



Guida alla pianificazione per le aziende di ristorazione

Indice dei contenuti

1. Premessa	4
2. Requisiti generali	5
3. Spazi per i clienti e buffet	5
4. Illuminazione	6
5. Aree per la preparazione degli alimenti	6
6. Ventilazione	8
7. Protezione dal fumo passivo	9
8. Magazzini, celle frigorifere e cantine	10
9. Servizi igienici per i clienti (prassi consigliata)	10
10. Strutture per il personale	11
11. Acqua potabile	11
12. Allegato 1: Concetto del flusso delle merci e del personale	12
13. Allegato 2: Concetto di protezione parafiato/parasputi	13

1. Premessa

Questa Guida alla pianificazione ha lo scopo di aiutare gli architetti, i progettisti e i proprietari di edifici per la ristorazione a pianificare e arredare i loro locali secondo i moderni requisiti per le nuove costruzioni, le trasformazioni o gli ampliamenti.

Non ha la pretesa di essere giuridicamente vincolante.

Tuttavia, si basa su un'esperienza pluriennale in materia di nuove costruzioni, trasformazioni e ampliamenti nel settore alberghiero e della ristorazione e tiene conto della legislazione vigente nell'ambito delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso

(<https://www.fedlex.admin.ch/de/cc/internal-law/81#817>).

Nota importante

Nell'applicazione di questa Guida alla pianificazione, restano riservate tutte le altre norme applicabili come il diritto del lavoro, le norme edilizie cantonali, le direttive energetiche, ecc.

2. Requisiti generali

Le dimensioni e le attrezzature dei locali di un'azienda di ristorazione devono essere adeguate al concetto gestionale e alla gamma di servizi offerti dall'esercizio. In linea di principio, le aree pulite (lavorazione, preparazione, ecc.) e quelle non pulite (consegna, lavaggio, preparazione, smaltimento, ecc.) devono essere separate. Il flusso del personale e delle merci deve essere tenuto in considerazione di conseguenza. Un progetto di nuova costruzione o di conversione comprende, in particolare, la consegna, lo stoccaggio, compresa la refrigerazione e la surgelazione, la lavorazione, il servizio e, se necessario, gli spazi per i clienti, la ventilazione, l'illuminazione, lo smaltimento dei rifiuti, i guardaroba per il personale, i servizi igienici per i clienti e per il personale.

- Accessibilità** È necessario tenere conto dei requisiti per una costruzione a misura di disabile in conformità con la Legge sui disabili.
- Materiali** Le superfici e le attrezzature di lavoro nelle aziende di ristorazione devono essere pulite a umido. Devono quindi essere resistenti (inerti) ad alcali, acidi e disinfettanti. Gli acciai inossidabili (acciaio cromato), le plastiche e le ceramiche si sono dimostrati adatti. Anche il calcestruzzo e altri materiali sono possibili in ambienti asciutti.
- Design igienico** Durante la progettazione e l'installazione, occorre fare attenzione ad evitare zone morte, spazi vuoti e fessure (i cosiddetti angoli sporchi). È importante che né i microrganismi né i parassiti possano penetrare e moltiplicarsi. Di conseguenza, è necessario prevedere solo aree aperte, visibili e facili da pulire, oppure aree/armadi completamente chiusi.

3. Spazi per i clienti e buffet

- Posti a sedere** Con una configurazione normale dei posti a sedere, un posto a sedere richiede circa 0,85 m² di superficie (norma specifica per gli esercizi pubblici in Canton Ticino: 1,00 m² per avventore).
- L'esperienza insegna che gli sgabelli fissi da bar hanno una distanza (centro – centro) di 0,6 m.
- Per i posti a sedere o in piedi deve essere prevista una profondità di almeno 0,45 m.
- I passaggi laterali devono avere una larghezza minima di 0,8 m.
- Dimensioni** Le dimensioni del buffet dipendono dalle dimensioni e dal tipo di attività. I buffet devono essere chiaramente organizzati, funzionali e facili da pulire.
- Passaggi** La larghezza di passaggio per i buffet deve essere dimensionata in modo che tutti gli estraibili/cassetti possano essere estesi per la pulizia (min. 0,9 m).
- Rivestimento del pavimento
Collegamenti** La pavimentazione deve essere il più possibile dura, stabile e facile da pulire.
- Il buffet deve essere dotato di collegamenti sufficienti per il raffreddamento, l'acqua e l'elettricità (raffreddamento delle bevande, macchina per il caffè, lavabicchieri, lavandino, attrezzature di servizio, macchina per il ghiaccio, vetrina per i dolci, ecc.).
- Attrezzature per il lavaggio delle mani** Nelle aree del buffet e nel locale di preparazione (office) devono essere presenti attrezzature per il lavaggio delle mani con acqua calda e fredda, sapone liquido e asciugamani monouso in una posizione adeguata.

