

## ALLEGATO 3 (articolo 5)

1. Gli alloggi agrituristici devono possedere fornitura di acqua potabile, nonché le caratteristiche strutturali ed igienico-sanitarie previste dal regolamento edilizio comunale per i locali di abitazione. Possono essere concesse deroghe relativamente all'altezza dei locali abitabili ed ai rapporti tra superficie finestrata e superficie del pavimento, finalizzate a mantenere le caratteristiche tipiche dell'edificio rurale tradizionale da adibire all'uso agrituristico. Rispetto alla superficie minima disponibile per posto-letto, deve essere accertata l'assenza di cause di insalubrità, mentre il limite minimo del rapporto aero-illuminante è fissato ad 1/16. Le attrezzature in dotazione devono comprendere un letto, un comodino ed una sedia o poltrona per persona; ogni camera deve essere dotata di un armadio, un tavolino o altro piano di appoggio e un cestino per i rifiuti, nonché di una tabella informazioni con i numeri di telefono per le emergenze e dell'attrezzatura di pronto soccorso.

2. Gli alloggi agrituristici, fatti salvi quelli autorizzati ai sensi di precedenti norme in materia, devono essere dotati di servizi igienico-sanitari completi di wc con cassetta a cacciata di acqua, bidet, lavabo, vasca da bagno o doccia in ragione di almeno uno ogni sei persone o frazioni di sei, comprese le persone appartenenti al nucleo familiare o conviventi. La pulizia degli ambienti e il cambio della biancheria sono effettuati ad ogni nuova presenza di ospiti e comunque almeno una volta per settimana.

3. Per l'attività di ospitalità in spazi aperti di campeggiatori o di turisti muniti di altri mezzi di pernottamento autonomi e mobili, la superficie da destinare per ogni piazzola o unità di sosta deve essere di almeno 60 metri quadrati, compreso il posto auto. La sistemazione di tale superficie deve essere a prova di acqua e di polvere, realizzabile anche con inerbimento del terreno. In prossimità delle piazzole deve essere prevista una colonnina con possibilità di attacco per la presa di corrente elettrica; va inoltre garantita, con idonei recipienti, la raccolta differenziata dei rifiuti solidi.

4. I servizi igienico-sanitari per i campeggiatori dovranno essere realizzati prioritariamente all'interno di strutture edilizie esistenti, in aggiunta a quelli, eventualmente già presenti, per attività di alloggio e di somministrazione dei pasti, con una dotazione minima ogni quattro piazzole di un servizio igienico composto da wc, lavabo e doccia. Va anche previsto un locale multiuso di facile accesso che disponga di lavelli, lavatoi e fontanella in quantità adeguate rispetto al numero di piazzole esistenti.

5. La produzione, la preparazione, il confezionamento, il deposito di sostanze alimentari e bevande, nonché la somministrazione di pasti, alimenti e bevande sono soggetti alle disposizioni di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni. L'accertamento dell'idoneità dei locali, degli immobili e delle attrezzature utilizzate per tali attività ai fini dell'ottenimento dell'autorizzazione sanitaria di cui all'articolo 2 della medesima legge tiene conto delle particolari caratteristiche di ruralità degli edifici utilizzati e dell'effettiva dimensione dell'attività svolta, secondo quanto previsto dall'ultimo comma dell'articolo 28 del d.p.r. 26 marzo 1980, n. 327.

