

Annexe A

(premier alinéa de l'art. 5 du règlement régional n° 2 du 2 décembre 2022)

CONDITIONS HYGIÉNIQUES ET SANITAIRES COMMUNES À TOUS LES ÉTABLISSEMENTS

Conditions requises pour les structures

1. Si l'aération est naturelle, la surface des ouvrants doit correspondre à 1/8 de la surface de plancher ; si l'aération est artificielle, elle doit être assurée par des ventilateurs garantissant au moins cinq renouvellements de l'air par heure.
 2. Les toilettes réservées aux personnels doivent respecter le rapport de 1/10 unités. Dans les établissements ayant plus de dix personnels, les toilettes doivent être séparées pour les hommes et les femmes.
 3. Le nombre de toilettes réservées au public doit tenir compte du nombre de couverts ou de places assises, selon les paramètres suivants :
 - a) Catégorie d'activité 1 :
 - 1) Jusqu'à soixante places assises : des toilettes communes pour les personnels et les clients peuvent être prévues ;
 - 2) De soixante et une à cent places assises : des toilettes destinées uniquement aux clients doivent être prévues ;
 - 3) À compter de cent et une places assises : deux toilettes séparées pour les hommes et les femmes doivent être prévues ;
 - b) Catégorie d'activité 2 :
 - 1) Jusqu'à soixante places assises : des toilettes communes pour les personnels et les clients peuvent être prévues ;
 - 2) De soixante et une à cent cinquante places assises : au moins deux toilettes séparées pour les hommes et les femmes doivent être prévues ;
 - 3) À compter de cent cinquante et une places assises : au moins quatre toilettes séparées pour les hommes et les femmes doivent être prévues.
- Si les établissements relevant des catégories d'activité 1 et 2 sont dotés d'une terrasse, aux fins du calcul des places assises, il est tenu compte :
- uniquement du nombre de places assises à l'intérieur, s'il dépasse le nombre des places assises en terrasse ;
 - uniquement du nombre de places assises en terrasse, s'il est égal ou supérieur au nombre de places assises à l'intérieur.
4. Le conduit de fumée doit aboutir à une sortie dépassant d'un mètre au moins la ligne de faite du toit des bâtiments environnants, de manière à ne pas compromettre l'aération, qu'elle soit naturelle ou artificielle. Tout autre dispositif d'extraction des fumées de cuisson doit faire l'objet d'une certification de conformité, sans préjudice du respect des règlements communaux.
 5. Les vestiaires à double compartiment peuvent être placés dans le sas des toilettes uniquement si celles-ci sont réservées aux personnels.

Gestion des allergènes

1. Au sens des dispositions européennes et nationales en vigueur en la matière, tout opérateur du secteur alimentaire (OSA) doit fournir les informations nécessaires au sujet des aliments susceptibles de causer des allergies et des intolérances.
2. Les informations en cause doivent obligatoirement être déclinées en italien et en français, mais leur traduction en anglais serait opportune.