



**CITTA' DI LUCCA  
AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

**REGOLAMENTO SUGLI ESERCIZI DI  
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE  
REDATTO AI SENSI DELL'ART. 42 BIS DELLA L.R.  
28/2005 E S.M.I.**

**approvato con Del. Di C.C. n. 13 del 25/03/2014**

## INDICE

- Art. 1 Oggetto del regolamento, principi di riferimento e finalità
- Art. 2 Suddivisione del territorio in zone
- Art. 3 Requisiti qualitativi
- Art. 4 Requisiti in materia igienico - sanitaria
- Art. 5 Requisiti in materia edilizia - urbanistica
- Art. 6 Requisiti in materia di inquinamento acustico e rispetto della salute e della quiete pubblica
- Art. 7 Requisiti in materia di inquinamento ambientale
- Art. 8 Procedure per l'attivazione degli esercizi di somministrazione
- Art. 9 Sanzioni
- Art. 10 Disposizioni transitorie

## ART. 1 - OGGETTO DEL REGOLAMENTO, PRINCIPI DI RIFERIMENTO E FINALITÀ

1 Il presente regolamento definisce, sulla base di quanto previsto dall'art. 42 bis della L.R.T. 7.2.2005 n. 28 ("Codice del commercio. Testo unico in materia di commercio in sede fissa, su aree pubbliche, somministrazione di alimenti e bevande, vendita di stampa quotidiana e periodica e distribuzione carburanti") - d'ora in avanti "la legge" - i requisiti di cui devono essere in possesso gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande in caso di apertura, trasferimento di sede, ampliamento delle superfici di somministrazione.

2 I principi di riferimento del presente Regolamento sono costituiti dalla libertà di iniziativa economica privata nonché dallo sviluppo della concorrenza per garantire migliori livelli di servizio, senza alterare l'equilibrio che appartiene alla Città di Lucca, nella salvaguardia dell'interesse collettivo alla conservazione del suo patrimonio storico, ambientale, artistico e culturale e della sua vocazione culturale e turistica.

3 Sono escluse dall'ambito di applicazione del presente regolamento le attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui agli artt. 45 "Attività temporanea" e 48 "Attività non soggette a requisiti comunali" della legge.

## ART. 2 - SUDDIVISIONE DEL TERRITORIO IN ZONE

1 Le zone commerciali, in cui è suddiviso il territorio comunale - evidenziate nella cartografia Allegato A - ai fini del presente Regolamento, sono le seguenti:

Zona 1 - Urbana: area compresa all'interno dei viali di circonvallazione;

Zona 2 - Intermedia: area comprendente le seguenti frazioni: Arancio - S. Filippo - S. Marco - S. Vito - SS. Annunziata - S. Angelo in Campo - Nave - S. Anna - S. Donato - S. Concordio;

Zona 3 - Periferica: area comprendente le seguenti frazioni: Saltocchio - S. Gemignano di Moriano - Sesto di Moriano - S. Stefano di Moriano;

Zona 4 - Agricolo-montana: area comprendente tutte le rimanenti frazioni.

## ART. 3 - REQUISITI QUALITATIVI

1. I requisiti richiesti agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande si riferiscono alle seguenti materie: a) igienico-sanitaria; b) edilizia-urbanistica; c) di inquinamento ambientale; d) di inquinamento acustico.

2. L'apertura, il trasferimento di sede, l'ampliamento delle superfici di somministrazione devono essere effettuati nel rispetto dei requisiti di cui al comma 1.

3. Gli esercizi di somministrazione devono rispettare il vigente regolamento per l'arredo urbano relativamente agli arredi utilizzati.

4 Fermo restando quanto prevede l'art. 87 c. 6 della legge, il menù riportato in due lingue<sup>1</sup> con i prezzi deve altresì contenere la specifica delle produzioni somministrate con l'indicazione dei prodotti surgelati utilizzati, oltre che di quelle precotte e, qualora la produzione dei prodotti somministrati non avvenga all'interno dell'esercizio, l'indicazione dell'azienda che li produce. Per i prodotti di pasticceria deve essere presente l'indicazione "fresco o surgelato", con appositi simboli.<sup>2</sup>

5 L'obbligo di cui al comma che precede è esteso a tutti gli esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande con l'utilizzo del modello di cui all'allegato C).

#### ART. 4 - REQUISITI IN MATERIA IGIENICO - SANITARIA

1 Le attività di somministrazione di alimenti e bevande, compresa o meno la loro manipolazione, sono soggette al rispetto del Regolamento CE 852/04 per il quale dovrà essere compilata la relativa notifica con procedura telematica SUAP.

