

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Dipartimento di Sanità Pubblica
Programma di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria
U.O. Igiene degli alimenti e nutrizione

REQUISITI SPECIFICI PER BAR

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

1. panini imbottiti, tramezzini, pizzette, toast, sandwich, ecc. (limitatamente alle operazioni di farcitura, riscaldamento e porzionatura);
2. 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;
3. completamento cottura di pasticceria surgelata pre lievitata;

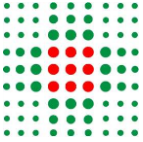
NB: si può fare porzionamento dei prodotti della gastronomia (punto 2) solo se vi è la presenza di lavastoviglie

Devono essere forniti di servizi igienici per il pubblico accessibili dall'interno o facilmente raggiungibile e non in promiscuità con altre attività, dotati di dispensatore di sapone e dispositivi asciugamani non riutilizzabili. Per le nuove attività, ove possibile, fare un secondo bagno per il personale addetto con annesso locale ad uso spogliatoio.

Gli esercizi debbono avere dimensioni, arredamento ed attrezzature adeguati e proporzionati e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

- sala di somministrazione attrezzata di banco di servizio fornito di acqua corrente potabile calda e fredda, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco di esposizione, non accessibili al pubblico, riscaldati e o raffreddati elettricamente in modo da garantire l'idonea temperatura di conservazione e muniti di termometro per il controllo della temperatura interna;
- un locale deposito per gli alimenti e le bevande;
- un locale adibito a spogliatoio con armadietti dedicati.

Gli esercizi che effettuano preparazioni di cui al punto 1 e 2 dovranno disporre di un locale o di un settore apposito nel locale di somministrazione, di almeno mq. 4 attrezzato con piano di lavoro, lavello, lavastoviglie, frigorifero, congelatore, forno e/o piastre elettriche per il riscaldamento dei prodotti.



Il numero dei servizi igienici va calcolato come segue:

- 1 (uno) servizio igienico fino a 100 mq di superficie di somministrazione
- 2 (due) servizi igienici oltre i 100 mq di superficie di somministrazione .

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

Nella definizione dei requisiti minimi non sono stati esplicitamente elencati tutti gli adempimenti previsti da leggi e regolamenti igienico–edilizi, di igiene e sicurezza del lavoro, di prevenzione incendi, di sicurezza degli impianti, di accessibilità ai portatori di handicap, da intendersi preventivamente acquisiti.

Per tutto quanto non previsto dalle presenti linee guida in merito ai requisiti igienico – sanitari e/o organizzativi si rinvia alle disposizioni di cui al Regolamento CE 852/2004.