- Scaffali** La struttura del buffet deve disporre di aree di lavoro e di stoccaggio sufficienti e adeguate, nonché di strutture di stoccaggio.
- Le superfici di lavoro e di stoccaggio devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. Devono essere realizzate con materiali resistenti alla corrosione, lisci, resistenti all'abrasione e non tossici.
- Self-service** I buffet self-service e le vetrine devono essere progettati in modo da proteggere gli alimenti da contaminazioni e influenze negative di qualsiasi tipo. La protezione deve essere progettata e installata in modo tale da interrompere, in particolare, la linea tra i volti degli ospiti/clienti e gli alimenti (vedi Allegato 2).
- Macchine per il ghiaccio** Le macchine per il ghiaccio devono essere collocate nelle sale di lavorazione o al buffet e devono essere installate in modo tale da poter essere pulite adeguatamente, così come le loro immediate vicinanze.

4. Illuminazione

Per motivi di igiene e sicurezza, è necessario garantire un'illuminazione adeguata in tutta l'azienda. Secondo la Legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni (LAINF) e la Legge sul lavoro (LL), l'illuminazione richiesta nei locali di lavorazione è di almeno 500 lux, nei magazzini di almeno 100 lux e sulle scale di almeno 150 lux. Durante l'intero orario di lavoro sono necessari almeno 600 lux direttamente sul posto di lavoro.

5. Aree per la preparazione degli alimenti

- Informazioni generali** Una pulizia completa deve essere possibile in ogni momento. È necessario garantire lo spazio libero dalle pareti e dal pavimento.
- Pulito/non pulito** In linea di principio, le aree «pulite» e «non pulite» devono essere separate.
- Le aree di produzione devono essere progettate in modo da non dover essere utilizzate come passaggi.
- Dimensione minima** La superficie dipende dal tipo e dalle dimensioni dell'azienda. La dimensione minima non dovrebbe essere inferiore a 15 m² (norma specifica per gli esercizi pubblici in Canton Ticino: negli esercizi con cucina 0,40 m² per avventore ritenuto un minimo di 16 m², negli esercizi con cucina limitata minimo 10 m²). Inoltre, si è dimostrato utile pianificare l'area della cucina a circa il 25 % della superficie degli spazi per i clienti. I magazzini, comprese le celle frigorifere e di congelamento, dovrebbero avere una dimensione pari a circa due o tre volte quella della cucina.
- Passaggi** La larghezza dei passaggi non dovrebbe essere inferiore a 0,9 metri.
- Separazione degli spazi** Le aree di produzione dovrebbero essere generalmente separate dagli altri locali. Il flusso delle merci deve essere pianificato nel modo più lineare possibile, in modo che i percorsi dei prodotti puliti e non puliti così come dei rifiuti non si incrocino (vedi Allegato 1).
- Rivestimento del pavimento** Il pavimento deve essere dotato di un rivestimento impermeabile, idrorepellente, resistente all'abrasione, non tossico e facile da pulire. I rivestimenti antiscivolo in piastrelle di ceramica o in resina sintetica si sono dimostrati efficaci. Per quanto riguarda la resistenza allo scivolamento, nelle cucine e nei ripostigli si dovrebbero scegliere pavimenti del gruppo di classificazione R12 o superiore, in conformità alle linee guida dell'Ordinanza 3 concernente la legge sul lavoro. Gli scarichi e i canali di scolo a pavimento in acciaio inox e le cornici facilitano la pulizia.

