



La sanità che ti sta vicino.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Alla Ditta: Scalzotto Renata

SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

via Mole 14

36045 Lonigo

Data:

11 NOV. 2016

Prot. n.:

40455

Oggetto: parere igienico sanitario preventivo per attività di bar – ristorazione “ caffè Borsa “, presso i locali siti a Lonigo P.zza Garibaldi.

In riferimento alla Vostra richiesta inerente l'oggetto, identificata con prot. ULSS n° 37587 del 20.10.16, esaminata la documentazione, si esprime parere **favorevole** relativamente alla proposta presentata, di cui all'allegata planimetria, limitatamente all'esercizio dell'attività di cui all'oggetto.

I locali e la attrezzature dovranno possedere inoltre i minimi requisiti igienico sanitari richiesti dalla normativa vigente di seguito riportati:

SALE BAR

- pavimento rivestito con materiale liscio facilmente lavabile, di colore chiaro, senza interstizi;
- pareti e soffitto tinteggiate con colore chiaro;
- banco di mescita bar costruito in materiale liscio facilmente lavabile e disinfettabile, sufficientemente dimensionato in relazione alle aree di consumazione, adeguatamente accessoriato ed organizzato in modo tale da permettere in facile movimento degli addetti e la corretta esecuzione delle attività (spazio di manovra non inferiore a 80 cm);
- lavello idoneo sufficientemente ampio con rubinetteria con comando a gomito, (leva lunga);
- lavastoviglie;
- pedana ricoperta di materiale liscio facilmente lavabile e le fessure presenti tra pedana, il banco e il retrobanco devono essere sigilate; in alternativa le pedane possono essere installate in modo da risultare facilmente amovibili;
- i bicchieri puliti, al fine di evitare possibili insudiciamenti, devono essere riposti non a diretto contatto con la clientela evitando di appoggiarli su piani che possono assorbire umidità e favorire la crescita di muffe;
- idonei bidoni chiusi per la raccolta differenziata dei rifiuti;
- eventuale vetrina espositiva refrigerata per gli alimenti sottoposti a regime di temperatura controllata, dotata di

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN)

Responsabile del Procedimento: Dr. Franco Rebesan

Responsabile dell'Istruttoria e/o referente per l'oggetto: t.d.p dott. Zarantonello Roberto

Via Kennedy 2, 36071 Arzignano.

Telefono 0444 475713 Fax 0444 475635

e-mail: sian@ulss5.it

C.F.e P.I. 00913220240

display della temperatura; gli alimenti sfusi devono essere serviti esclusivamente con l'ausilio di apposite pinze, la copertura dei tramezzini all'interno della vetrina deve essere effettuata con films plastici evitando tassativamente tessuti di vario genere.

LOCALI CUCINE (cucina a uso del bar e cucina del bistrò (zone preparazione, cottura e lavaggio)

- pavimenti rivestiti con mattonelle o materiale resistente a superficie liscia, di colore chiaro, senza fughe;
- pareti rivestite fino ad una altezza non inferiore a 2 m, con piastrelle o materiale resistente a superficie liscia di colore chiaro, facilmente lavabili, senza fughe; la parte rimanente delle pareti e il soffitto intonacati a fino e tinteggiati con colore chiaro;
- lavelli a due buchi con gocciolatoio per il lavaggio degli alimenti, dotato di rubinetteria a leva lunga;
- piani di lavoro e/o di appoggio in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- cappe aspiranti posizionate sopra i piani di cottura, dotate di filtri, collegate ad apposita tubatura che permetta l'espulsione di fumi e vapori in modo tale da evitare eventuali inconvenienti al vicinato;
- armadi e/o pensili chiusi in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- frighi e/o surgelatori per la conservazione degli alimenti sottoposti a regime di temperatura controllata, dotati di display;
- raccoglitori per rifiuti secchi e umidi dotati di coperchio azionati a pedale;
- porte a chiusura automatica;
- punti luce non a sospensione, dotati di protezioni;
- finestre dotate di retine per la lotta agli insetti e roditori;
- lavastoviglie;
- i lavelli grandi con gocciolatoio per il lavaggio delle attrezzature, dovranno essere dotati anche di rubinetteria con comando non manuale (pedale o fotocellula) per il lavaggio delle mani del personale e inoltre dovranno essere installati distributori fissi di sapone liquido e asciugamani di carta a perdere con relativo raccoglitore con coperchio azionato a pedale;

LOCALI SPOGLIATOI.

- pavimento rivestito con materiale di colore chiaro, a superficie liscia facilmente lavabile, senza fughe;
- pareti e soffitto intonacati e tinteggiati con colore chiaro;
- illuminazione a soffitto con plafoniere dotate di protezioni;
- armadietti a doppio scomparto, in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, uno per ogni addetto.
- ventilazione artificiale che assicuri un ricambio d'aria pari ad almeno 5 vol/ora, attivabile per mezzo dell'interruttore della luce con disattivazione dopo 3 minuti dallo spegnimento della stessa.

SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE

Locale antiWC

- pavimento rivestito con piastrelle o materiale resistente a superficie liscia, di colore chiaro, senza fughe, facilmente lavabile;
- pareti rivestite fino ad una altezza minima di 2 m. con piastrelle lisce facilmente lavabili, di colore chiaro, senza fughe, facilmente lavabili;
- le rimanenti pareti e il soffitto intonacati a fino e tinteggiati con colore chiaro;
- lavandino dotato di rubinetteria con comando non manuale (pedale o fotocellula), distributore fissi di sapone liquido e asciugamani di carta a perdere con relativo raccoglitore, munito di coperchio azionato a pedale;
- ventilazione artificiale che assicuri un ricambio d'aria pari ad almeno 15 vol/ora, attivabile per mezzo dell'interruttore della luce con disattivazione dopo 3 minuti dallo spegnimento della stessa.
- porta di accesso con chiusura automatica.

Locale WC

- pavimento rivestito con piastrelle o materiale resistente a superficie liscia, di colore chiaro, senza fughe, facilmente lavabile;
- pareti rivestite fino ad una altezza minima di 2 m. con piastrelle lisce facilmente lavabili, di colore chiaro, senza fughe, facilmente lavabili;
- le rimanenti pareti e il soffitto intonacati a fino e tinteggiati con colore chiaro;
- ventilazione artificiale che assicuri un ricambio d'aria pari ad almeno 15 vol/ora, attivabile per mezzo

- dell'interruttore della luce con disattivazione dopo 3 minuti dallo spegnimento della stessa.
- porta di accesso a chiusura automatica,

SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO

Locale antiWC

- pavimento rivestito con piastrelle o materiale resistente a superficie liscia, di colore chiaro, senza fughe, facilmente lavabile;
- pareti rivestite fino ad una altezza minima di 2 m. con piastrelle lisce facilmente lavabili, di colore chiaro, senza fughe, facilmente lavabili;
- le restanti pareti e il soffitto intonacati a fino e tinteggiati con colore chiaro;
- lavandini dotati di rubinetteria con comando non manuale (pedale o fotocellula), leva lunga antiwc disabili, distributori fissi di sapone liquido e asciugamani di carta a perdere con relativo raccoglitore, munito di coperchio azionato a pedale;
- ventilazione artificiale, che assicuri un ricambio d'aria pari ad almeno 15 vol/ora, attivabile per mezzo dell'interruttore della luce con disattivazione dopo 3 minuti dallo spegnimento della stessa.
- portedi accesso apribile verso l'esterno a chiusura automatica;

Locali WC

- pavimento rivestito con piastrelle o materiale resistente a superficie liscia, di colore chiaro, senza fughe, facilmente lavabile;
- pareti rivestite fino ad una altezza minima di 2 m. con piastrelle lisce facilmente lavabili, di colore chiaro, senza fughe, facilmente lavabili;
- le restanti pareti e il soffitto intonacati a fino e tinteggiati con colore chiaro;
- porte di accesso apribili verso l'esterno a chiusura automatica, dotate di indicatore di presenza e di serratura di emergenza azionabile dall'esterno;
- ventilazione artificiale, che assicuri un ricambio d'aria pari ad almeno 15 vol/ora, attivabile per mezzo dell'interruttore della luce con disattivazione dopo 3 minuti dallo spegnimento della stessa.

Si ricorda che i servizi igienici, al fine di consentire l'uso anche agli invalidi con difficoltà motorie, devono essere dimensionati e attrezzati secondo quanto previsto dal DPR 384/89.

DEPOSITO.

- molle alle porte per la chiusura automatica;
- eventuali scaffalature in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- porta di accesso a chiusura automatica dotata di sopraluce con retine alle finestre a maglie fitte per la lotta agli insetti e roditori;
- eventuali frighi e/o surgelatori per la conservazione degli alimenti sottoposti a regime di temperatura controllata, dotati di display;

SALA RISTORANTE

- pavimento rivestito con materiale liscio facilmente lavabile, di colore chiaro, senza interstizi;
- pareti e soffitto tinteggiate con colore chiaro;
- eventuale vetrina refrigerata per gli alimenti sottoposti a regime di temperatura controllata, dotata di idonee protezioni e di relativo display della temperatura;
- eventuali armadi chiusi, facilmente lavabili, utilizzati per contenere posaterie, tovaglie, ecc.;

Deve essere individuato un apposito luogo dove installare un armadio chiuso per il materiale di pulizia.

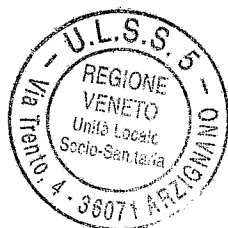
Si ricorda che al termine dei lavori dovrà pervenire allo scrivente Servizio tramite SUAP del comune SCIA per la registrazione dell'attività (allegato B1 al decreto n. 140 del 05.03.2008).

Si segnala che il personale impegnato nell'attività, ai sensi della Legge Regionale n. 41 del 19.12.03, deve avere frequentato uno specifico percorso formativo (corso) in sostituzione del "libretto sanitario".
Detti corsi vengono organizzati anche dallo scrivente Servizio, per informazioni rivolgersi agli uffici SIAN o al Centro di Formazione dell'ULSS n° 5 c/o Distretto di Lonigo, P.zza Martiri della Libertà 9, tel: 0444 - 431371.

Si fa presente che per gli aspetti urbanistici deve essere acquisito il parere dei competenti Uffici Comunali.

Si rimane a disposizione per eventuali chiarimenti.

Distinti saluti



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

DR. FRANCO REBESAN

A handwritten signature in dark ink, appearing to read "Dr. Franco Rebesean".