2 La progettazione e realizzazione dei locali, delle strutture e degli impianti, nonché la conduzione dell'attività debbono rispettare le indicazioni del D.Lgs 81/08 "Attuazione dell'art. 1 della L. 03/08/2009 n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza dei luoghi di lavoro".

3 Fermo restando la diretta responsabilità degli esercenti riguardo alla sicurezza e non contaminazione degli alimenti, il presente Regolamento esplicita opportune "Linee Guida" (elaborate su indicazione della competente Azienda USL 2 e contenute nell'allegato B) - che costituiscono indicazioni di requisiti ottimali riferiti agli adempimenti ed alle competenze dell'operatore del settore alimentare (OSA) che produca, depositi, trasporti, venda e/o somministri al consumatore;

4 Lo spazio di suolo pubblico concedibile per l'estensione temporanea dell'attività non può eccedere il doppio della superficie di somministrazione.

#### ART. 5 - REQUISITI IN MATERIA EDILIZIA - URBANISTICA

1 Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di nuova realizzazione, anche a seguito di trasferimento di sede, nonché quelli sottoposti ad ampliamento della superficie di somministrazione, sono soggette alle norme contenute nei regolamenti comunali vigenti.

<sup>1</sup> integrazione conseguente l'approvazione dell'emendamento prot. n. 13843/2014 nel corso della seduta del 25.03.2014.

<sup>2</sup> integrazione conseguente l'approvazione dell'emendamento prot. n. 13843/2014 nel corso della seduta del 25.03.2014.

2 Per le finalità di cui al comma 1, si considerano destinazioni d'uso "commerciale" - rilevanti sotto il profilo urbanistico - quelle individuate dalla "tabella di confronto" di cui all'art. 4 delle N.T.A. comprensiva della categorie B2 e B3 e delle sub-categorie B2.1, B2.2, B2.3, B3.1, B3.2 e B3.3 del Regolamento Urbanistico stesso.

3 I circoli ricreativi privati con esercizio di somministrazione riservata ai soli soci, di cui al d.P.R. n. 235/01, conformemente a quanto previsto nel Regolamento urbanistico, possono insediarsi nelle zone dove è ammessa la destinazione d'uso a servizi (categorie B4, B5, B6 e B7).

4 A corredo degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande o di sede di Circoli privati con somministrazione riservata ai soli soci, debbono essere individuate idonee superfici di parcheggio. Tali superfici devono rispettare la misura del 200% della superficie di somministrazione. La dotazione di parcheggio per la sosta di relazione può identificarsi con tutto o parte del parcheggio richiesto come standard urbanistico.

5 La superficie di parcheggio deve essere in dotazione esclusiva, vincolata, fruibile, sovrastante e/o sottostante o nelle immediate vicinanze dell'esercizio. Il parcheggio può essere ubicato anche in zona agricola in terra battuta, verde meccanizzato o inerbato e comunque con materiali che permettano di mantenere la permeabilità del suolo, con accorgimenti che comunque lo rendano agibile anche in caso di pioggia persistente, a condizione che non vengano modificati terrazzamenti, ciglionamenti, muri a secco o altra opera esistente di sistemazione idraulica del terreno e che non vengano abbattuti alberi.

6 La dotazione urbanistica richiesta per quanto riguarda i parcheggi, non si applica agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande situati nella Zona 1 - Urbana e nei centri storici minori di cui al vigente R.U.

7 Le attività turistico-ricettive che hanno già una specifica autorizzazione alla somministrazione per gli alloggiati, possono estendere tale facoltà - nel limite dei posti già autorizzati e nel rispetto dei requisiti igienico/sanitari previsti - anche alla somministrazione in favore dei non alloggiati, restando tale facoltà vincolata alla struttura e non cedibile separatamente.

8 L'apertura degli esercizi di somministrazione individuati con la Delibera della Giunta Comunale di Lucca n. 388 del 21.12.2005 e s.m.i. può avvenire in deroga ai parametri di parcheggio stabiliti dal presente regolamento, ma in conformità a quelli che saranno individuati dal Comune di Lucca, con la deliberazione di indizione della procedura di evidenza pubblica.

## ART. 6 - REQUISITI IN MATERIA DI INQUINAMENTO ACUSTICO E RISPETTO DELLA SALUTE E DELLA QUIETE PUBBLICA.

1 Gli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, devono rispettare quanto prescritto dalla vigente normativa in materia di inquinamento acustico.

