

Allegato Tecnico Operativo – Zone Centro Storico Napoli (UNESCO/BUFFER)

Il presente allegato tecnico operativo non sostituisce il Piano e il Regolamento di igiene e sanità ma ne costituisce ausilio interpretativo operativo.

1. Classificazione sintetica delle attività

Tipo Attività	Definizione sintetica	Servizio al tavolo	Preparazione alimenti	Consumo in loco
Somministrazione	Consumo in loco con servizio e preparazione	Sì	Sì	Sì
Laboratorio + vicinato alimentare	Produzione + vendita, con o senza consumo immediato	No	Sì	Facoltativo
Vicinato alimentare con consumo immediato	Vendita di prodotti confezionati con consumo immediato	No	No	Sì

2. Tabella requisiti strutturali minimi (Zone A-B)

Zona	Tipologia Attività	Requisiti Strutturali Minimi	Punteggio Gestionale Minimo	Regime Amministrativo
Zona A – Area 1	Somministrazione	≥ 30 mq ; 20 mq accesso disabili; nulla osta acustico; sistemi di sicurezza	≥120 (>150 mq) ≥90 (≤150 mq)	Autorizzazione
Zona A – Area 2	Somministrazione	Come Area 1	≥110 (>150 mq) ≥80 (≤150 mq)	Autorizzazione
Zona A – Area 3	Somministrazione	Come Area 1	≥100 (>150 mq)	Autorizzazione

			≥70 (≤150 mq)	
Zona A – Area 1	Laboratorio/Vicinato	≥ 10 mq al 7 mq pubblico (laboratorio); ≥20% area consumo (vicinato)	≥80	Autorizzazione
Zona A – Area 2	Laboratorio/Vicinato	Come Area 1	≥60	Autorizzazione
Zona A – Area 3	Laboratorio/Vicinato	Come Area 1	≥50	Autorizzazione
Zona B	Somministrazione	≥ 30 mq 20 mq sistemi di sicurezza; accesso disabili	≥90 (>150 mq) ≥60 (≤150 mq)	Autorizzazione
Zona B	Laboratorio/Vicinato	≥ 10 mq al 7 mq pubblico; ≥20% area consumo	≥40	Autorizzazione
Zona C	Tutte	Rispetto norme edilizie, igienico-sanitarie e sicurezza	Non richiesto	SCIA
Tutte le Zone	Subingresso senza modifiche sostanziali	Locali conformi, requisiti igienico-strutturali validi	—	SCIA
Tutte le Zone (casi speciali)	Attività in stazioni, ospedali, mense, ecc. (Art. 4.5)	—	—	SCIA

3. Tabella – Art. 17: Requisiti igienici dei locali e attrezzature

I seguenti requisiti igienico-sanitari specifici sono previsti dall'art. 17 del Regolamento di Igiene e Sanità del Comune di Napoli

Categoria	Requisito igienico-sanitario
Accessibilità	Accesso diretto dalla via pubblica o ad uso pubblico
Altezza locali	- Locali operativi: ≥ 3,00 m - Locali accessori (WC, spogliatoi): ≥ 2,40 m

Categoria	Requisito igienico-sanitario
Ventilazione e illuminazione	Sistemi naturali o meccanici idonei; locali asciutti, ben illuminati
Igiene strutturale	Pavimenti con zoccolatura, materiali impermeabili, lavabili e disinfettabili
Arredi e spazio	Locali sufficientemente ampi per arredi, attrezzature e circolazione di personale e pubblico
Deposito alimenti/bevande	Preferibilmente separato; ben aerato, asciutto, dimensionato all'attività; dotato di impianti frigoriferi per alimenti deperibili
Banchi di somministrazione	Costruiti con materiali impermeabili, lavabili e disinfettabili; dotati di refrigerazione e protezione dagli avventori
Acqua potabile	Provenienza da acquedotto pubblico o analisi trimestrale se da fonte autonoma
Servizi igienici	Gabinetto con vaso a caduta d'acqua e lavabi con acqua calda/fredda, comando non manuale, asciugamani monouso, separazione dai locali di somministrazione
Spogliatoi	Superficie $\geq 2 \text{ m}^2$ per un solo addetto, armadietti a 2 scomparti; separati per sesso se >5 addetti
Pulizie	Armadietto per attrezzature per pulizie, eventualmente in antibagno
Gestione rifiuti solidi	Contenitori impermeabili, con coperchio a pedale, con sacchetto a perdere; locali appartati per stoccaggio temporaneo; rimozione giornaliera dei rifiuti putrescibili
Gestione rifiuti liquidi	Secondo normativa vigente
Animali	Vietata la presenza di animali nei locali
Protezione alimenti	Alimenti deperibili non confezionati devono essere protetti da contatto pubblico, polvere e insetti; uso di utensili per manipolazione