- Pareti** Le superfici delle pareti devono essere dotate di un rivestimento liscio, impermeabile, idrorepellente, resistente all'abrasione, non tossico e facile da pulire fino a un'altezza adeguata.
- Si raccomanda di utilizzare tali rivestimenti fino al soffitto. Le restanti aree delle pareti devono essere facili da pulire.
- Soffitti** I soffitti devono essere facili da pulire. I condotti per i cavi, le tubature e le altre installazioni devono essere progettati in modo da essere facili da pulire. Condotti e tubi aperti e facilmente accessibili o installazioni chiuse e completamente sigillate si sono dimostrate efficaci. Le tubature dell'acqua sporca non devono attraversare le aree di produzione.
- Scarichi** Gli scarichi nelle aree di produzione devono essere dotati di un sistema di drenaggio adeguato, ad esempio sifonato.
- Risciacquo Lavaggio** È necessario installare almeno un lavandino a doppia vaschetta con acqua calda e fredda miscelabile.
- Per motivi pratici, si consiglia di installare una lavabicchieri e una lavastoviglie adeguate alle dimensioni del locale.
- Lavaggio, allestimento Impianti di lavaggio delle mani** Per il lavaggio degli alimenti devono essere disponibili strutture separate adeguate.
- Deve essere disponibile un numero sufficiente di lavandini, adeguatamente collocati, muniti di acqua corrente fredda e calda e del materiale necessario per lavarsi e asciugarsi le mani in modo igienico (sapone liquido e asciugamani monouso).
- I miscelatori monocomando o i rubinetti che possono essere azionati senza toccare si sono dimostrati efficaci. Il lavamani non deve trovarsi a più di 5 metri di distanza dal luogo di lavoro e deve essere direttamente raggiungibile (ovvero senza ostacoli come porte, ecc.).
- Superfici di lavoro** Le aree di produzione devono disporre di aree di lavoro e di stoccaggio sufficienti e adeguate, nonché di strutture di stoccaggio.
- Le superfici di lavoro e di stoccaggio devono essere realizzate con materiali duri, lisci, privi di crepe e facili da pulire.
- Strutture** Una pulizia adeguata deve essere possibile in ogni momento.
- A tal fine le pareti e il suolo devono essere tenuti liberi da ostacoli che potrebbero rendere difficili le operazioni di pulizia.
- Per i prodotti alimentari soggetti a norme di temperatura devono essere previste strutture di raffreddamento con capacità sufficiente. Devono essere disponibili dispositivi di misurazione della temperatura adeguati.
- Rifiuti** Per gli scarti alimentari e i rifiuti devono essere previsti contenitori adeguati e chiudibili.
- I rifiuti devono essere conservati in locali separati o all'aperto. Se necessario, i rifiuti alimentari devono essere refrigerati.
- Si raccomanda un allacciamento idrico nelle vicinanze.
- Pulizia** Nei locali di produzione o nelle immediate vicinanze deve essere allestito un deposito per le attrezzature di pulizia.
- I detersivi devono essere conservati lontano dalle aree destinate agli alimenti.

Acqua di condensazione

Nella progettazione, nel layout e nell'installazione è necessario adottare misure per garantire che non si formi condensa, soprattutto sulle superfici di trasporto del prodotto. Se necessario, le tubature devono essere isolate. La ventilazione deve essere progettata di conseguenza.

6. Ventilazione

Informazioni generali

Se le condizioni gestionali, igieniche e di insonorizzazione lo consentono, le aree di ristorazione possono essere ventilate naturalmente. Di norma, tuttavia, è necessario prevedere una ventilazione meccanica (frittura e odori di cucina negli spazi per i clienti). È necessario evitare flussi d'aria generati artificialmente da un'area non pulita (contaminata) verso un'area pulita. I sistemi di ventilazione per le cucine commerciali devono avere unità e condotti di ventilazione separati. La cucina deve essere ventilata a bassa pressione.

Pulizia

I condotti dell'aria devono essere realizzati con materiali che non emettono sostanze pericolose e non costituiscono un potenziale terreno di coltura per i microrganismi.

Tutti gli apparecchi che generano calore e vapore (fornelli, bagnomaria, forno (per pizza), friggitrice, steamer, apparecchi di cottura, lavastoviglie, ecc.) devono essere dotati di sistemi di aspirazione adeguati. I soffitti ventilati hanno dimostrato la loro validità nelle cucine.

Le cappe aspiranti della cucina devono essere in acciaio inox o in alluminio per facilitarne la pulizia. I condotti per lo scarico della cucina e per l'aria di scarico devono essere a tenuta d'acqua e di olio/grasso in modo da poter essere puliti con il vapore (classe di tenuta D). Non sono ammessi condotti di ventilazione flessibili per l'aria di scarico della cucina.