## ART. 7 - REQUISITI IN MATERIA DI INQUINAMENTO AMBIENTALE

1 Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande devono dotarsi di appositi cassonetti posizionati al di fuori dei locali di preparazione e/o somministrazione per la raccolta differenziata dei rifiuti, come previsto dalla vigente normativa in materia. Nel caso in cui vengano posizionati all'esterno, l'area su cui insistono non è computata come superficie di parcheggio.

2 Gli scarichi reflui idrici recapitanti in fognatura comunale, qualora siano soggetti al rilascio dell'autorizzazione, devono seguire le procedure vigenti.

3 Per gli scarichi recapitanti in fognatura dinamica comunale, le modalità di scarico devono rispettare il regolamento comunale in materia oltre alle prescrizioni che il gestore della fognatura intendesse imporre per situazioni particolari.

4 Per gli insediamenti ricadenti in zone non servite da pubblica fognatura, gli esercizi di somministrazione devono dotarsi di idonei impianti di trattamento dei reflui in conformità a quanto previsto dalle disposizioni impartite da ARPAT di Lucca.

5 All'interno del centro storico di Lucca, nella zona cioè compresa all'interno della Cerchia muraria e sopra la Cerchia stessa, in riferimento alla attività degli operatori del settore alimentare, è in ogni caso vietata l'installazione di sistemi di cottura a legna, onde evitare la ricaduta di ceneri e polveri nelle immediate vicinanze, data la presenza di un notevole concentramento abitativo.

6 In ogni caso, su tutto il territorio comunale, per le medesime attività di cui al comma 5, è obbligatoria la canalizzazione di fumi e vapori di cottura, a mezzo di cappa aspirante, almeno un metro e mezzo sopra il colmo dei tetti in un raggio di 10 metri, fatte salve le determinazioni prescritte in sede di autorizzazione ambientale...

7 La Giunta, per promuovere il permanere o lo sviluppo delle attività di somministrazione in zone segnate da abbandono, previa concertazione con le categorie economiche, può eccezionalmente e motivatamente derogare dal possesso dei requisiti previsti dal presente Regolamento.

## ART. 8 - PROCEDURE PER L'ATTIVAZIONE DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE.

1 Le procedure per l'apertura, l'ampliamento, il trasferimento di sede, il subingresso, le modifiche strutturali, le modifiche ai processi produttivi, la riduzione di superficie e la cessazione delle attività di somministrazione di alimenti e bevande sono quelle in uso presso il competente ufficio comunale Sportello Unico per le Attività Produttive, alla modulistica e sito web al quale si fa esplicito rinvio.

2 Non è ammesso l'esercizio di due diverse attività di somministrazione di alimenti e bevande nella stessa unità immobiliare.

3 Non è ammessa l'attivazione di esercizi di somministrazione di tipologia 2 o 3 dell'Allegato B, in locali che non abbiano una zona di preparazione e cottura.

4 Qualora il soggetto che abbia presentato segnalazione di inizio attività per apertura o trasferimento di sede di un esercizio di somministrazione intendesse cedere lo stesso oppure conferirlo in una società prima di dare inizio all'attività, tale operazione dovrà essere comunicata al competente ufficio comunale insieme a copia del relativo atto di cessione o conferimento di azienda. Il trasferimento della titolarità o della gestione, così effettuato, non costituisce comprovata necessità per ottenere proroga del termine di attivazione dell'esercizio stesso.

## ART. 9 SANZIONI

1 Ferme restando le sanzioni previste dalla legge nonché dalle leggi speciali e dal t.u.l.p.s., la violazione delle disposizioni presente Regolamento comporta l'applicazione della sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 25,00 a € 500,00 salvo l'esercizio – da parte della Giunta – della facoltà di provvedere ai sensi dell'art. 16 comma 2 della l. 689/81.

## ART. 10 - DISPOSIZIONI TRANSITORIE.

1 Ai sensi del vigente Regolamento Urbanistico, sono fatte salve, anche se in contrasto con le previsioni del R.U. stesso, le destinazioni d'uso che risultino legittimamente esistenti alla data dell'8.4.2002 e pertanto per i locali di somministrazione che ricadano in tale ipotesi sono ammessi gli interventi liberamente eseguibili, di manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo, di ristrutturazione, ad eccezione del cambio di destinazione oltre a quelli necessari al superamento delle barriere architettoniche di cui all'articolo 79 della L.R. 1/2005 e comunque solo gli interventi che non comportino aumento di volume e/o superficie di somministrazione.