Categoria	Requisito igienico-sanitario
Attrezzature	Tutte lavabili, disinfettabili, in buono stato; materiali per il confezionamento devono essere autorizzati

4. Requisiti Igienico-Sanitari Specifici – Art. 18 Regolamento di igiene e sanità

I seguenti requisiti igienico-sanitari specifici sono previsti dall'art. 18 del Regolamento di Igiene e Sanità del Comune di Napoli, con distinzione per le diverse tipologie di esercizi (A e B) e relative sottocategorie.

Tipologia / Sottocategoria	Requisiti igienico-sanitari specifici
A. Dispensa alimenti e bevande	- Almeno un vano separato - Scaffali lisci, lavabili - Celle/armadi frigoriferi con scomparti per: frutta/verdura, latticini, pesce, pollame/conigli, alimenti cotti
B1. Preparazione verdure	- Locale separato - Lavello con comando a pedale - Piani lavoro e utensili lavabili e disinfettabili
B2. Preparazione carni	- Locale separato - Utensili dedicati (coltelli, ceppi) - Lavaggio mani con comando non manuale
B3. Preparazione selvaggina/volatili	- Locale separato e lavabile - Divieto contatto con altri alimenti - Utensileria dedicata
B4. Preparazione prodotti ittici	- Reparto distinto - Lavabi e contenitori esclusivi - Divieto di immersione/aspersione in acqua non potabile
B5. Altri alimenti e cottura	- Area cottura separata - Cappa aspirante - Banco caldo in acciaio inox a tenuta stagna
C. Strutture	- Pavimenti antisdrucchiolo - Pareti lavabili fino a 2 m - Angoli raccordati - Colore pareti chiaro
D. Superfici minime cucina	- Fino a 30 posti: 15 mq - Da 31 a 100 posti: +0,30 mq per posto - Oltre 100 posti: +0,20 mq per posto

5. Requisiti Igienico-Sanitari Specifici – Esercizi Tipo A e B

Suddivisione dei requisiti igienico-sanitari per gli esercizi pubblici di somministrazione, classificati come Tipo A e Tipo B, secondo quanto previsto dall'art. 18 del Regolamento di Igiene e Sanità:

A) Esercizi Pubblici – Tipo A e mense	Requisiti igienico-sanitari
Ristorante, trattoria, pizzeria	Devono disporre di cucina completa con: - Reparti separati per preparazioni - Lavelli e piani di lavoro lavabili - Rispetto superfici minime secondo posti a sedere
Mense aziendali, scolastiche, comunità	- Locali separati per preparazione, lavaggio, stoccaggio - Attrezzature industriali professionali - Controlli HACCP più stringenti - Ampie superfici e accessi separati per merci e personale
Bar con preparazioni complesse	Obbligo di reparto cucina attrezzato e separato per: - Cottura alimenti - Conservazione separata - Lavaggio utensili dedicato

B) Esercizi Pubblici – Tipo B	Requisiti igienico-sanitari
Bar, caffè, gelaterie, pasticcerie	Non richiedono cucina completa - Dispensa con frigo a scomparti separati - Spazio lavaggio tazze/bicchieri - Lavamani a comando non manuale
Somministrazione semplificata (snack, panini)	- Preparazioni non complesse - Spazio per conservazione a freddo e lavello - Assenza di cottura elaborata

6. Note operative

- Il subingresso è soggetto a SCIA **solo se privo di modifiche sostanziali** (es. variazione titolare ma non layout, superficie o attività).
 - La superficie per il consumo in loco deve essere **calcolata al netto di depositi, interrati e locali tecnici**.
 - Le aree esterne **non concorrono** al computo delle superfici minime interne.
-