I sistemi di ventilazione devono essere installati in modo che i filtri e le altre parti che devono essere pulite o sostituite, così come le aperture di pulizia e le uscite di drenaggio, siano facilmente accessibili.

Finestre

Le finestre e le porte apribili e utilizzate per la ventilazione devono essere dotate di zanzariere, se necessario. Le zanzariere devono essere facili da rimuovere per la pulizia.

Recupero del calore

Nel caso dell'aria di scarico di ambienti caldi con una portata d'aria superiore a 1.000 m³/h e un tempo di funzionamento superiore a 500 ore all'anno, il calore residuo deve essere sfruttato. Ciò viene solitamente realizzato con uno scambiatore di calore, che consente di trasferire il calore dall'aria di scarico all'aria aperta.

Protezione antincendio

Occorre prestare particolare attenzione alla protezione antincendio dei sistemi di ventilazione. I condotti dell'aria di scarico all'esterno della cucina devono essere progettati con la stessa resistenza al fuoco del rispettivo compartimento antincendio attraverso il quale il condotto viene convogliato, ma almeno con una resistenza al fuoco EI 30. I ventilatori per l'aria di scarico della cucina devono essere installati in un locale separato con una resistenza al fuoco di almeno EI 60.

Norme

Dal punto di vista legale, è richiesta una ventilazione adeguata in base agli standard tecnologici attuali. Le norme rilevanti in questo ambito sono: SIA, Impianti di ventilazione e climatizzazione – Basi generali ed esigenze; SIA, Dati d'utilizzo di locali per l'energia e l'impiantistica degli edifici; SITC, Ventilazione negli esercizi pubblici; SITC, Requisiti igienici per gli impianti di ventilazione; AICAA, Direttiva protezione antincendio: Impianti tecnici d'aerazione.

Volumi d'aria - valori di riferimento per i diversi spazi

Spazio per i clienti Apporto di aria fresca (corrente d'aria) per persona Corrente d'aria in base alla superficie	36 m ³ /h 18 m ³ /h per m ²
Cucine Corrente d'aria di scarico (aria di scarico) con area per friggere e grigliare piccola e media (à la carte) Aria di scarico con area di frittura e grigliatura intensiva (fast food, wok, ecc.) Aria di scarico sopra gli apparecchi che generano calore e vapore (in base al carico elettrico collegato)	da 80 a 100 m ³ /h per m ² da 100 a 120 m ³ /h per m ² 50 m ³ /h pro kW
Locali secondari Aria di scarico nei magazzini, guardaroba, locali di pulizia, corridoi, ecc.	da 8 a 15 m ³ /h per m ² Almeno 40 m ³ /h per locale
Servizi igienici Aria di scarico per toilette, orinatoio o doccia Supplemento per piazzale	60 m ³ /h 40 m ³ /h

7. Protezione dal fumo passivo**Requisiti cantonali**

Secondo la legge federale concernente la protezione contro il fumo passivo, le aziende di ristorazione possono allestire sale per fumatori o operare come locali per fumatori. Tuttavia, a livello cantonale esistono requisiti più severi. Questi devono essere rispettati.

Area fumatori

I locali per fumatori non sono permessi in tutti i cantoni. Se sono autorizzati nel cantone in cui si trovano, è necessaria una licenza cantonale.

Tutti i locali accessibili al pubblico, compresi i corridoi e i servizi igienici, non devono superare gli 80 m². Il locale deve essere chiaramente contrassegnato dall'esterno come locale per fumatori.

Sala fumatori Fumoir

La superficie non può superare un terzo della superficie totale delle sale bar. Le sale per fumatori sono tutti i locali in cui vengono serviti gli ospiti. La sala fumatori deve essere separata dalle altre stanze da elementi fissi e avere una porta che si chiude autonomamente. Inoltre, la sala fumatori non può fungere da passaggio per altri locali. Nella sala fumatori non possono essere offerti servizi che non siano disponibili nel resto dell'esercizio (ad esempio, biliardo o freccette). Le sale fumatori devono essere chiaramente contrassegnate come tali dall'esterno ad ogni ingresso. In alcuni cantoni, nella sala fumatori non possono essere installati buffet, bar o banconi da bar, in modo che i dipendenti non debbano trascorrere più tempo del necessario nella sala fumatori.