2 Le norme che vietano in tutto il centro storico cittadino l'utilizzo di sistemi di cottura a legna ed il potenziamento/ampliamento di quelli esistenti, da parte degli esercizi di cui al presente regolamento, debbono intendersi estese

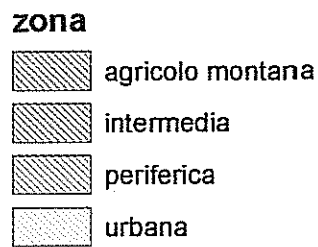
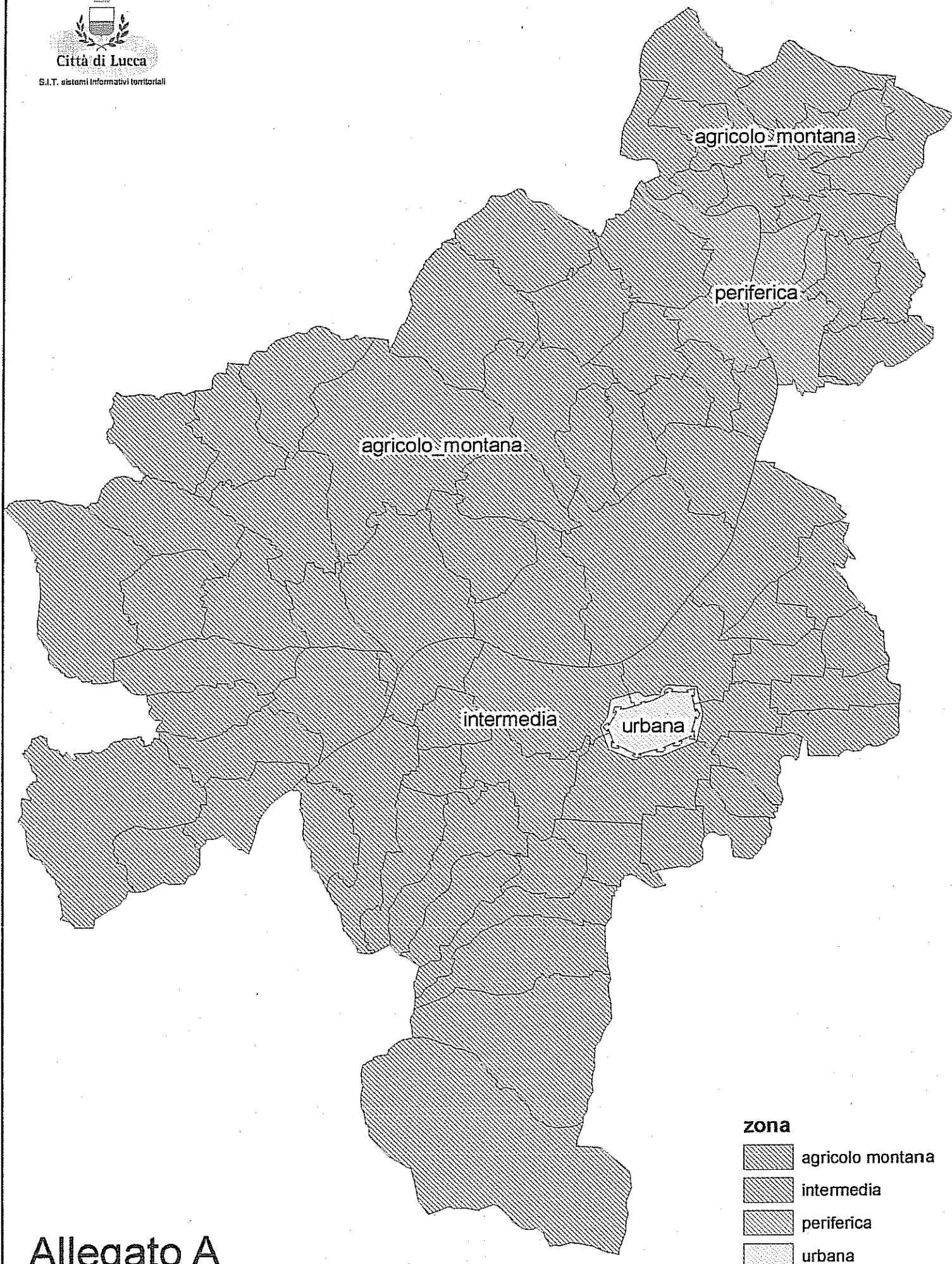
anche a tutte le altre attività economiche e collettive sia del settore commerciale che artigianale. Altrettanto deve intendersi per l'obbligo, su tutto il territorio comunale, di canalizzare fumi e vapori di cottura, a mezzo di cappa aspirante, un metro e mezzo sopra il colmo dei tetti in un raggio di 10 metri. Questa previsione di salvaguardia ambientale si applica a tutti gli esercizi del settore alimentare che, pur distinti sotto l'aspetto del titolo abilitativo amministrativo, in realtà svolgono analoga attività di preparazione e cottura di alimenti.





