 - cottura di crepes, pancakes, gougere con preparato base di produzione industriale.

B. GELATERIE E PASTICCERIE

- B1 senza somministrazione (solo asporto);
 B2 con la somministrazione di prodotti di gastronomia di cui ai punti A1 e/o A2;
 B3 ambulante.

C. RISTORAZIONE

- C1 Ristorazione con somministrazione
- C1.1 ristorazione tradizionale con menù completi e differenziati;
 - C1.2 piccola ristorazione e/o ristorazione veloce con la presentazione di un menù unico giornaliero composto da due tipologie di condimento per un primo piatto e una sola tipologia di secondo piatto e di contorno;
 - C1.3 ristorazione connessa alle aziende agricole;
 - C1.4 pizzeria, piadineria, focacceria, kebabberia e produzioni similari etniche o esclusive offerte come uniche proposte commerciali, senza possibilità di proporre menù completi e differenziati;
- C2 Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto
- C2.1 rosticceria;
 - C2.2 pizzeria, piadineria, focacceria, kebabberia e produzioni similari etniche o esclusive;
 - C2.3 ambulante

D. FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE

- D1 catering per eventi, banqueting;
- D2 mense;
- D3 catering continuativo su base contrattuale.

2. Per gli esercizi di cui al punto A2 e C1.2, la somministrazione di alimenti può avvenire al tavolo o al banco fino ad un massimo di 25 posti destinati alla consumazione.

Art. 3

(Requisiti igienico sanitari generali comuni)

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 A. - B. - C.1.2: fino a 60 posti a sedere almeno 1 unità igienica (bagno-antibagno), superiore a 60 posti almeno 2 unità divise per sesso;
 - esercizi C.1.1., C.1.3., C.1.4. e D2: fino a 60 posti a sedere almeno 2 unità divise per sesso; sopra i 60, 4 unità divise per sesso;
 - gli esercizi che non prevedono il consumo sul posto non necessitano di alcun servizio igienico per il pubblico.
- Devono essere previsti 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, etc.) 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 igienico sanitari specifici per gli esercizi di cui al punto A1)

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 e 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, apribili solo da parte degli addetti e munite di termometro a lettura esterna;
 - idonee protezioni dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti per pasticceria, dolciumi, panini, tramezzini, toast ed assimilabili, nonché ogni prodotto venduto senza originaria confezione, conservati in contenitori o vetrine;
 - locale o zona del banco bar, dimensionata alla potenzialità produttiva, specificamente utilizzata per la preparazione dei panini e similari;
 - 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;
 - lavastoviglie se non vengono utilizzati piatti e posate a perdere.

Art. 5

(Requisiti igienico sanitari specifici per gli esercizi di cui al punto A2)

1. In aggiunta ai requisiti generali comuni e ai requisiti specifici per gli esercizi di cui al punto A1, gli esercizi di cui al punto A2 devono possedere i seguenti requisiti:
 - area separata dalle altre zone del bar, utilizzata solo per la preparazione dei cibi preconfezionati e/o l'assemblaggio dei piatti semplici;
 - locale o zona di idonee dimensioni da destinare a deposito;
 - attrezzature idonee: forni a microonde e elettrici, apparecchi riscaldanti, piastre elettriche con cappa di aspirazione, sistema tecnico a norma per la cottura di patatine fritte, friggitrice elettrica a norma con cappa di aspirazione; sono da escludere fonti di calore a fiamma libera;
 - 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;

- zona lavaggio attrezzata con lavello e lavastoviglie.

Art. 6

(Requisiti igienico sanitari specifici per gli esercizi di cui al punto B)

1. Tali esercizi devono possedere i requisiti richiesti per i laboratori di produzione ed essere in possesso di un locale ad uso specifico di superficie non inferiore a mq.15.
2. Se prevista la somministrazione anche di prodotti di cui al punto A1 e/o A2, tali attività devono possedere anche i requisiti generali e specifici corrispondenti.