Ventilazione

I locali e le aree per fumatori devono essere dotati di ventilazione meccanica. L'apporto minimo di aria fresca (flusso volumetrico di aria esterna) è di 22 metri cubi per metro quadrato di superficie (o 33 metri cubi per persona all'ora). La progettazione del sistema di ventilazione deve quindi basarsi sulla superficie del pavimento o sul numero massimo di ospiti. Il sistema di ventilazione deve essere progettato in modo che il fumo non penetri in altri locali (pressione negativa nella sala fumatori).

8. Magazzini, celle frigorifere e cantine

Informazioni generali

I locali di stoccaggio, le celle e le cantine devono essere adeguati alle dimensioni e alla portata dell'azienda.

Deve essere garantita la corretta conservazione di tutti i prodotti alimentari.

I detergenti e i disinfettanti non devono essere conservati nei locali in cui vengono manipolati gli alimenti.

I locali non devono essere interessati da immissioni.

Pavimenti, pareti, soffitti

I pavimenti, le pareti e i soffitti devono essere facili da pulire.

Arredamento

Per l'arredamento di questi locali devono essere utilizzati materiali facili da pulire e non corrosivi (scaffali, rastrelliere).

Impianti di raffreddamento

Le capacità di raffreddamento devono corrispondere alle temperature di stoccaggio delle merci immagazzinate, in conformità alle normative vigenti.

Devono essere disponibili dispositivi di misurazione della temperatura adeguati.

Finestre

Bisogna evitare che sporcizia o animali entrino dalle finestre utilizzate per la ventilazione (zanzariere).

Illuminazione

I magazzini e i depositi devono avere un'illuminazione naturale o artificiale adeguata.

Svuotamenti

Deve essere previsto uno spazio adeguato per i vuoti.

Impianti di spillatura delle bevande

I depositi dei fusti dell'impianto di spillatura delle bevande devono essere facilmente accessibili. È consigliabile un allacciamento idrico nelle immediate vicinanze.

Il pavimento e le pareti dell'area dell'impianto devono essere duri, lisci, privi di crepe e facili da pulire.

9. Servizi igienici per i clienti (prassi consigliata)

Design

I servizi igienici devono essere adeguati alle dimensioni e al tipo di attività.

Le porte dei servizi igienici non devono aprirsi direttamente su locali in cui si producono, manipolano, immagazzinano o distribuiscono alimenti.

I servizi igienici devono essere dotati di sapone liquido e asciugamani monouso.

Fino a 50 posti per gli ospiti, compreso il catering all'aperto, si consigliano 2 servizi igienici per gli ospiti con lavamani quale dotazione minima.

A partire da 50 posti, incluso il catering all'aperto:

1 toilette aggiuntiva ogni 25 posti a sedere.

Sono inclusi gli orinatoi e i servizi igienici accessibili per sedie a rotelle.

Il numero di servizi igienici deve essere equamente distribuito per sesso (norma specifica per gli esercizi pubblici in Canton Ticino: fino a 100 persone sono necessari almeno 2 servizi igienici separati per sesso, da 101 persone è necessario un numero adeguato di WC, rispettivamente orinatoi).

**Pavimento,
pareti**

I pavimenti e le pareti devono essere realizzati con materiali duri, lisci, privi di crepe e facili da pulire.

Si consiglia di utilizzare scarichi a pavimento.

10. Strutture per il personale

Le aziende alimentari devono disporre di spogliatoi e di dispositivi necessari per l'igiene personale.

I servizi igienici per il personale devono essere dotati di ventilazione naturale o artificiale.

Le strutture per il lavaggio delle mani devono essere dotate di attacchi per acqua calda e fredda, sapone liquido e asciugamani monouso.

Le porte dei servizi igienici non devono aprirsi su locali in cui si producono, manipolano o conservano alimenti.

Gli spogliatoi e i servizi igienici devono essere separati spazialmente in conformità al diritto sul lavoro. Le dimensioni degli spogliatoi e il numero di servizi igienici dipendono dal numero di collaboratori.