Città di Lucca

S.I.T. sistemi informativi territoriali



Allegato A

## **ALLEGATO B al regolamento comunale in materia di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande - deliberazione C.C. n. 13 del 25/03/2014**

### **LINEE GUIDA STRUTTURALI ED IMPIANTISTICHE DEI LOCALI DESTINATI ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE**

Ferma restando la diretta responsabilità degli esercenti riguardo alla sicurezza e non contaminazione degli elementi, il presente allegato esplicita opportune "Linee Guida" che costituiscono indicazioni di requisiti ottimali riferiti agli adempimenti ed alle competenze dell'operatore del settore alimentare (OSA) che produca, depositi, trasporti, venda e/o somministri al consumatore.

#### **1. Esercizi di sola somministrazione**

1.1 Gli esercizi in oggetto comprendono quelli nei quali si svolge la vendita e consumo all'interno dei locali di bevande di qualsiasi gradazione ed alimenti del genere di pasticceria e gelateria, dolci con esclusione di qualsiasi attività di preparazione e produzione alimenti, con esclusione di preparazione del caffè e mescita, senza manipolazione.

1.2 In tali esercizi è consentita la sola vendita e somministrazione, in monoporzione, di prodotti del tipo pasticceria, panino imbottito, tramezzino, pizzetta, sandwich, salatini e similari, preparati altrove.

1.3 Detti esercizi devono assicurare un'organizzazione funzionale della loro attività ispirata a principi di razionalità nonché alla cura degli alimenti ed alla tutela della salute pubblica.

Devono avere locali o zone distinti e funzionalmente separati, destinati a :

- a) zona deposito delle materie alimentari accessibile, o dall'esterno dello stabilimento, o comunque in maniera tale che il rifornimento del deposito non avvenga attraversando i locali di somministrazione durante l'orario di apertura al pubblico;
- b) zona deposito transitorio di prodotti finiti destinati all'alimentazione del tipo panino ripieno, tramezzini, brioches, forniti da produttori autorizzati; idonee attrezzature refrigeranti per alimenti tipo gelateria e pasticceria: se trattasi di vetrine queste devono essere apribili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna, come le attrezzature refrigeranti di cui sopra;
- c) armadietto chiuso per detenzione di sostanze destinate alla pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature;
- d) zona vendita;
- e) almeno un servizio igienico ad uso promiscuo: addetti/avventori, preferibilmente accessibile dall'interno dell'esercizio con le seguenti caratteristiche:

- locale suddiviso in : locale destinato ad accogliere wc , e locale antistante lo stesso (antibagno) dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico o a pulsante per l'erogazione dell'acqua. Non è consentito il cosiddetto "comando a gomito" realizzato tramite leva lunga. Deve inoltre essere dotato di erogatore di sapone liquido o in polvere e di asciugamani a perdere, con porta dotata di chiusura automatica.
  - superficie minima complessiva pari almeno a mq. 2, di cui almeno mq 1.20 destinati al locale wc (lato minimo non inferiore a mt 0,90);
  - in tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica;
  - il numero di servizi igienici dovrà essere adeguatamente proporzionato al numero degli avventori;
- f) un banco appositamente destinato alla somministrazione dotato di lavello con erogazione dell'acqua non manuale e di una lavastoviglie e/o lava bicchieri;
- g) la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toasts ed assimilabili, nonché ogni altro prodotto venduto senza la confezione originaria dovranno essere conservati in vetrina apposita con apertura esclusivamente dalla parte degli addetti o comunque conservati per il consumo in modo tale da non essere sottoposti a fenomeni di contaminazione.

Per i locali e gli ambienti di lavoro si fa rinvio agli indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro elaborati dalla Regione Toscana (Delibera di Giunta Regionale n. 7490/91 e successivi aggiornamenti tecnici), oltre a quanto previsto dal regolamento edilizio e dalle vigenti disposizioni in materia di igiene del lavoro, impianti elettrici, impianti termici, antincendio, ecc.