6. I locali delle aziende agrituristiche adibiti a cucine e laboratori di preparazione per la somministrazione sul posto, di alimenti e bevande devono avere i seguenti requisiti:

- a) sufficiente aerazione ed illuminazione. Nel caso in cui la superficie delle finestrate, tenuto conto delle caratteristiche di ruralità delle costruzioni, non sia sufficiente ad assicurare un'adeguata aerazione ed illuminazione devono essere previsti sistemi meccanici per il ricambio dell'aria e sistemi di illuminazione artificiale;
- b) superficie adeguata al numero di pasti preparati e comunque non inferiore a 12 metri quadrati;

- c) pareti lavabili e disinfettabili sino all'altezza di 2 metri. A questo scopo possono essere utilizzate piastrelle, pitture idrofughe e simili.
- d) pavimento ben connesso, lavabile e disinfettabile, sistemato in maniera tale da permettere la facile evacuazione delle acque di lavaggio;
- e) soffitto facile da pulire e che non permetta l'attecchimento di muffe e caduta di polvere;
- f) finestre e porte protette da dispositivi contro insetti ed altri animali nocivi;
- g) lavello dotato di acqua corrente potabile calda e fredda, con rubinetteria non azionabile manualmente;
- h) distributore di sapone e di asciugamani a perdere;
- i) contenitore per i rifiuti munito di coperchio azionato a pedale;
- l) cappa sovrastante il punto di cottura, dimensionata in modo tale da garantire l'efficiente captazione dei fumi e dei vapori e il loro convogliamento all'esterno, nel rispetto del regolamento edilizio e delle norme di sicurezza;
- m) tavoli da lavoro con superficie lavabile e disinfettabile ed armadietti chiusi per il ricovero degli ingredienti e delle stoviglie. I materiali per la pulizia, la detersione e la disinfezione devono in ogni caso essere alloggiati in apposito locale o armadio chiuso, separati da quelli dove gli alimenti vengono immagazzinati, lavorati, trasformati, serviti e consumati;
- n) lavastoviglie, anche di tipo non industriale, in grado di raggiungere in fase di risciacquo una temperatura dell'acqua superiore a 85°C, qualora sia previsto nel locale di somministrazione un numero di pasti superiore a 16;
- o) frigorifero, anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotato di termometro di minima e di massima;
- p) spogliatoio, secondo quanto previsto dall'articolo 28 del d.p.r. 327/1980, che può anche identificarsi nell'antibagno dei servizi igienici destinati ai soli operatori alimentari.

7. Nel caso di somministrazione di spuntini e bevande che esclude l'attività di cottura e non coinvolge generi ad alta deperibilità, quali panna, crema o maionese, è necessario ricavare per la sola preparazione degli stessi, eventualmente nella stessa cucina della famiglia dell'operatore, un settore, delimitato rispetto alla cucina almeno su tre lati con accorgimenti quali pannelli mobili rientranti e dotato di piano di lavoro lavabile e disinfettabile.

8. Nell'ipotesi di attività presunta con offerta di ospitalità completa fino ad un massimo di 8 persone o con somministrazione di un massimo di 16 pasti al giorno può essere utilizzata la cucina della famiglia dell'imprenditore agricolo, anche di dimensione inferiore a quella prevista dal comma 6, lettera b), fermo restando che nel documento di autocontrollo devono essere evidenziate, oltre al possesso del libretto di idoneità sanitaria da parte di tutti gli operatori addetti alle sostanze alimentari ed alle bevande, compresi i familiari dell'imprenditore, le seguenti procedure di tutela dell'alimento:
- a) formazione alimentare agli alimenti ed alle bevande, di cui al capitolo X dell'allegato al d.lgs. 155/1997 per tutti gli addetti, compresi i familiari dell'imprenditore agricolo responsabile dell'agriturismo;
  - b) separazione, al fine della loro sempre possibile distinzione tra materie prime in stoccaggio ed alimenti e bevande destinati alla preparazione e alla somministrazione a terzi, rispetto a quelli destinati al consumo familiare dell'imprenditore;
  - c) allestimento e preparazione degli alimenti destinati all'imprenditore ed alla sua famiglia in tempi differenziati rispetto a quelli offerti agli ospiti.