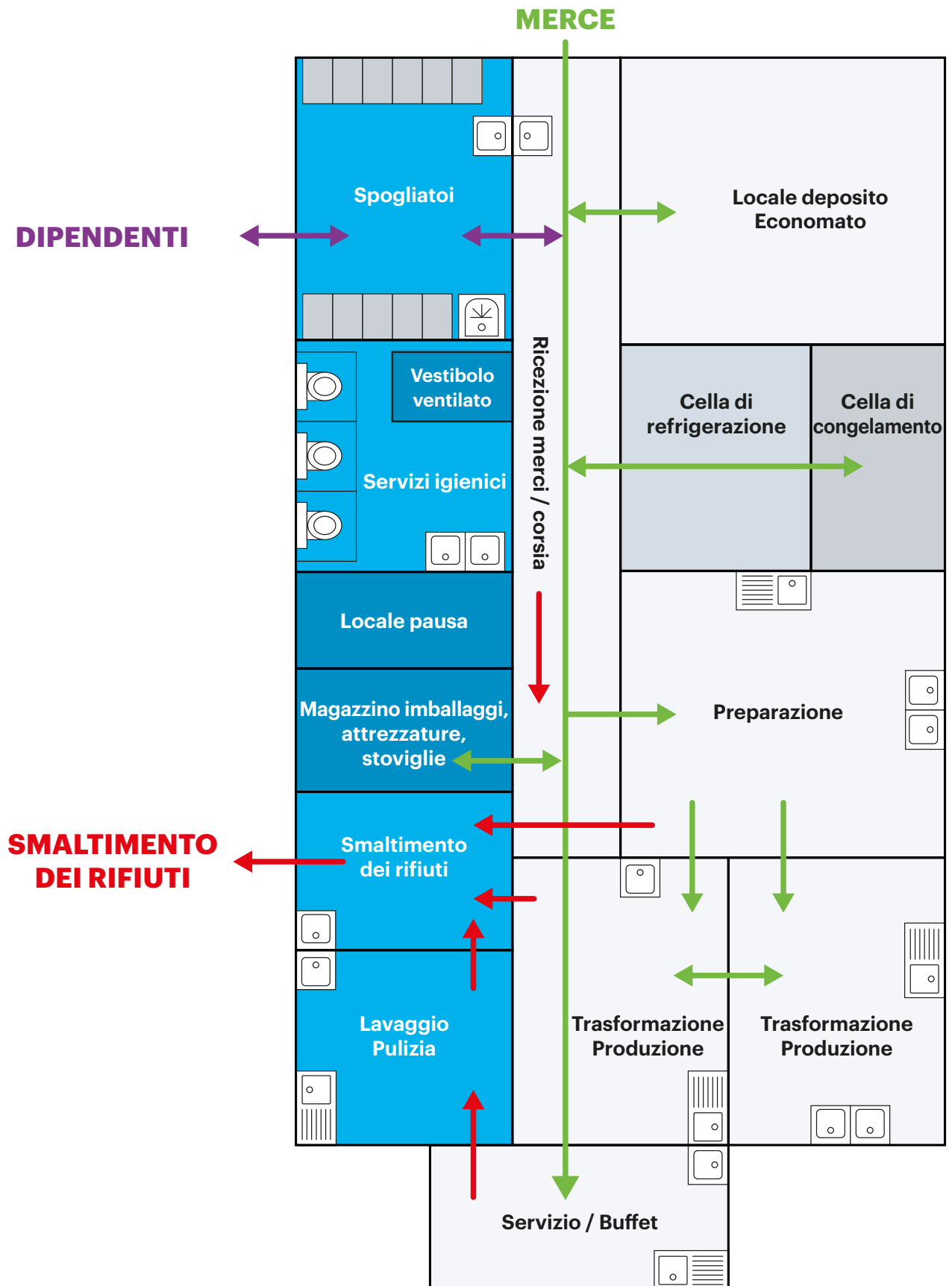
Gli indumenti da lavoro devono essere tenuti in modo igienico.

11. Acqua potabile

Acqua potabile Nelle aziende alimentari devono essere disponibili quantità sufficienti di acqua potabile di qualità impeccabile per la preparazione e la pulizia. L'acqua potabile deve essere sempre utilizzata quando è necessario garantire che gli alimenti non vengano contaminati.

Le aziende che dispongono di un proprio approvvigionamento di acqua potabile devono garantirne, in regime di autocontrollo, il rispetto dei requisiti.

12. Allegato 1: Concetto del flusso delle merci e del personale



13. Allegato 2: Concetto di protezione parafiato/parasputi