Art. 7

(Requisiti igienico sanitari specifici per gli esercizi di cui al punto C1.2 e C1.3)

1. In riferimento agli esercizi di cui al punto C1.2, in aggiunta ai requisiti generali comuni e ai requisiti specifici, ove pertinenti, previsti per le altre tipologie di esercizio, occorre prevedere:
 - locale ad uso cucina, con i requisiti previsti nella parte generale, con superficie di almeno mq.10, dotato di zone distinte per:
 - o preparazione;
 - o lavaggio;
 - o cottura.

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

2. In riferimento agli esercizi di cui al punto C1.3, i requisiti sono quelli previsti dalla Legge 27 gennaio 2006 n.23 “Norme generali per l’esercizio del turismo rurale” e dal Decreto Delegato 21 luglio 2009 n.99 “Regolamento applicativo di cui all’articolo 19 della Legge 27 gennaio 2006 n.23 – Norme generali per l’esercizio del turismo rurale”.

Art. 8

(Requisiti igienico sanitari specifici per gli esercizi di cui al punto C1.4 e C2.2)

1. In aggiunta ai requisiti generali comuni e ai requisiti specifici, ove pertinenti, previsti per le altre tipologie di esercizio, 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;
 - vano spogliatoio per il personale;
 - vetrine di protezione per l’esposizione degli alimenti al pubblico;
 - uno o più servizi igienici per gli utenti, se prevista la sosta ai tavoli.

Art. 9

(Requisiti igienico sanitari specifici per gli esercizi di cui ai punti C1, C2.1, D)

1. In aggiunta ai requisiti generali comuni e ai requisiti specifici, ove pertinenti, previsti per le altre tipologie di esercizio, occorre prevedere:
 - almeno un locale dispensa per la conservazione degli alimenti e bevande con caratteristiche precedentemente indicate;
 - un locale preparazione dotato di reparti, collocati in locali distinti e tra loro raccordati oppure in settori e zone ben distinte e separate di uno stesso locale, come segue:

- preparazione verdure;
- preparazione carni;
- preparazione pasta fresca;
- preparazione dolci;
- preparazione altri alimenti ;
- cottura;
- lavaggio, con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate;
- 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. 10

(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 Delegati 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.

Art. 11

(Norme transitorie)

1. In funzione dei requisiti igienico sanitari generali e specifici, il Dipartimento Prevenzione, a seguito di specifico sopralluogo tendente a verificarne la rispondenza ai fini autorizzativi, assegnerà la nuova categoria di appartenenza a tutte le attività in possesso di autorizzazione sanitaria rilasciata a norma del Decreto 15 marzo 2006 n. 69.
2. Entro trenta giorni dal ricevimento della nuova autorizzazione sanitaria il titolare o il legale rappresentante dell'attività potrà far pervenire per iscritto al Dipartimento Prevenzione osservazioni in merito alla categoria assegnata.
3. Qualora entro il periodo suddetto non pervenisse alcuna osservazione, si intenderà vigente il principio del silenzio-assenso.
4. Sarà cura del Dipartimento Prevenzione trasmettere all'Ufficio Industria, Artigianato e Commercio copia della nuova autorizzazione sanitaria rilasciata ai fini dei susseguenti adempimenti di legge relativi all'aggiornamento della licenza.

Art. 12
(Abrogazioni)

1. E' abrogato il Decreto 15 marzo 2006 n.69.

Art. 13
(Entrata in vigore)

1. Il presente decreto delegato entra in vigore il 30° giorno dalla sua legale pubblicazione.

Dato dalla Nostra Residenza, addì 27 luglio 2012/1711 d.F.R

I CAPITANI REGGENTI
Maurizio Rattini – Italo Righi

IL SEGRETARIO DI STATO
PER GLI AFFARI INTERNI
Valeria Ciavatta