9. La superficie del locale destinato alla somministrazione dei pasti, normalmente ricavato nella casa di abitazione o in annessi rustici, deve essere adeguata al numero di posti a sedere e comunque non inferiore a 15 metri quadrati. Nel caso in cui le altezze o le finestrate, tenuto conto

della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare una idonea aerazione, possono essere adottati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria.

10. I servizi igienici destinati al pubblico non devono comunicare direttamente con i locali nei quali gli alimenti vengono conservati, preparati, trasformati e consumati; devono avere il pavimento e le pareti sino all'altezza di 2 metri lavabili e disinfettabili. Il lavandino deve essere dotato di rubinetteria con comandi preferibilmente non azionabili manualmente, che fornisca acqua corrente calda e fredda. Nei servizi devono essere disponibili carta igienica, un dispensatore di detergente liquido, un distributore di asciugamani a perdere e un contenitore per i rifiuti con coperchio azionato a pedale. Deve essere garantita una sufficiente aerazione anche a mezzo di un sistema meccanico di ricambio dell'aria.

11. E' previsto un servizio igienico fino a 25 persone; per un numero di posti superiore a 25 i servizi igienici non devono essere meno di due, uno dei quali fruibile da soggetti portatori di handicap.

12. Il servizio igienico riservato al personale di cucina, che può essere anche non adiacente alla cucina medesima, deve rispettare i requisiti previsti dall'articolo 28 del d.p.r. 327/1980.

13. Per le aziende che esercitano la somministrazione di spuntini e bevande e nell'ipotesi di attività presunta con offerta di ospitalità completa fino ad un massimo di 8 persone o con somministrazione di un massimo di 16 pasti al giorno, può essere posto a disposizione il servizio igienico familiare, rispondente ai requisiti indicati al comma 10; in questo caso è necessario che tutti i familiari siano provvisti di libretto sanitario e dimostrino di aver acquisito la formazione stabilita dal capitolo X dell'allegato al d.lgs. 155/1997.

14. Le superfici minime per cucine e laboratori di preparazione e per locali di somministrazione si applicano alle nuove autorizzazioni, rimanendo valide anche superfici minori per le autorizzazioni già in essere.

15. Le piscine facenti parte di aziende agrituristiche sono da considerare ad uso privato qualora:

- a) siano a servizio di aziende che svolgono esclusivamente le attività di cui alle lettere a), b) e c) dell'articolo 2, comma 2 della legge regionale 3 aprile 2002, n. 3;
- b) siano a servizio di una ricettività non superiore a 30 persone;
- c) la superficie della vasca non superi i 140 metri quadrati. Per le piscine già esistenti all'entrata in vigore del presente regolamento è ammessa una difformità fino ad una superficie della vasca non superiore ai 200 metri quadrati;
- d) la profondità media dell'acqua non sia superiore ai 140 centimetri;
- e) siano ubicate in un'area adeguatamente separata dalle restanti pertinenze aziendali.

16. Per le piscine di cui al punto 15, fatta salva la normativa igienico-sanitaria in materia di qualità delle acque, devono comunque essere osservate le seguenti prescrizioni:

- a) uso della cuffia da parte degli utenti;
- b) presenza di una doccia da usare prima dell'ingresso in acqua.

17. Gli impianti di smaltimento delle acque luride ed il loro dimensionamento possono derogare, in relazione alle effettive dimensioni e capacità ricettive dell'azienda agrituristica, a quanto stabilito dagli articoli 86, 89 e 90 del regolamento edilizio tipo del 14 settembre 1989, n. 23 e successive modificazioni. In particolare, la capacità della fossa settica va dimensionata sulla base di calcoli effettivi e non in base al parametro di 0,50 metri cubi per abitante equivalente di cui

all'articolo 90, comma 3, lettera b). Le aziende che svolgono attività presunta con offerta di ospitalità completa fino ad un massimo di 8 persone o con somministrazione di un massimo di 16 pasti al giorno smaltiscono i liquami secondo quanto previsto dall'articolo 86, comma 11.