## **2. Esercizi di somministrazione con limitata tipologia produttiva**

2.1 Si tratta di esercizi che accanto alla attività di somministrazione descritta al punto precedente svolgono una limitata attività di preparazione consistente nella preparazione di panini semplici (es. con soli salumi e/o formaggi affettati) o toasts e il riscaldamento di piatti monodose preconfezionati, surgelati o freschi, preparati in locali attrezzati, autorizzati anche ai fini del confezionamento. Le preparazioni di panini, tramezzini, sandwiches e toasts ed il riscaldamento di piatti monodose possono essere autorizzate negli esercizi di cui al punto precedente, che abbiano uno spazio idoneo nel retrobanco con le attrezzature del caso ed almeno due servizi igienici, secondo i requisiti degli indirizzi regionali di igiene edilizia, meglio individuati alla lettera e) del punto 1.3, di cui uno riservato agli addetti. Risulta requisito necessario un vano o zona spogliatoio, ubicato anche all'interno dell'antibagno del personale, attrezzato con armadietti a doppio scomparto, a condizione che l'antibagno abbia le dimensioni minime di mq 1,2 per addetto per turno;

2.2 Oltre a quanto previsto al precedente punto 1, ulteriori attività che possono essere svolte in quest'ambito sono le seguenti:

- preparazione panini ripieni sia freddi che caldi, tramezzini, sandwiches, con alimenti già pronti e/o stagionati con hamburger, wurstel e formaggi da cuocere sulla piastra;
- preparazione cibi crudi, macedonie, insalate che non necessitino di cottura;
- sporzionatura e somministrazione di piatti monodose preconfezionati o surgelati freschi, preparati in locali attrezzati ed autorizzati che richiedano solo opera di ricondizionamento, conservati alle temperature previste dalla legge.

L'attività di somministrazione di piatti ricondizionati o cotti su piastra, nonché di insalate e macedonie preparate nell'esercizio, è limitata a n. 15 posti tavola.

2.3 Oltre ai requisiti generali di cui trattasi devono avere:

- a) nei casi di cottura su piastra o riscaldamento che produca vapori è necessario il possesso e funzionamento di sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco 1,5 metri sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m.10 ;
- b) un vano laboratorio di superficie adeguata , non inferiore a 6 mq, dotato di lavello e di un lavamani con rubinetteria non manuale, sapone liquido ed asciugamani a perdere, rispondente ai requisiti tecnici di igiene edilizia della Regione Toscana, piastrellato fino all'altezza di mt 2,00, dotato di sistemi di protezione contro l'ingresso di insetti e roditori;
- c) servizi igienici e spogliatoi secondo le indicazioni di cui al punto 2.1;
- d) per la conservazione degli alimenti e delle bevande è prescritta una dispensa sufficientemente ampia in relazione alla tipologia della preparazione, dotata di idonei sistemi atti ad evitare l'ingresso di insetti e roditori : il deposito di alimenti deperibili deve avvenire in celle o armadi frigoriferi dotati di termometro a lettura esterna nonché di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini.).

2.4 Ulteriore tipologia di esercizio di somministrazione di alimenti e bevande previsto è quello che unisce alla somministrazione di cui ai punti precedenti anche la preparazione, cottura e somministrazione di primi piatti e/o somministrazione di pietanze preparate in altra sede da consumarsi fredde o calde quando sia garantito il legame a freddo o a caldo, con capienza massima non superiore a 20 posti tavola. Per tali esercizi le dotazioni minime, oltre a quelle individuate al punto 2.1, devono comprendere:

- a) sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno 1,5 mt. sopra il colmo dei tetti degli edifici in un raggio di 10 mt dal punto di emissione;
- b) vano laboratorio di superficie non inferiore a 10 mq , aerato e rispondente agli indirizzi tecnici di igiene edilizia della Regione Toscana; dotato di un lavello ed attrezzato con lavamani con rubinetteria non manuale, sapone liquido ed asciugamani monouso;

- c) un servizio igienico per gli avventori con relativo lavandino ed un servizio igienico riservato agli addetti, secondo le indicazioni degli indirizzi regionali di igiene edilizia;
- d) uno spogliatoio di almeno 4 mq per il personale, attrezzato con armadietti a doppio scomparto, rispondente alle indicazioni regionali;
- e) un vano dispensa, sufficientemente ampio in relazione alla tipologia di preparazione: il deposito di alimenti deperibili deve avvenire in celle o armadi frigoriferi dotati di termometro a lettura esterna nonché di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini..). Il vano dispensa deve essere dotato di sistemi atti ad impedire l'ingresso di insetti e roditori.

2.5 Per tutte le tipologie di somministrazione previste nel presente articolo, riscontrato che le stesse sono potenzialmente idonee ad accogliere avventori per periodi non brevissimi, è disposta l'assimilazione delle stesse alla categoria della ristorazione, per il superamento delle barriere architettoniche nel rispetto della normativa specifica.

