



## REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI LOCALI PER LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

### REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI LOCALI PER LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE RELATIVAMENTE ALLE ATTIVITA' DI SOLA SOMMINISTRAZIONE, PREPARAZIONI DI GASTRONOMIA, PICCOLA RISTORAZIONE E RISTORAZIONE TRADIZIONALE

#### TIPOLOGIA DI ATTIVITA'

#### ALIMENTI SOMMINISTRABILI

#### Esercizi di sola somministrazione di alimenti e bevande.

In questi esercizi è consentita la somministrazione di alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione ed un eventuale riscaldamento del tipo:

- panini imbottiti, tramezzini, pizzette, toast, sandwich, gnocco, tigelle, erbazzone e simili, (limitatamente alle operazioni di farcitura, riscaldamento e porzionatura);
- prodotti della gastronomia (primi piatti, secondi e contorni) precotti surgelati e non, confezionati in monoporzione che non richiedono alcuna manipolazione diretta da parte degli operatori fatta eccezione per le operazioni di riscaldamento;

- completamento cottura di pasticceria surgelata prelievitata.

#### Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con preparazioni di gastronomia.

In questi esercizi oltre a quanto previsto dalla tipologia precedente, sono consentiti anche:

1. il riscaldamento di prodotti precotti, anche con apparecchiature semiautomatiche, da somministrarsi in porzioni singole in seguito a frazionamento;
2. la preparazione di prodotti ottenuti previo lavaggio e assemblaggio, quali:
  - piatti freddi a base di salumi, formaggi, caprese, prosciutto e melone, bresaola, frutta e verdura;
  - macedonie;