### 3. Esercizi di somministrazione con preparazione

1. Si tratta di attività nelle quali si svolge la preparazione e somministrazione di cibi o alimenti di ogni genere, specialità gastronomiche, pietanze o pasti di qualsiasi tipo: ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, pizzerie, spaghetterie, self-service ed esercizi similari.

2. Gli esercizi in oggetto oltre ai requisiti generali già indicati al punto 1 (*Esercizi di sola somministrazione*), devono avere:

a) Dispensa e/o deposito: si tratta di locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari, deperibili e non, e bevande, inaccessibili al pubblico, che debbono preferibilmente comunicare direttamente con la cucina, dotati di:

- idonei scaffali con ripiani lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del pavimento sottostante (circa 30 cm).
- Armadi o celle frigorifere, dotate di appositi contenitori con coperchio o scomparti che consentono la separazione tra i diversi generi alimentari conservati, dotati di termometro a lettura esterna. Sono ammessi depositi esterni all'esercizio solo in presenza di una dispensa. Tali locali devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti volanti e striscianti ed altri animali infestanti. La dispensa/deposito deve avere un'ampiezza tale da poter riporre in condizioni adeguate di igiene gli alimenti e le bevande, consentire un'adeguata manutenzione, pulizia ed eventualmente disinfezione e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizione d'igiene e consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari

conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.).

b) un locale cucina destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti organizzata in modo tale da garantire la separazione funzionale fra percorsi sporco/pulito.

Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili. Deve essere realizzata in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento piatti) e articolata nei seguenti settori:

b1 - Zona preparazione così suddivisa:

- preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio ubicato in modo tale da non consentire l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate;

- preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;

In ogni settore saranno presenti attrezzature specifiche non utilizzabili per altre funzioni se non dopo sanificazione.

b2 - Zona cottura dotata di attrezzature di cottura idonee e di relativa cappa aspirante per i fumi. Nel caso di forni a legna quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e comunque ripulita

b3 - Zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.

Tali reparti o settori possono essere collocati in locali distinti e tra loro idoneamente collegati.

Nei locali fino a 30 posti tavola il locale cucina dovrà essere dotato di almeno n. 2 lavelli così suddivisi:

- n. 1 lavello per la preparazione di verdura e frutta;

- n. 1 lavello per la preparazione di altri alimenti da utilizzare in tempi diversi a seconda del genere di alimento trattato (carne, pesce, ecc.)

La superficie minima del locale cucina definito alla precedente lettera b) dovrà essere di:

- mq 15 fino a 30 posti a tavola,

- incrementata di mq. 0,30 per ogni posto a tavola oltre i 30 e fino a 100 posti;

- incrementata di mq. 0,20 per ogni posto a tavola oltre i 100 posti.

Nel caso di pizzerie/spaghetterie ossia di attività limitate alla produzione di pizze e primi piatti di pasta di vario genere il locale cucina dovrà essere di almeno 10 mq. Incrementata sulla base del numero dei posti a tavola come al punto precedente e dovrà essere dotato di almeno due lavelli così suddivisi:

- n. 1 lavello per la preparazione di verdura e frutta;

- n. 1 lavello per la preparazione di altri alimenti da utilizzare in tempi diversi a seconda del genere di alimento trattato (carne, pesce, ecc.)

Nel caso di attività di pizzeria esercitata congiuntamente a un esercizio di ristorazione dovrà essere presente un locale o una zona di sufficiente ampiezza (orientativamente intorno a 6 mq) destinato alla preparazione della pizza. La zona di preparazione destinata all'attività di "pizzeria" può essere anche in vista del pubblico, purchè adeguatamente protetta, e dovrà essere dotata almeno di un lavello e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

Nel locale cucina deve essere sempre presente un lavamani fornito di rubinetteria non manuale, di sapone liquido e di asciugamani a perdere. Deve essere provvista inoltre di piani di lavoro lavabili e disinfettabili con superfici integre e armadi e scaffalature per il deposito delle attrezzature.

- b) Un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso (aggiuntivo rispetto alla cucina ed avente dimensioni di 5 mq) Deve essere ubicata in sede tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti. La zona lavaggio può essere ubicata in un settore separato e delimitato all'interno della cucina; in questo caso devono essere comunque evitati incroci sporco/pulito o tramite passe che permettono il rientro dello sporco senza interferire con le zone di lavorazione della cucina o ubicando la zona lavaggio nell'immediata prossimità dell'accesso al locale cucina in modo che non venga attraversata alcuna zona di preparazione. Il lavello presente nella zona lavaggio delle stoviglie, provvisto di rubinetteria non manuale, può essere adibito anche a lavamani se debitamente attrezzato con sapone liquido e asciugamani a perdere.
- d) Un vano, reparto o settore di raccordo tra la cucina ed i locali di consumazione/somministrazione in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente preparare per l'uso senza interferire nell'attività di cucina le posate, le tovaglie coi tovaglioli, il vasellame, le vetterie.
- e) Una o più sale di somministrazione in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un agevole espletamento del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto a tavola.
- f) Una zona debitamente attrezzata ed al riparo da agenti contaminanti ed inquinanti per l'eventuale esposizione delle pietanze già pronte per la somministrazione (es. antipasti, dolci, ecc.). Tali pietanze dovranno essere conservate rispettando i limiti di temperatura previsti dalla vigente normativa in materia e limitatamente al tempo necessario alla loro somministrazione. Dovrà altresì essere evitata qualsiasi contaminazione crociata fra loro.

g) Servizi igienici a disposizione dei clienti, accessibili dall'interno dell'esercizio, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione e deposito di alimenti e facilmente individuabili con apposite indicazioni, devono essere ubicati in sede tale da non interferire con i percorsi lavorativi riservati al personale. Tali servizi igienici dovranno avere le stesse caratteristiche di quelli previsti nei requisiti generali di cui al precedente punto 4 tipologia 1 (*Esercizi di sola somministrazione*). Il numero dei servizi igienici per il pubblico dovrà essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio, cioè al numero dei posti a tavola, secondo il seguente schema fino a:

30 posti tavola: n. 1 servizio igienico

50 posti tavola: n. 1 servizio igienico per donne  
n. 1 servizio igienico per uomini

100 posti tavola: n. 2 servizi igienici per donne  
n. 2 servizi igienici per uomini,

150 posti tavola: n. 3 servizi igienici per donne  
n. 3 servizi igienici per uomini,

Per gli esercizi con ulteriore capacità, dovrà essere aggiunto 1 servizio igienico ogni 50 ulteriori posti.

Le caratteristiche costruttive e di allestimento dei locali ad uso servizi, deposito, cucine, etc.. sono quelle indicate nella deliberazione C.R. 237/94 e nel DPR 327/80.



REGOLAMENTO COMUNALE IN MATERIA DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE

ALLEGATO C al

INDICAZIONI MODELLO MENU' DA UTILIZZARE ALL'ESTERNO DELL'ESERCIZIO

Il menù deve essere così redatto:

- su carta formato A3 ;
- deve riportare in alto a destra il logo della Città di Lucca scaricabile dal sito comunale <sup>1</sup>;
- deve riportare l'elenco delle pietanze disponibili in italiano e in almeno un'altra lingua straniera;
- è facoltativo indicare gli ingredienti dei piatti del menù;
- con apposita scrittura, in lingua italiana e inglese, e logo, in formato non inferiore a cm 3x3, posizionato in alto a sinistra sul menù, deve essere indicato se vengono trattate pietanze:
  - a) congelate o surgelate;
  - b) prodotte da ditta diversa da quella titolare dall'esercizio;
  - c) solo nel caso di preparazione diretta dei piatti del menù può essere riportata la frase *"tutti i piatti sopra indicati sono preparati da questo ristorante"* e adottato l'apposito logo.

Per pietanze surgelate o congelate si intendono i piatti acquistati surgelati e rivenduti, senza fasi di ulteriore preparazione, ma solo di cottura o ricondizionamento.

Gli esercizi già in essere allo stato di approvazione del presente Regolamento possono fregiarsi dei loghi rappresentativi delle preparazioni e piatti somministrati di cui sopra

Le tipologie di logo che devono indicare la tipologia di pietanze servite dai singoli esercizi di somministrazione sono **esclusivamente** <sup>2</sup> quelle qui sotto riportate e sono **scaricabili dal sito comunale** <sup>3</sup>:



<sup>1</sup> Emendamento prot. 13843/2014 approvato dal CC nella seduta del 25.03.2014.

<sup>2</sup> Emendamento prot. n. 13843/2014 approvato dal C.C. nella seduta del 25.03.2014.

<sup>3</sup> Emendamento n.3 prot. n. 13843/2014 approvato dal C.C. nella seduta del 25.03.2014. In conseguenza sono stati introdotti dall'Ufficio altri due nuovi loghi in applicazione, dell'art. 3 comma 4 del Regolamento, come risultante a seguito di approvazione di apposito emendamento. Pertanto, rispetto alla proposta, le parole *"Le tre tipologie di logo...."* sono divenute *"Le tipologie di logo"*.